



"Nous vous proposons toute l'année un grand choix de pommes, de jus de fruits, et de fruits de saison ainsi que des légumes."

Retrouvez-nous
sur nos marchés

Halle du Neudorf : mardi et samedi
Faubourg National : mercredi et vendredi

Venez nous voir
à Blaesheim

Tous les vendredis de 17h à 19h



"Mangez des fruits et des légumes de saison, c'est bon pour la santé..."

7 rue Pasteur - 67113 Blaesheim
☎ 03 88 68 88 61



Jean-Philippe

goos

Producteur

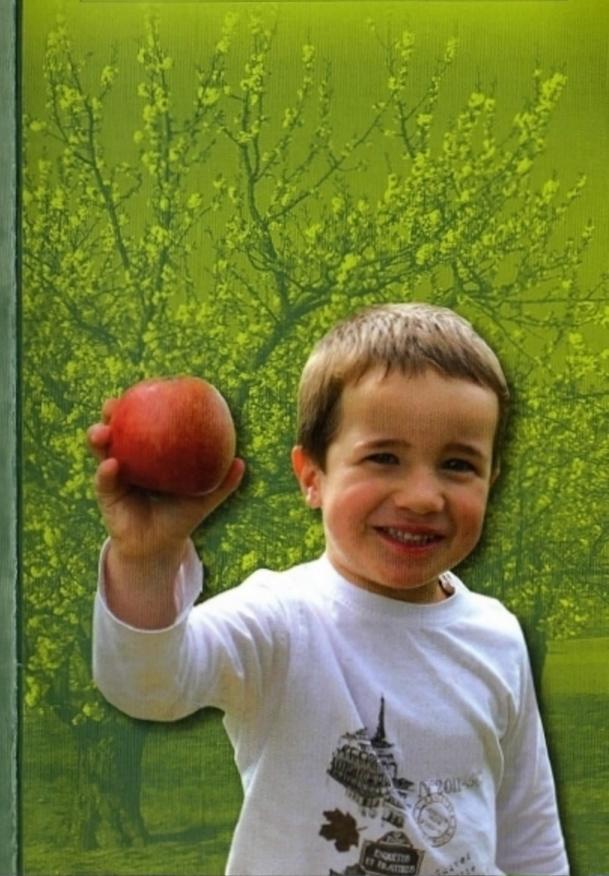
de pommes et de fruits
à Blaesheim



Faites un geste pour la planète,
mangez local !

Les coteaux du
gloeckelsberg

"Chaque saison, ils mûrissent sur les coteaux de la colline du Gloeckelsberg... Découvrez les fruits issus de nos vergers de Blaesheim !"



Un métier noble

L'arboriculture est un métier passionnant. Dès 1979, Jeannette et Philippe Goos ont développé leur exploitation avec un soin particulier et toujours soucieux de produire des fruits de qualité. Un métier noble et des valeurs profondes qu'ils ont transmis à leurs enfants avant de passer la main à leur fils Jean-Philippe.



Une production de saison

pour le bien-être de l'homme et de l'environnement

"Croquez nos pommes en toute confiance"

Des valeurs bien ancrées

"Nous passons tous les hivers dans nos vergers à vérifier et tailler chaque arbre l'un après l'autre. Nous connaissons chacun d'entre-eux. Nos fruits sont récoltés et triés à la main."

En privilégiant l'arboriculture sur les versants du Gloeckelsberg, un territoire particulièrement bien adapté, Jean-Philippe Goos fait le choix d'un travail manuel, les grandes machines agricoles n'y ayant pas accès.

Des cultures responsables

La taille des arbres et la tonte de l'herbe permettent une bonne aération du verger et évitent les maladies à champignons. Ce procédé naturel limite considérablement les traitements. Le broyage du bois de taille et toute l'herbe apportent l'humus nécessaire pour produire des fruits de qualité.

"Dans nos vergers, l'engrais chimique n'est plus utilisé depuis 1990 ! Ainsi, une lutte raisonnée nous permet de vous proposer nos produits :

- nous utilisons des insecticides qui protègent la faune auxiliaire,
- aucun traitement d'éclaircissage chimique ni de traitement d'accroche des fruits, les plus petits et ceux qui tombent vont au jus,
- pas de traitement de produit pour la coloration des fruits, les plus pâles vont au jus,
- pas de traitement de conservation contre la pourriture, ni avant ni après la récolte et les fruits sont gardés en caisse en bois en chambre froide à 2° de froid naturel,
- aucun acaricide n'est utilisé et les produits naturels utilisés en agriculture biologique sont privilégiés tel que le soufre, cuivre...
- plus de 120 nichoirs à mésanges sont installés sur l'exploitation et leur permettent de se nourrir de larves et de pucerons.

Pour une offre plus large des produits locaux, nous sélectionnons rigoureusement certains légumes chez nos confrères qui partagent notre démarche environnementale."

