

Etape 4 : La ferme “économie circulaire”, de la famille Metzler à Egg

Dans la ferme de la famille Metzler à Egg, dans le Bregenzerwald il est possible de découvrir l'étable ouverte au public où vivent les vaches et les chèvres, de suivre toute la fabrication du fromage mais également la fabrication de produits de beauté naturels produits en parti grâce à la récupération du petit lait. Ce complexe fermier est composé de trois corps de bâtiments en bois, chauffés par des panneaux solaires ou des capteurs énergétiques (un stockage d'eau chaude est prévu sous les bâtiments en cas de surplus d'énergie).



@ DR croquis du complexe fermier aux trois corps de bâtis en construction bois

Des mezzanines/galleries permettent de faciliter l'accueil des visiteurs. montrant tout les étapes de fabrication tout en ne gênant pas la fabrication. “ *La famille Metzler produit sa propre ligne de soins à base de petit-lait, et a développé conjointement avec Susanne Kaufmann (Hôtel Post à Bezau) une ligne de produits de beauté naturels de grande qualité* ” (source Vorarlberg State Tourist Board).

L'originalité de cette ferme est dû à son autonomie à la fois énergétique mais également économique car elle propose un modèle de circuit court, où l'élevage, la fabrication des produits, l'emballage, et la mise en vente sont regroupés au sein d'une même structure et autogérés.



