

NEUWILLER-LÈS-SAVERNE Ferme-fromagerie Herrenstein

Du calcium pour mieux grandir

Implantée à Neuwiller-lès-Saverne, la ferme Herrenstein fabrique de nombreux produits à base de lait : fromages, yaourts, beurre... Une activité lancée en 1989 et qui ne cesse de se développer. Projets et envies à l'appui.

Au pied des Vosges du Nord, à l'entrée de Neuwiller-lès-Saverne. C'est là que se situe la ferme Herrenstein. D'ailleurs, impossible de se méprendre : il suffit de suivre les panneaux indicatifs à l'effigie de l'exploitation familiale, une petite vache rigolote devenue l'emblème de leur fromagerie, le Randonneur. Là, Eddy et Claude Ramsbacher cogèrent l'exploitation familiale créée en 1989 par leur papa, Bernard Ramsbacher (lire ci-dessous). Depuis l'arrivée de Claude, le 2 janvier dernier, l'activité se répartit entre Eddy - salarié, associé puis gérant depuis deux ans qui s'occupe de la partie élevage, Claude - salarié depuis deux ans à temps partiel et aujourd'hui cogérant en charge de la transformation des produits - et Évelyne, leur maman qui gère le magasin de vente. Sans oublier Bernard Ramsbacher, à la retraite depuis deux ans mais jamais bien loin. Et leurs deux salariées.

« On transforme 80 % de notre production »

Aujourd'hui, la ferme Herrenstein compte 130 bêtes, « dont soixante vaches laitières et leur suite (veau...), précise Eddy. Côté culture, elle produit du maïs, de la luzerne et du foin. Depuis 2006, l'exploitation transforme son lait en divers produits : fromages, yaourts, beurre, faisselles... « Actuellement, on transforme 80 % de notre production, soit environ 200 000 litres de lait par an. Les 20 % restants par-

tent à la coopérative Unico-lait. » Produit phare de la ferme Herrenstein, le fromage : « Nous en produisons tout au long de l'année; il se vend bien », indique Eddy Ramsbacher. Et le gérant d'annoncer : « Nous sommes actuellement en train de monter un dossier de mise aux normes européennes afin de pouvoir notamment vendre nos produits hors de France, comme en Allemagne ».

La surface de vente sera doublée

Avec l'ouverture du magasin de vente, en 1991, « beaucoup de gens viennent directement acheter nos produits à la ferme ». Là, Évelyne vend et conseille les clients sur leurs produits mais aussi sur ceux de leurs partenaires. « Nous avons une clientèle fidèle, de plus en plus nombreuse au fur et à mesure des années », relève Claude Ramsbacher. Aussi, la surface de vente sera-t-elle doublée cette année, au plus tard en 2014. Et le choix des produits proposés devrait être étoffé.

Eddy et Claude envisagent ainsi de revendre des fruits et des légumes produits localement. « Aujourd'hui, les gens s'informent sur ce qu'ils mangent », soulignent-ils. « Ils en ont assez de la malbouffe et préfèrent, depuis quelques années déjà, des produits de qualité », résume pour sa part Bernard Ramsbacher. Dans la cour de la ferme, à côté du magasin de vente, est située la fromagerie. Construite en 2006, elle renferme les caves d'affinage. Ni une ni deux, Bernard Ramsbacher se transforme en guide et entraîne son monde dans ces caves nouvelle génération.

Ici, ni pierre ni brique apparente mais une sorte d'immen-



Eddy et Claude, cogérants de la ferme Herrenstein. PHOTOS DNA

se réfrigérateur où sont entreposés divers fromages. Le guide du jour n'est pas peu fier de présenter sa spécialité, le Randonneur, décliné en divers parfums (ail et orties, fenugrec, basilic...). « À côté, vous avez le Herrenstein, type munster, entreposé quinze jours à trois semaines. Et là, le

Fleurie, sorte de camembert affiné durant une quinzaine de jours. »

Après les caves, direction le laboratoire. Une fois le lait chauffé et écrémé, c'est là que sont élaborés les différents produits. « Nous écrémons le lait de manière artisanale », indique Bernard Ramsbacher.

Dans la foulée, on apprend que le Randonneur est un fromage dé lactosé, « idéal pour les diabétiques », « qu'il faut un litre de crème pour faire 250 g de beurre » ou encore que « les yaourts sont forcément pasteurisés pour une meilleure conservation ». La ferme Herrenstein va

d'ailleurs prochainement investir dans un conditionneur. « Cette nouvelle machine permettra de remplir, sceller et étiqueter les pots. Elle permettra de gagner du temps. » Surtout quand on sait que 600 pots de yaourts de 125 ml sortent du laboratoire chaque semaine. Un laboratoire où sont également fabriqués le beurre, les glaces ou encore les faisselles.

