



Geschichte des Ladens

Das Geschäft wurde am 2. April 2009 auf Initiative der GIE (Groupement d'Intérêt Économique) von fünf Produzenten aus dem Sundgau eröffnet.

Seit der Eröffnung ist das Geschäft gewachsen und nimmt regelmässig neue Mitglieder und Vertreter auf. Die GIE besteht heute aus sechs assoziierten Mitgliedern und zahlreichen weiteren zuliefernden Produzenten. Insgesamt sind es 28 Produzenten, die alle Qualitätsprodukte anbieten, oft mit einer Zertifizierung oder einem Gütesiegel, oder sogar Produkte aus biologischem Anbau.



L'histoire du magasin

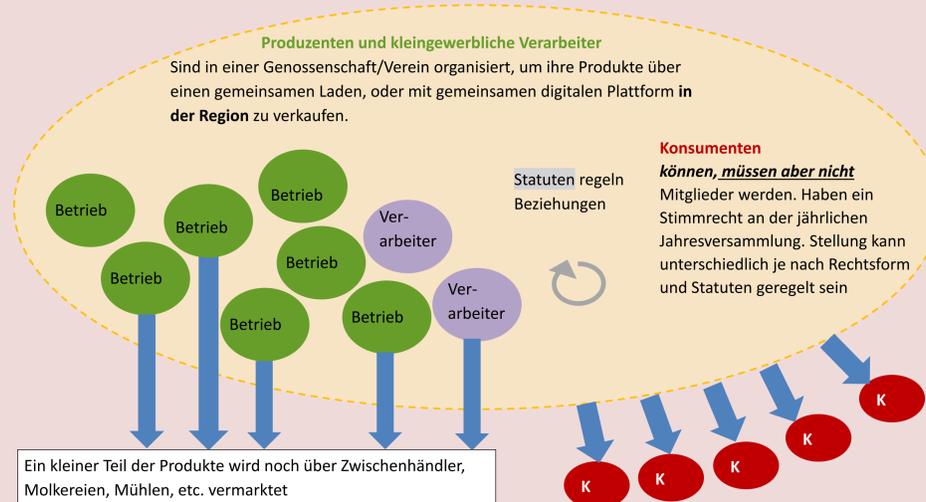
Ce magasin a été ouvert le 2 avril 2009 à l'initiative du GIE (Groupement d'Intérêt Économique) des Producteurs Fermiers du Sundgau, regroupant à l'origine 5 producteurs.

Depuis son ouverture, le magasin connaît un véritable essor et accueille régulièrement de nouveaux membres et dépositaires.

Le groupement se compose à présent de 6 membres associés et de nombreux dépositaires, au total 28 producteurs qui proposent tous des produits de qualité, souvent assortis d'une certification ou d'un label Qualité, ou encore des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Modell 15: Pointe de vente collectif

Bei diesem Modell sind Produzenten und kleingewerbliche Verarbeiter in einer Genossenschaft oder einem Verein organisiert, um ihre Produkte über einen gemeinsamen kollektiven Produzentenladen oder einen gemeinsamen Online-Shop, in beiden Fällen im Besitz der Produzenten, in der Region zu verkaufen. Konsumenten können Mitglieder des Vereins sein, müssen dies aber nicht, um im Laden einkaufen zu dürfen. Im Laden muss neben angestellten Personal auch immer mindestens ein Produzent anwesend. Statuten regeln den Radius des Einzugsgebiets, Grad der Eigenproduktion, und gegebenenfalls maximal zulässiger Zukauf, die Anwesenheitspflicht für jeden Produzenten, die Produktionsweise, u.s.w. Die Produzenten sind frei, ihre Produkte auch ausserhalb des Ladens über andere Kanäle zu vermarkten.



Dans ce modèle, les producteurs et les petits transformateurs sont organisés en coopérative ou en association pour vendre leurs produits dans la région par le biais d'une boutique ou d'un magasin en ligne commun, dans les deux cas appartenant aux producteurs. Les consommateurs peuvent être membres de l'association, mais ne sont pas obligés de l'être pour acheter dans le magasin. En plus du personnel employé, au moins un producteur doit toujours être présent dans le magasin. Les statuts réglementent le rayon de la zone de chalandise, le degré de production propre et, le cas échéant, les achats complémentaires maximaux autorisés, la présence obligatoire de chaque producteur, la méthode de production, etc. Les producteurs sont libres de commercialiser leurs produits en dehors du magasin par d'autres canaux.

Hof Holschlag 2

Hof Pflieger

Valérie Trommenschlager, Dolleren

Der Bauernhof Holschlag 2 ist ein traditioneller Bergbauernhof, der auf den Höhen des Dorfes Dolleren im Talboden des Masevaux liegt. Die Familie Trommenschlager züchtet Milchkühe der Rasse Vogesen.

Die Herde ernährt sich im Sommer vom Gras der Weiden und im Winter von Heu. Roger Trommenschlager hat das Unternehmen 2002 von seinen Eltern übernommen. Der Hof bietet Rohmilch in Berlingot an und verarbeitet einen Teil der Milch ganzjährig zu Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und Pudding sowie im Sommer zu Frischkäseprodukte.

Seit 2018 produzieren sie auch Hartkäse.



Ferme Holschlag 2

Ferme Pflieger

Valérie Trommenschlager, Dolleren

La Ferme Holschlag 2 est une exploitation traditionnelle de montagne située sur les hauteurs du village de Dolleren au fond de la vallée de Masevaux. La famille Trommenschlager élève un troupeau de vaches laitières de race vosgienne.

L'alimentation du troupeau est basée sur l'herbe : les pâtures en été et du foin/regain en hiver. Roger Trommenschlager s'est installé en 2002 à la suite de ses parents. La ferme propose du lait cru en berlingot et transforme une partie du lait en yaourts nature, aux fruits et flans toute l'année ainsi que du fromage blanc en été.

Depuis 2018, ils produisent également du fromage à pâte dure.



José Pflieger, Spechbach-le-bas

Der Bauernhof befindet sich im Sundgau, in Spechbach-le-Bas, 10 km von Mulhouse und 7 km von Altkirch entfernt. Der Familienbetrieb wurde 1989 von José übernommen. Seine Frau Anita folgte ihm 1997.

Sie halten Freilandgeflügel, Zweinutzrassen, füttern diese ausschliesslich mit Getreide aus eigenem Anbau und haben eine Hofschlachthaus.

Im Jahr 2011 stieg Sohn Jérémy in den Betrieb ein und diversifizierte ihn mit der Verarbeitung von Kartoffeln zu frischen Chips. Im selben Jahr wurde der Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt. Seit 2016 werden Linsen angebaut.



José Pflieger, Spechbach-le-bas

Exploitation située dans le Sundgau, à Spechbach-le-Bas, à 10 km de Mulhouse et à 7 km d'Altkirch. L'exploitation familiale a été reprise en 1989 par José. Son épouse, Anita, le rejoint en 1997.

Ils élèvent des volailles en liberté, des races à double usage, les nourrissent exclusivement avec des céréales provenant de leur propre culture et disposent d'un abattoir à la ferme.

En 2011, Jérémy, le fils, le rejoint sur l'exploitation et la diversifie avec la transformation de pommes de terre en frites fraîches. La même année, l'exploitation se convertit à l'Agriculture Biologique. Depuis 2016, culture de lentilles.