

Les bonnes adresses
du producteur au consommateur



Et si on consommait local ?

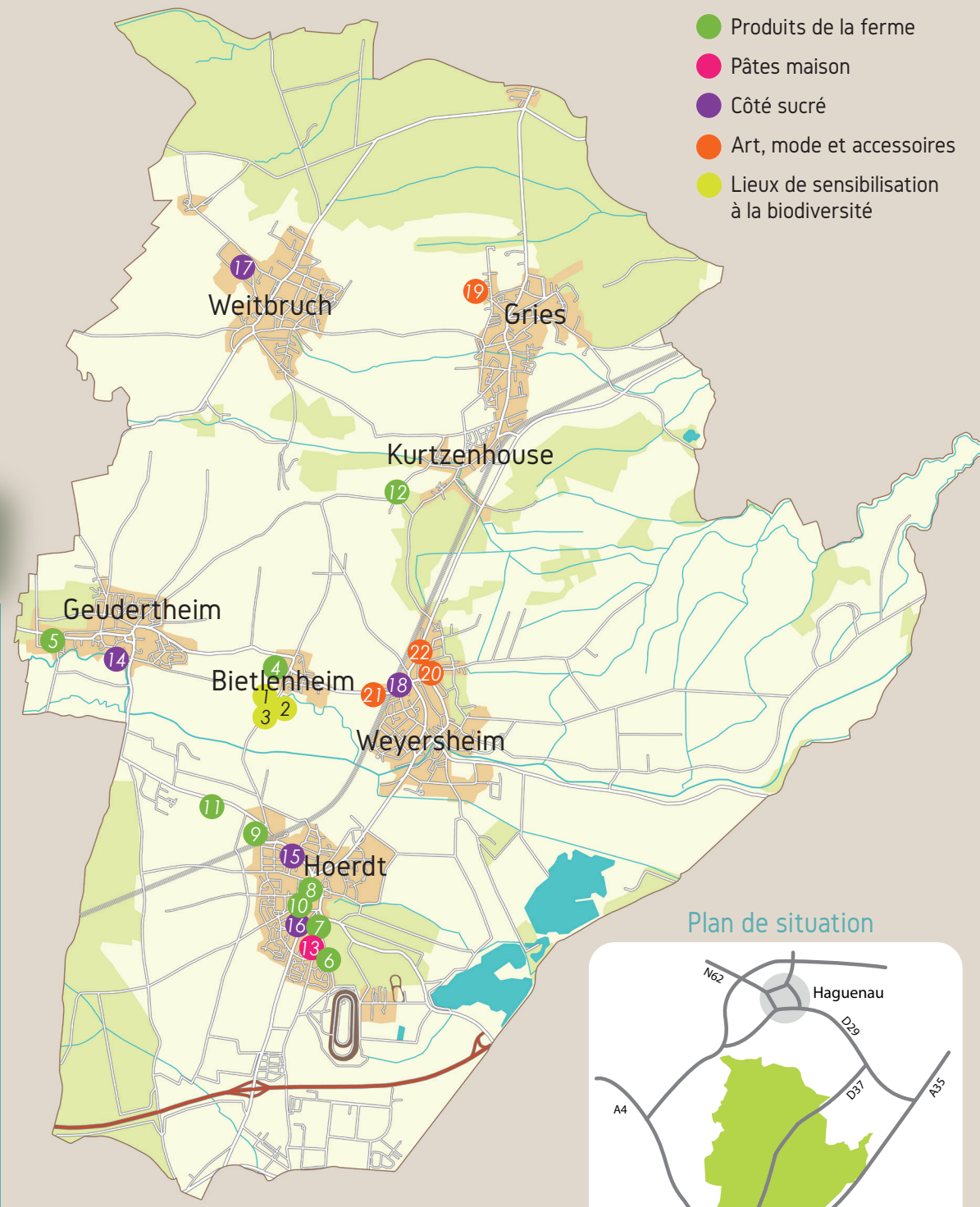
C'est ce que nous invite à faire la Communauté de communes à travers ce guide des vendeurs et producteurs locaux.

A destination des habitants du territoire et des touristes de passage en Basse-Zorn, cette plaquette permettra à chacun de savoir où acheter ses fruits et légumes de saison, son lait, sa viande, son miel, ses bijoux, sacs, vêtements, objets de décoration... produits ou transformés sur le territoire et vendus de manière directe ou n'impliquant qu'un seul intermédiaire.

Cette plaquette est le fruit des politiques de développement durable (la DDmarche menée depuis 2015) et de développement économique de la Communauté de communes de la Basse-Zorn.