Une chaudière... à céréales !

Avant de poursuivre la visite, Bernard Ramsbacher précise : « L'ensemble du bâtiment de 450m² et les cuves servant à chauffer le lait sont chauffés grâce à une chaudière à céréales ». « On utilise du triticale (hybride du blé, ndr) produit sur place », souligne Eddy. Et Bernard de rajouter : « Ce système de chauffage fonctionne avec 40 tonnes de céréales ». Direction l'étable. « Nous avons créé un nouveau système de couchage afin d'augmenter le confort de l'animal », note Eddy Ramsbacher. L'étable devrait accueillir prochainement 80 vaches laitières contre 60 aujourd'hui. De quoi développer encore l'activité « transformation de produits ». La ferme Herrenstein continue d'exploiter le filon... ■

VÉRONIQUE KUHN

» Ferme Herrenstein, 7 rue de la Gare à Neuwiller-lès-Saverne. Ouverture du magasin de vente tous les jours, sauf lundi et dimanche.

Le fromage, c'est tout une histoire

Tout commence en 1989, avec la création d'un premier fromage : le Randonneur. Depuis, la ferme Herrenstein diversifie sa production. Le Herrenstein, le Fleurie, le beurre, les yaourts, les glaces ou les faisselles font la renommée de cette exploitation.

DANS LES ANNÉES 1980, suite à l'effondrement du prix du lait, Bernard Ramsbacher décide de se lancer dans la fabrication de fromage et de développer la vente directe à la ferme. « J'ai repris l'exploitation familiale en 1977. C'était une petite ferme, avec une cinquantaine de vaches laitières, située à la sortie de Neuwiller-lès-Saverne, vers Weiterswiller. » Un sacré challenge pour cet ancien mécanicien. « Je n'avais aucune notion, dans la fabrication de fromage. » Qu'à cela ne tienne, il se lance, multiplie les stages ici et là, puis finit par « comprendre le lait ».

« Ça n'a rien à voir avec de l'eau. C'est un produit vivant. » Grand défenseur de ce « produit noble », il milite pour « un vrai lait ». « Aujourd'hui, tout est chimie. L'homme a détruit le lait. Il le décompose pour obtenir un produit neutre qu'il peut façonner à sa convenance. Alors qu'il faudrait partir de ses composants pour le façonner. »

Relancer la production de flans

Bernard Ramsbacher prône la qualité de ses produits. Il reconnaît cependant : « Les premiers temps, notre fromage était catastrophique. On a essayé et essayé, et on a fini par comprendre le truc. » En 2006, une nouvelle page se tourne avec la construction d'une fromagerie attenante au magasin de vente. Une nouvelle étape qui favorise la création de nouveaux produits. Après le Randonneur, la ferme Herrenstein se lance dans la fabrication du Herrenstein, du

Fleurie, du beurre, de yaourts... et même de glace depuis deux ans. Aujourd'hui, il existe cinq sortes de Randonneur, douze variétés de yaourts, pas moins de quinze parfums différents de glace... « Et, là, on envisage de relancer notre production de flans », annonce Eddy Ramsbacher, fils de Bernard et aujourd'hui cogérant avec son frère Claude.

Du goût et des médailles

Parallèlement à cette « quête de nouveauté et de diversité », la ferme Herrenstein se lance dans différents concours. Bernard se souvient du jour où il a remporté sa première médaille pour son fromage blanc. C'était en 1989. Puis, les médailles se sont enchaînées pour les yaourts, les fromages et notamment le Randonneur, « son fromage ». Mieux, sa fierté. Qui lui a d'ailleurs permis de remporter la palme d'or d'un concours européen, au Luxembourg. « Beaucoup de gens viennent



Claude, Bernard et Eddy, devant les caves d'affinage.

directement acheter nos produits à la ferme, indique-t-il. Nos produits sont également commercialisés dans certaines grandes surfaces de la région. On touche ainsi les populations de Strasbourg à Oermingen, en passant par Obernai. Cela fonctionne beaucoup par bouche-à-oreille. » Résultat, « notre activité s'est bien développée depuis 2007-2008 ». ■

KOVACIC
Fabrique et installe depuis 1965
Le Spécialiste de la Rénovation

Volets roulants
Manuels, électriques ou solaires

Volets battants
Bois ou alu
Motorisables

Portes de garage
Basculantes ou sectionnelles

47, rue de la gare - 67120 ERNOLSHEIM/B - 03 88 59 51 21
ou notre partenaire Trybs à GUNDERSHOFFEN - 03 88 80 29 29