

Producteur bio de fromage à la ferme - Lang

5, Obergahleiten 41150 Rohrbach Autriche



A proximité du chef lieu d'arrondissement Rohrbach, en Haute Autriche, blottie dans le doux paysage vallonné du "Mühlviertel" (La région des moulins), se niche la ferme bio de la famille Lang.

"Lorsque, en 1990, nous avons abandonné nos méthodes traditionnelles, pour nous tourner vers l'agriculture biologique, et en 1997, après avoir fait un pas supplémentaire en prenant l'engagement de travailler en biodynamie sous contrôle de l'association DEMETER, nous avons compris que la bonne direction était prise".

"BIO c'est pour nous une philosophie, un état d'esprit, une manière de vivre que nous mettons en oeuvre tous les jours ", déclare l'agriculteur et fromager Lang.

"Nos vaches laitières, et depuis quelque temps également nos chèvres, sont élevées et nourries selon le strict cahier des charges de l'association DEMETER.

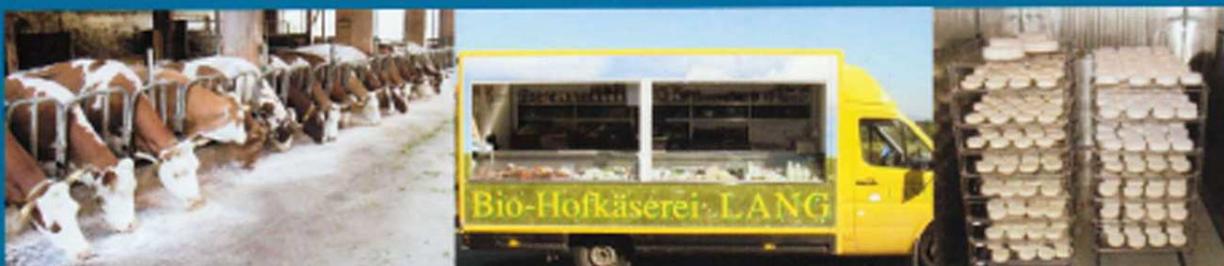
Le lait produit par nos bêtes, recueilli journallement est d'une part vendu frais, et d'autre part est transformé en fromage à pâte molle ou à pâte ferme, en yaourt et lait fermenté. Nous fabriquons même du camembert et du brie chez nous !

Nous distribuons notre marchandise dans la région avec notre propre véhicule aménagé, vers une clientèle de particuliers. Nous participons également aux marchés locaux et nous avons quelques revendeurs proches, afin de permettre à tout ceux qui le désirent de déguster nos produits, sans générer de longs et coûteux transports.

Puisque l'eau (et particulièrement pour la qualité d'agriculture que nous nous sommes fixés), joue un rôle capital, nous avons réfléchi à la manière d'améliorer sa qualité.

A travers les livraisons effectuées chez nos clients particuliers, nous avons découvert EWO et leur méthode de traitement naturel de l'eau. Très vite, nous les avons contacté et ils nous ont encore expliqué tout ce que nous désirions encore savoir sur leur procédé.

REFERENCES





REFERENCES

“Les mécanismes proches de la nature que EWO utilise pour ses appareils nous parlent un langage clair et plein de logique, c’est pourquoi nous avons pris la décision en 1999 de faire installer chez nous, une vivification d’eau EWO.

Peu de temps déjà après l’installation, nous avons remarqué que nos bêtes buvaient de l’eau plus souvent et avec plus de plaisir, ce qui, naturellement se traduit de manière positive sur le rendement laitier, ainsi que sur la santé des animaux.

Tout au long du processus de fabrication du fromage, nous avons besoin de beaucoup d’eau. Là aussi des effets positifs ont été remarqués: Le fromage a maintenant plus d’arôme et la durée de conservation est prolongée.

Avec le nettoyage beaucoup plus aisé des locaux et du matériel, l’hygiène est améliorée et nous utilisons moins de produits détergents”.



“Aujourd’hui, après plus de 11 années d’utilisation de la technologie de vivification EWO, nous sommes toujours encore totalement satisfaits de l’impact des appareils EWO sur notre Entreprise.”

A handwritten signature in black ink.

Bichof Fam. Lang

