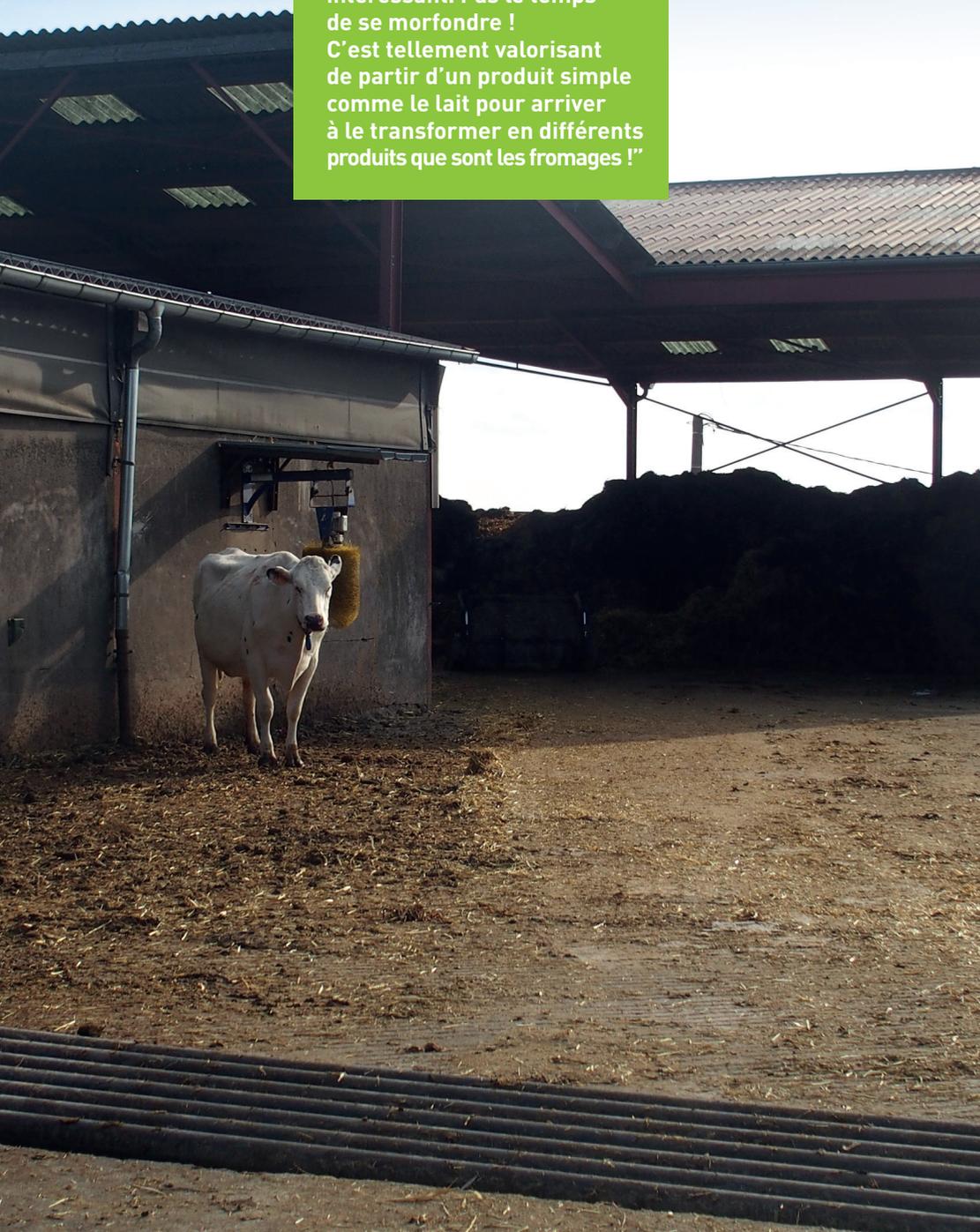


“Le métier est prenant, on y passe beaucoup de temps, mais il est tellement intéressant. Pas le temps de se morfondre ! C’est tellement valorisant de partir d’un produit simple comme le lait pour arriver à le transformer en différents produits que sont les fromages !”



# Sas Fromagerie de la Ferme des Hetz



**Michel Pierson**

19, RUE DE LA FORÊT - 88700 MOYEMONT

Type de production : transformation lait de vache

Produits phares de l’exploitation : Munster Géromé AOP, Camembert vosgien



**Environnement de l’exploitation :**  
Les Vosges ! Une forêt à perte de vue, quatre villes thermales où prendre les eaux paisiblement, des stations de ski, de grandes tablées dans des fermes-auberges... ! Les Vosges, c’est tout ça et c’est bien plus encore. Entre Rambervillers et Charmes, la Ferme des Hetz est située à Moyemont, un village rue typiquement lorrain cerné de prés et de forêts au cœur des Vosges !



## Témoignage

88 - Vosges

### POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉ AGRICULTEUR ?

J’ai une formation de moutonnier. Je me suis installé par passion, hors cadre familial. Dans un premier temps : fabrication de fromage de chèvre, ensuite production de lait de vache et enfin production de fromage.

### POURQUOI DIVERSIFIER/TRANSFORMER VOTRE PRODUCTION ?

La transformation permet une meilleure valorisation du produit.

### POURQUOI VALORISER VOS PRODUITS VIA AGRILocal ?

Agrilocal est un outil essentiel pour les producteurs ! Il permet de diversifier la clientèle.

### QU’EST-CE QUI VOUS PLAÎT AU QUOTIDIEN DANS VOTRE MÉTIER ?

J’ai choisi ce métier pour le relationnel ! J’aime être au contact de mes clients, des consommateurs.