

L'histoire de p'tit Max...



À Altwiller

à la ferme du Reberg

Environ 2^H

Repartez avec
des yaourts
fermiers !

Une vache heureuse produit le meilleur des laits ! À la **ferme du Reberg**, on connaît bien ce secret et la vache, véritable coéquipière, est **chouchoutée à souhait**. En résulte le précieux produit qui est depuis peu, transformé en un délicieux **yaourt brassé bio** dénommé **P'tit Max**. Cette visite vous permettra de apprendre plus sur apprendre plus sur apprendre plus sur apprendre plus sur cette façon de produire basée sur le **bien-être animal**, humain et sur le **respect environnemental**. Un projet plein de sens et fort de valeurs.

Le petit mot de Stéphanie,

« On a du mal à utiliser le terme « exploitation » quand on parle du modèle agricole du Reberg, tant le **bien-être animal prime**. Je suis fascinée de voir le soin apporté aux vaches qui évoluent **sereinement dans les prés**. C'est une manière de faire qui répond à mes **attentes de consommatrice**. C'est toujours bon de voir concrètement que des **modèles alternatifs** existent et comment ils se mettent en place. »

www.bit.ly/3xMPOPy

Remontez le fil de votre assiette...

INFOS PRATIQUES

Les 27 juillet et 24 août à 14^H30
5€ par adulte, 3€ de 12 à 17 ans

Réservation obligatoire
au ☎ 03 88 00 40 39

ET BIEN PLUS ENCORE...

Vous êtes amateur de bonne cuisine avec des produits frais et locaux ? **L'Ecluse 16** est la bonne adresse à ne pas manquer à Altwiller !

Carole et Jean-Yves LEROUX vous accueillent dans leur restaurant au **bord du canal**, goûtez leurs plats raffinés, ils se **fournissent** en grande partie **chez les producteurs locaux**

