

L'Abeille bleue et le Rucher du Pays libre

Du miel et 50 millions d'ouvrières au service de la biodiversité

L'Abeille bleue et le Rucher du Pays libre partagent les mêmes locaux à Fréland, pour extraire le miel, stocker leur production et le matériel et y fabriquer le fameux pain d'épices .

A l'Abeille bleue, Dominique transmet son outil de travail à Jean. Au Rucher du Pays libre, Olivier et Isabelle ont accueilli un nouvel associé, Yannick.



Au programme

le matin: **table ronde sur la transmission et l'installation: la Confédération paysanne et Pas à pas, vallée de la weiss en transition , présenteront leurs démarches pour aller vers l'autonomie alimentaire, la transmission des fermes dans la vallée ...**

l'après midi: **Découverte de l'abeille, du métier d'apiculteur , baptème du dard, atelier de fabrication des bougies pour les enfants...**

et Petite restauration: Burgers paysans carnés ou végétariens

Plus d'infos au 06 66 12 00 38

Pour vous éviter d'aller au Salon de l' Agriculture à Paris, la Confédération paysanne fait Salon dans les fermes .

En Alsace , vous pouvez venir découvrir six fermes qui vous donneront un aperçu de la diversité de l'agriculture paysanne dans notre région.

La Confédération paysanne est le syndicat agricole qui, à l'opposé de l'agriculture industrielle , défend une agriculture paysanne respectueuse des sols, des animaux , de la biodiversité et des hommes. Nous pensons que "Trois petites fermes valent mieux qu'une grande", nous oeuvrons donc à la transmission des fermes pour éviter l'agrandissement et à l'installation de nombreux paysans .

Nous sommes soutenus par Les Amis de la Confédération paysanne , association où vous êtes les bienvenus.

Contacter

la Confédération paysanne :

tel: 03 88 54 84 04

courriel: confpaysannealsace@laposte.net

les Amis de la Confédération paysanne :

tel: 06 08 35 96 50

courriel: amisconfalsace@riseup.net

LE SALON À LA FERME

Venez découvrir l'Agriculture paysanne
le dimanche 6 mars de 10h à 17h
à la Miellerie du Pays Welche
8 zone artisanale à FRELAND