La carte des producteurs locaux de la Basse-Zorn



LIEUX DE SENSIBILISATION À LA BIODIVERSITÉ

1 L'atelier de jus de pommes



- Pressage de jus de pommes de vos vergers
- Visite de l'atelier
- L'Atelier de jus de pommes a pour vocation la production de jus de pommes à partir de sa propre récolte et la sensibilisation du public à la préservation des vergers. Chaque arboriculteur amateur ou particulier pourra y déposer ses pommes, suivre le processus de fabrication et repartir une heure plus tard, avec son jus embouteillé

15 rue Albert Schweitzer, BIETLENHEIM
03 90 29 54 79 • 06 48 08 02 17
Accueil sur rendez-vous

2 Le rucher pédagogique
3 et l'hôtel à insectes

- Production d'une vingtaine de kilos de miel toutes fleurs chaque année dont la floraison locale du verger conservatoire (20 pommiers). Gestion assurée par l'apiculteur Freddy Riehl de Weitbruch
- Découvrez aussi l'hôtel à insectes : lieu de refuge pour des centaines d'insectes de nos campagnes, il a également pour rôle de sensibiliser le grand public à l'importance de cette biodiversité locale

15 rue Albert Schweitzer, BIETLENHEIM
03 88 72 38 12
Visite du rucher en groupe de 10 pers max. (de juin à août) sur rendez-vous
Visite libre de l'hôtel à insectes



Pourquoi acheter vos produits en direct ?

- ➔ **POUR MAINTENIR UNE ÉCONOMIE LOCALE** qui dynamise nos villages
- ➔ **POUR TISSER DES LIENS** entre producteurs et consommateurs
- ➔ **POUR LIMITER L'EMPREINTE CARBONE** en réduisant les distances de transport
- ➔ **POUR DECOUVRIR ET APPRECIER** les produits et savoir-faire locaux

Les différents labels ou adhésions de nos producteurs



Agriculture Biologique : produits issus de l'agriculture biologique (label français et label européen)



Asperges d'Alsace : asperges respectant une politique de production qualitative



Ateliers d'art de France : artisans d'art, artistes et manufactures d'art



Bienvenue à la ferme : produits respectant les chartes de qualité Bienvenue à la Ferme et garantissant ainsi la qualité des prestations touristiques et agricoles



Fruits et légumes d'Alsace : fruits et légumes certifiés d'origine alsacienne et garantissant qu'ils ont été produits dans des conditions rigoureuses de qualité

LAC : Laqueurs Associés pour la Création **LAC**



Les arômes d'Alsace : oignons et échalotes produits sous une agriculture raisonnée



Métiers d'art frémaa alsace : professionnels des métiers d'art d'Alsace certifiant la qualité de leur savoir-faire

PRODUITS DE LA FERME

4 GAEC Gangloff

- Lait frais

1 rue des Roses, BIETLENHEIM
03 88 64 49 10

Vente à la ferme : 17h30 à 18h45 (heures de traite)

5 Les Vergers Falk

- Pommes, noix, quetsches

6-8 rue du Général de Gaulle, GEUDERTHEIM
03 88 51 82 79 • 06 80 40 43 75

Accueil : lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h

6 EARL de l'Hippodrome Geissler

- Asperges, pommes de terre

31 rue du Cheval Noir, HOERDT
03 88 51 79 15 • 06 23 18 50 81

Vente à la ferme

7 EARL Gilbert Klein

- Asperges

12 petite Rue, HOERDT
03 88 69 27 00 • 06 15 57 76 07

Sur commande

8 Ferme Dollinger

- Fruits et légumes de saison
- Vente d'autres produits de producteurs locaux : viandes, jus, vins, produits laitiers, fruits secs...
- Agriculture raisonnée

39 rue de la République, HOERDT
03 88 51 79 20 • www.ferme-dollinger.com

Horaires du magasin : lundi au jeudi 9h-12h et 15h-19h, vendredi 8h30-12h et 14h-19h, samedi 8h30-15h, dimanche 10h-12h

9 Ferme Mathis

- Fruits et légumes de saison
- Vente de conserves, plats cuisinés et autres spécialités
- Vente d'autres produits de producteurs locaux
- Visite/récolte à la ferme de mi-avril à fin mai (sur réservation)

9 rue de Geudertheim, HOERDT
03 88 68 11 20 • 06 37 14 15 45

www.fermemathis.com

Horaires du magasin : mardi au vendredi 9h-12h et 15h-18h30, samedi 8h30-16h

Libre cueillette ouverte de juin à début septembre (hors asperges et pommes de terre)

