





C'est aussi la marque de produits bios de première qualité que nous cultivons avec passion depuis 50 ans.

La force de notre engagement quotidien nous permet de vous garantir des fruits et des légumes frais et de saison en étant responsables et solidaires envers l'environnement et l'ensemble de nos collaborateurs, pour que chaque jour soit respectée l'une des valeurs essentielles de la maison : être le plus juste possible.

Juste avec les consommateurs, avec notre santé, avec notre environnement.

Au sein de notre structure artisanale, nous pratiquons une agriculture biologique qui permet la production d'aliments sains tout en limitant au maximum l'impact sur l'environnement (absence de pesticides, de fertilisants chimiques et d'utilisation d'OGM).

Nous cultivons l'authenticité tout en faisant progresser nos techniques de production. Et nous avons choisi d'être un partenaire actif du développement de la culture bio dans notre région.





Une histoire de famille

Lorsque la rivière du moulin s'est tarie en 1905, la famille Schmidt a développé la culture des fruitiers et du tabac au sein des 13 hectares de polyculture et d'élevage de la ferme. Les légumes sont introduits dans les années 1960.

En 1965, en pleine période d'agriculture intensive, Freddy, le père de Dany Schmidt s'empoisonne avec les produits qu'il utilise pour traiter ses vergers. Il prend la décision de passer à l'agriculture biologique et tient bon malgré les difficultés. Sa rencontre avec l'Association des Consommateurs de l'Alimentation Naturelle en 1971 a récompensé sa ténacité : depuis cette date, les produits Pulvermühle sont présents sur le marché du canal couvert de Mulhouse et la ferme cultive aujourd'hui près de 80 hectares.

On travaille mieux en collectif

Nous croyons au travail collectif avec d'autres producteurs locaux bio. Nous partageons notre matériel d'exploitation et nous poursuivons surtout une réflexion commune pour essayer de toucher au plus près les gens avec nos produits. Nous participons ainsi depuis 6 ans au développement des paniers Saveurs et fraîcheur bio qui livrent directement les particuliers sur leurs lieux de travail de Ribeauvillé à Saint-Louis : l'absence d'intermédiaires et de transports longs limitent les coûts et l'impact sur l'environnement et permet de garantir une fraîcheur parfaite des produits !

Dans cette démarche, nous avons aussi participé au développement de Solibio, depuis 2007, afin d'introduire des produits bio dans la restauration collective, d'améliorer la qualité des repas et de sensibiliser les consommateurs à une agriculture locale et durable.

Fruits et légumes d'Alsace, frais et savoureux

Nous cultivons ce qui a toujours bien poussé en Alsace en gardant constamment comme objectif d'équilibrer la culture des légumes pour ne pas fatiguer les sols et continuer à cultiver « en bon père de famille » la gamme traditionnelle des produits de la région.

Dans nos serres, nous récoltons en hiver épinards, salades et mâche, au printemps radis, salades et choux raves et en été, tomates, aubergines, poivrons et piments.

Les légumes racines poussent en plein champ (pommes de terre, carottes, céleri, navets, poireaux, radis, oignons, betteraves et ail) ainsi qu'une panoplie de petits légumes, de salades, d'aromatiques, le chou chinois et les panais, les asperges, la rhubarbe et les fraises.



Notre engagement pour une agriculture responsable est total

1

Du bio mais aussi des techniques modernes de production

Nous avons toujours mis un point d'honneur à améliorer nos productions tout en les diversifiant. Précurseur sur les techniques et la diversification de l'agriculture bio en Alsace, nous avons accordé une place essentielle à la technicité en y mettant des moyens importants, pour montrer aussi que le choix du bio, ce n'est pas être anti-productiviste ! Notre motivation vient également de notre volonté de faire progresser les techniques de culture bio.

2

L'écologie avant la lettre

Préserver l'environnement est rapidement devenu une évidence et dès la fin des années 1980, nous avons intensifié l'aspect écologique dans notre exploitation. Nous avons planté des haies et des brise-vents pour favoriser la diversité du paysage et pour initier une forme de biodiversité avant que le concept ne devienne à la mode. Nous nous sommes rapidement rendus compte que cet aspect écologique avait un impact énorme sur nos cultures. Les 5% de l'espace global qu'occupe cette végétation n'est pas pour nous une surface morte : elle produit notre bois de chauffage et abrite tous les insectes, oiseaux et autres êtres vivants dont nos cultures ont besoin.