Avec la participation de

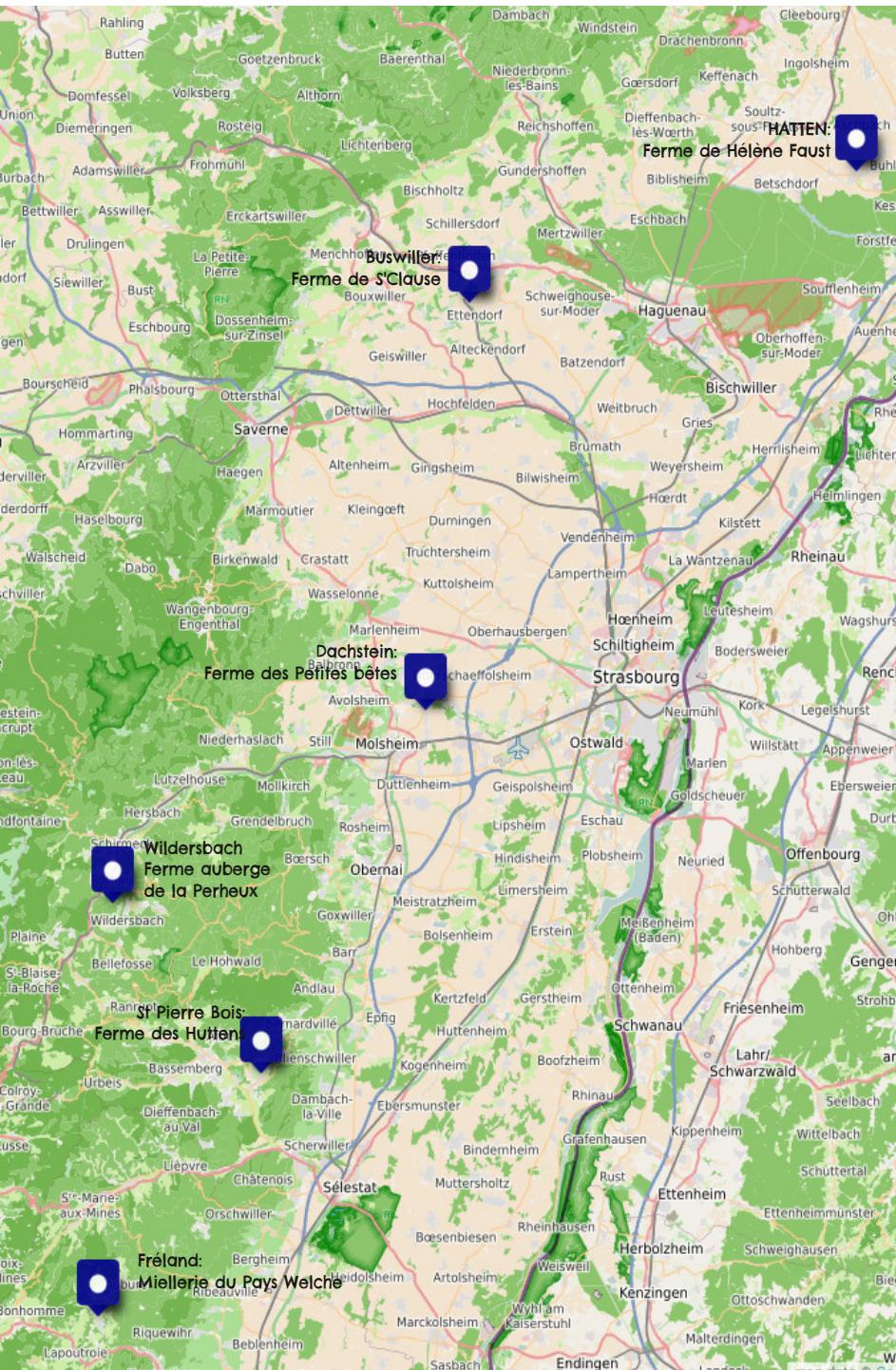


www.confederationpaysanne.fr

Visite de la Miellerie
Découverte de l'apiculture
Baptème du dard
Restauration et table ronde:
"Transmission et installation en agriculture"

PROGRAMME

En Alsace, la Confédération paysanne fait salon dans 5 autres fermes le dimanche 27 février 2022



FERME DE S'CLAUSE

27 fev, 10h à 16h

Freddy élève des moutons, des chevaux, cultive des céréales, produit également des fruits et utilise la traction animal pour ses travaux.

Adresse : 13 rue principale à Buswiller

Visite de la ferme,
Animations pour les enfants,
Marché paysan
Restauration (tartes flambées, merguez de la ferme)
et on parlera d' Abattage de proximité pour sauvegarder l'élevage paysan.

FERME DES HUTTENS

27 fev, 10h à 18h

Vincent élève des vaches Salers dans ses paturages, pour vous proposer de la viande de génisse et de veaux . C'est le spécialiste du Burger fermier !

Adresse : 100 route Romaine à St Pierre bois

Découverte des animaux,exposition

Marché paysan

Burgers paysans à emporter

sur commande au 06 84 45 12 62
et on parlera d' Entretien des paysages par les paysans et d'autonomie des fermes

le samedi 5 mars 2022

FERME D' HÉLÈNE FAUST

5 mars, 14h à 19h

Hélène et Daniel cultivent les céréales qu'ils transforment en pain et viennoiseries.

Adresse : Ferme, rue des Prés à Hatten

Découverte de la meunerie et du fournil

Marché de Steinseltz, délocalisé à Hatten

Restauration: tartes flambées

et on parlera de la nécessité de préserver les terres agricoles pour maintenir et installer des paysans: l'agriculture paysanne plutôt que des zones industrielles !

FERME DES PTITES BÊTES

5 mars, 9h à 17h30

Romain élève des escargots, des abeilles et cultive des légumes.

Adresse : 55 rue principale à Dachstein

Visite de la ferme

Marché paysan

Restauration: tartes flambées

et on parlera de l'importance de relocaliser notre alimentation

le samedi 5 et le dimanche 6 mars 2022

FERME AUBERGE DE LA PERHEUX

5 mars après midi et 6 mars, 11h à 17h

Violette et Per Loup élèvent des boeufs de 3 ans pour vous proposer une viande d'exception, de la charcuterie fine et des produits traiteurs

Adresse : 97 chemin Salcy à Wildersbach

Visite de la ferme,
Animations pour les enfants,
Marché paysan

Petite restauration

et on parlera de Biodiversité et entretien des paysages de montagne