



DESCRIPTIF de la Ferme de la GISSIERE

Chez la famille STEF Patrick

Située au : 8 grand ' rue Maizieres les Vic 57 810

Tél : 03 87 86 69 78

mail : gissierebio@gmail.com

Nombre d'associés : 3

Fabienne la mère ; les deux fils, Samuel et Noel.

Main d'œuvre :

2 aides familiales



Productions :

Polyculture-élevage et maraîchage, travaille en bio depuis 2000 mais certifiée BIO depuis 2003 par ECOCERT.

<u>Surface exploitée</u>		
cultures	hectares	variétés
toujours en herbe	15	Luzerne, trèfle, foin
Blé et céréales	8	Orge avoine pois, blé
Maïs	5	
pommes de terre	0.5	Agria, charlotte, amandine
Maraîchage : plein champs	2	Poireaux, carottes, haricots, choux...
6 serres de 300m ²	0.2	Melon, aubergine, poivron, tomate, concombre, cornichon....
total	31	

**Un atelier de 1000 fabrication de pâtes ;



poules pondeuses pour la vente directe aux consommateurs et la

**Un atelier pâtes environ 2tonnes/an (blé dur, blé tendre, épeautre, petit épeautre, quinoa, maïs...)



**Un atelier de 4 lots de 250 poulets



MODE DE DISTRIBUTION :

1) **Les légumes :**

lieu	Valeur en panier solo/sem à 10€
AMAP « La salicorne d'abondance » Dieuze	18
La Ruche qui dit oui (secteur de Sarreguemines et Metz)	Variable (~15)
Vente à la ferme (vendredi de 14h à 19h et samedi matin)	Variable (~30)



2) Les céréales : le blé est collecté par le moulin BURGGAF BECKER de DOSENHEIM/ZINSEL et DORNIER mais une partie est conservée pour la semence fermière.

3) Les animaux sont vendus en direct à des particuliers. (en détail et transformé)

4) Les œufs sont écoulés en vente directe aux consommateurs avec les légumes.

5) Les pâtes également en vente directe et quelques PMS sur le secteur (Intermarché, magasin bio)

↳ Via PBL « Paysan Bio Lorrain »

Nous participons quelques fois à des marchés du terroir et plus régulièrement à :

- Bitche « marché des producteurs » le samedi matin
- Nousseviller St Nabor « ferme Wagner » le dernier dimanche de chaque mois
- Château salins « marché du terroir » premier dimanche du mois
- Ormersviller « ferme Lang » deux dimanches par mois