10 Ferme Riedinger

- Fruits et légumes de saison
- Vente d'autres produits locaux (dont produits biologiques) : viandes, produits laitiers, saumons et truites fumés, jus, vins, farines, épices et fruits secs...
- Agriculture raisonnée

60 rue de la République, HOERDT
03 88 68 14 75 • 06 32 39 08 37

www.ferme-riedinger.com

Horaires du magasin : lundi au jeudi 9h-12h et 15h-19h, vendredi 9h-12h et 14h-19h, samedi 8h-17h, ouvert tous les jours en saison d'asperges

Distributeur automatique de fruits et légumes : ouvert 7j/7, 24h/24 • En provenance de l'A35, 3^{ème} à droite en direction de l'hippodrome

11 Jean-Philippe Hirsch

- Asperges, pommes de terre

99 rue de Geudertheim, HOERDT
03 88 68 18 62 • 06 69 35 75 23

Vente à la ferme

12 EARL Moser

- Légumes de saison

31 rue Principale, KURTZENHOUSE
03 88 72 12 56

Vente à la ferme



Fruits et légumes de saison



PÂTES MAISON

13 Pasta Belarte

- Pâtes et raviolis frais et maison
- En saison : pesto aux herbes, sauce tomate fraîche et soupes de légumes
- Spécialité : raviolis aux asperges et parmesan

30 rue du Ried, HOERDT
06 07 64 16 31

Accueil : vendredi 17h-19h ou sur commande

CÔTÉ SUCRÉ

14 Bon O Bio

- Chocolats biologiques, pâtisseries sur commande
- Sans colorants artificiels, sans produits chimiques, ingrédients issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et de la production locale

23a rue du Chevreuil, GEUDERTHEIM
06 50 89 49 77 • www.bon-o-bio.fr

Horaires du magasin : vendredi 16h-19h et samedi 9h-17h (fin septembre à Noël et fin janvier à Pâques)

Vente également à la ferme Dollinger

15 Les Macarons de Caroline

- Macarons maisons
- Fabrication sur commande

70 rue de la Gare, HOERDT
06 77 49 15 42

www.facebook.com/lesmacaronsdec Caroline

16 Pulpe de lait

- Crèmes, sorbets et desserts glacés artisanaux
- En saison : glaces en cornet
- Toute l'année : pots en stock, desserts glacés sur commande

64 rue de la République, HOERDT
03 88 65 11 04 • www.pulpedelait.fr

Ouverture selon saison (voir site Internet)

17 Freddy Riehl

- Miel
- Selon saison et stock disponible

8 rue des Bleuets, WEITBRUCH
03 88 72 38 12

Accueil sur rendez-vous

18 Yann Wolfer

- Miel
- Selon saison et stock disponible

91 rue de la République, WEYERSHEIM
03 88 69 25 66

Accueil au domicile

Vente à la boulangerie Kauffmann à Weyersheim, à la ferme Riedinger et à la ferme Mathis à Hoerd



Douceurs sucrées

ART, MODE ET ACCESSOIRES

19 Atelier de la Marlotte

- Bijoux et accessoires en laque et en porcelaine de Nathalie Huckel Rolland

- Peintures et gravures d'Aymery Rolland (cours d'arts plastiques au 79 rue Principale)

2 rue du Traineau, GRIES
03 88 72 49 27 • 06 31 72 93 81

www.nathalierollandhuckel.com

Accueil sur rendez-vous

20 Aranel

- Vêtements sur mesure, écologiques et éthiques
- Robes de mariée, de soirée et prêt-à-porter femmes et enfants
- Cours de couture et stages de création

9 rue de la Dîme, WEYERSHEIM
06 88 96 22 56 • www.aranel-creation.com

Accueil sur rendez-vous

21 Atelier de reliure Julie Strub

- Reliure d'art traditionnelle et contemporaine, restauration et dorure

3 route de Bietlenheim, WEYERSHEIM
03 88 25 59 41 • www.reliurejs.com

Accueil sur rendez-vous

22 Tout Compte Fée

- Bijoux
- Coussins, sacs, trousse « Rose et Myrtille » (création de motifs imprimés sur tissus)
- Vente de créations d'autres marques

106 rue de la République, WEYERSHEIM
03 88 25 70 99

www.facebook.com/toutcomptefee

Horaires du magasin : mardi 14h-18h30, mercredi-vendredi 10h-12h et 14h-18h30,

samedi 9h30-12h et 14h-18h