



Histoire de la Ferme auberge des cimes



La Ferme du Chênesire située à Steige au centre du village a été reprise en 1986 par RICHARD Bertrand, date de son installation. L'exploitation comptait alors 30 ha et une dizaine de vaches laitières de race vosgienne. La conjoncture du moment, n'était pas favorable aux exploitations agricoles de montagne. Elle nous a incité à mettre en place la vente directe afin de valoriser au mieux les produits de l'exploitation, notamment le munster, la tomme et le beurre.

C'est le début d'une longue période de changements et de développements, après avoir créé nos premiers locaux de fabrications en 1987, nous construisons en 1993 un nouveau bâtiment d'élevage pour garantir aux animaux plus de confort, mais également pour faciliter tous nos travaux quotidiens. En 1994, les nouveaux locaux de fabrications sont opérationnels.



En 1997, suite à une forte baisse des cours des prix de la viande, un atelier de vache allaitantes va progressivement voir le jour. L'objectif est de vendre de la viande directement aux particuliers avident de qualité, de traçabilité et de relations avec l'exploitant.



En 2001, nous choisissons d'étoffer nos signes de qualités et de franchir le pas pour passer en agriculture biologique. Les conséquences au niveau de l'exploitation ne sont pas significatives puisque nous étions déjà très proches de l'agriculture biologique, les délais seront alors de 6 mois pour la reconversion du lait et d'un an pour la viande.

Après avoir travaillé près de 25 ans de nuit dans le domaine hospitalier en tant qu'aide soignante, RICHARD Françoise a envie de changer de vie et de retourner à ses racines, la montagne.

En décembre 2002, l'opportunité d'achat de la ferme auberge se présente, mais des travaux de rénovation et de réhabilitation seront nécessaire étant donné que la maison n'a pas été habitée pendant 4 ans. Elle a été la proie de la tempête de 1999, mais également d'actes de vandalisme et de vols. Les travaux débuteront le 26 décembre 2002 avec pour objectif de l'ouvrir début mai 2003.

Le 1^{er} mai 2003 après avoir réalisé tous les travaux, mais également toutes les formalités administratives, les portes de la ferme auberge s'ouvrent...

L'objectif étant de proposer dans un cadre convivial, une cuisine traditionnelle et nos spécialités élaborées à base des produits issus de notre exploitation.

L'entreprise étant avant tout familiale, nous essayons de satisfaire au mieux notre clientèle.



L'exploitation agricole compte alors 20 vaches laitières, 10 vaches allaitantes et une quinzaine de porcs. Elle exploite une surface de 60 ha de prairies.



Au courant de l'année 2004, nous proposons 4 chambres d'hôtes pour le plus grand plaisir des vacanciers et des touristes qui désirent passer un séjour au calme dans un cadre magnifique, mais également pour les randonneurs avides d'une nuitée au pied du Climont.

La fin d'année 2004 à également vu le départ du fils, Sébastien, en Australie afin d'y effectuer le stage 6 mois de préparation à l'installation sur une exploitation laitière d'une tout autre dimension. Située dans la plaine du Victoria à Kerang au milieu de la famille Cummins qui possède une exploitation de 300 ha et de 300 vaches laitières.



Au courant de l'année 2005, la ferme auberge des cimes a été agréée par le réseau Bienvenue à la ferme, concrétisation de tous les efforts effectués depuis sa création en 2003.



A notre grande surprise et grande satisfaction notre ferme auberge est mentionnée dans le guide du routard tous les ans depuis 2005. Elle est également citée dans la sélection des 3000 meilleures adresses du guide du routard 2009.

L'année 2006 sera jalonnée de nombreux travaux. Notamment la mise en conformité au niveau de la protection incendie afin de garantir une sécurité accrue aux clients et au personnel.

Mais elle verra également la construction d'une terrasse couverte de 50 m² afin d'offrir et permettre à notre clientèle de profiter de ce cadre de vie magnifique.

Fin 2007, Sébastien crée avec son épouse Mélanie un atelier de fabrication de glaces de la ferme. Les glaces sont faites à base du lait et de la crème de l'exploitation.



Les fruits proviennent de producteurs locaux dans la mesure du possible pour favoriser la production et le commerce local. C'est une autre filière pour se diversifier et augmenter notre

offre «fait maison» à la ferme auberge.

Début 2009, Sébastien s'installe avec son père sur l'exploitation agricole pour créer le GAEC du Chênesire. L'exploitation compte désormais 20 à 25 vaches laitières. Nous transformons la totalité du lait en fromage et glace : munster (70%), tomme (20%), glace (10%).

Dans le même temps, le troupeau de vaches allaitantes passe à environ 26 bêtes pour faire du veau élevé sous la mère. Il sert à alimenter la ferme auberge et des particuliers en fin d'année.

Fin 2009 nous construisons à deux pas de la ferme auberge un nouveau bâtiment agricole plus fonctionnel et plus spacieux pour le troupeau de vaches allaitantes. La ferme compte désormais 80 bovins sur les 2 sites.

La ferme auberge des cimes respecte la charte des Fermiers Aubergistes dont le point principal est de

s'approvisionner au minimum à 51 % sur la ferme pour les repas en fonction de la viande disponible. Le soir une carte vous sera proposée tel que la tourte au munster, les escargots de viande, la munstiflette, la terrine et des plats confectionnés par la patronne de la ferme auberge.

- Les légumes et les oeufs proviennent de la ferme Kobloth à Selestat*
- Les vins d'Alsace proviennent du domaine du rempart à Dambach-la-ville et de chez Christian Barthel à Albé*
- Le reste de l'approvisionnement se fait dans des boucheries artisanales locales dont la qualité de la viande est irréprochable*



Pour nous agriculteurs de montagne, la qualité est primordiale et c'est une affaire de temps.

- Le temps d'affiner un bon munster (21 jours)*
- Le temps d'affiner une tomme à maturité (2 mois)*
- Le temps de faire un veau élevé sous la mère (4 à 5 mois)*
- Le temps d'élever un porc fermier (5 à 6 mois)*
- Le temps d'élever une génisse vosgienne (2 à 3 ans)*
- Le temps de passer un moment chaleureux et convivial dans notre ferme auberge.*

Françoise et Bertrand aidés de leurs enfants Sébastien, Jérémy et Céline sont heureux de vous accueillir à la Ferme-auberge des cimes.