3

Valoriser toute la richesse de notre terre

Notre production est basée sur la gestion rationnelle des éléments vivants du sol, dans le respect des cycles biologiques et de l'environnement pour une production de qualité, autonome, économe et très peu polluante. Depuis toujours, nous pratiquons la rotation des cultures et nous cultivons sur les terres en repos des engrais verts (ces plantes nourrissent les sols). Nous n'avons pas attendu que les cultures intermédiaires deviennent une mesure obligatoire pour tous.

Pour boucler la boucle du bio, nous produisons aujourd'hui une grande partie des plants de légumes nécessaires à nos cultures afin de mieux maîtriser le cycle et les plannings de production et supprimer les gaspillages. Parmi nos cultures de céréales, nous récoltons de la paille et du foin que nous échangeons avec un centre hippique contre du fumier. Mélangé aux déchets de légumes, il est transformé en un compost de première qualité pour nos terres !

De la ferme
à votre assiette :
la vente directe



Le marché du canal couvert de Mulhouse

Nous sommes présents depuis 1971 et accompagnons aujourd'hui la 3e génération de nos consommateurs fidèles. Notre stand occupe depuis 2001 le carré bio de la grande halle couverte, à raison de trois marchés par semaine, sans exception, pour que nos clients puissent compter sur nous tout au long de l'année ! Vous pouvez nous appeler les jours de marchés pour que nous vous préparions votre commande à retirer sur place pour être sûr de trouver les produits que vous voulez.

Nous vous proposons les fruits et les légumes de la ferme Pulvermühle et quelques produits d'autres producteurs bio certifiés pour vous offrir une gamme aussi variée et complète que possible selon les saisons. Des produits d'épicerie bio (riz, pâtes, huile, sucre, semoule, légumineuses, sauces tomates, farines et levures...) provenant de fournisseurs certifiés bio, auxquels nous sommes fidèles depuis de nombreuses années, quelques produits d'entretiens (Ecover), des pains, des œufs et quelques laitages vous permettront de faire des courses complètes si vous le souhaitez.

Mardi 7h-13h
Jeudi 7h-14h
Samedi 7h-15h

A la ferme

La veille des marchés, les produits récoltés sont prêts à la vente. Venez à la ferme vous ravitailler en produits extra frais ! Dans notre espace de vente convivial, nous avons le temps de l'échange, de la rencontre et des conseils entre amis ! Vous pouvez aussi y retirer vos commandes spéciales que nous aurons préparées par avance.

Mercredi
et vendredi
de 16h30
à 20h





Du label à l'engagement militant

Les différents contrôles de certification auxquelles nous nous soumettons garantissent notre engagement quotidien du bio et valident notre action pour l'environnement. Nous répondons aux normes de certification européenne contrôlée par Ecocert en France, BIOLAND pour l'Allemagne et à celles de Bio Suisse. Mais nous ne nous contentons pas d'être certifié bio, nous affirmons notre engagement éthique à tous les niveaux.

«Membre de l'OPABA (Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace) depuis 25 ans, je veux continuer à faire entrer le bio partout, à le sortir du « ghetto », comme mon père avant moi, et à créer des liens entre les organismes qui s'occupent d'agriculture. Membre de la Chambre d'agriculture d'Alsace, acteur au sein de Planète Légumes qui met en place des expérimentations délocalisées chez les producteurs, j'aimerais que notre activité serve aussi le message essentiel que nous devrions tous partager : consommer naturel et responsable. La ferme Pulvermühle est notre étendard ! »

Dany Schmidt

Ferme Pulvermühle

68600 VOLGELSHEIM (France)

jacky@ferme-pulvermuhle.fr ou dany@ferme-pulvermuhle.fr

Tél. : +33(0)3 89 728 641 - Fax : +33(0)3 89 723 871

