



L'accueil du public dans les fermes

Agritourisme caprin en Nouvelle-Aquitaine (FR)

Tracer un trait d'union entre les éleveurs et le public

L'élevage : « un sujet mal connu mais qui intéresse »



Pourquoi accueillir sur les fermes ? Aujourd'hui, un grand nombre d'urbains mais aussi de ruraux n'ont plus l'occasion de rentrer dans une ferme et d'en connaître le fonctionnement. Parallèlement, on observe un intérêt croissant du public pour les questions agricoles (environnement, bien-être animal, produits locaux..) et une recherche de lien avec la nature, les animaux, les produits, les métiers authentiques et vecteurs d'image de qualité... Il y a un « appétit » pour mieux comprendre ce que l'on mange, et se relier davantage à ceux qui produisent, là où ils produisent.

Des éleveurs engagés dans le dialogue



Dans le réseau de la **Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine**, les éleveurs accueillent souvent sur leur ferme sous forme de visite libre, ou visite guidée. C'est une occasion de montrer, partager, expliquer leur métier et leur réalité aux publics. Ils représentent une interface indispensable pour communiquer sur l'agriculture et en particulier sur la filière caprine. Ce lien permet aussi de mieux comprendre les points de vue de la société sur l'élevage, d'être connecté aux attentes, de répondre aux questions et aux préoccupations du public, en même temps qu'à leur envie de « reconnection » avec le monde rural et agricole.

Les pratiques en agritourisme caprin



Qu'est-ce que l'agritourisme ? Tantôt assimilé au tourisme agricole, tourisme à la ferme, agrotourisme... Il s'agit d'une forme de tourisme, exercée sur l'exploitation agricole, dont l'objet est de faire découvrir les savoir-faire et pratiques, les paysages et les produits.. Cette activité est dite de « diversification » quand elle s'exerce en plus de l'activité principale de production (production de lait, en ce qui concerne nos fermes caprines). Cette activité peut générer des revenus plus ou moins marqués pour les agriculteurs concernés.

50 nuances d'accueil



Chaque éleveur peut choisir une formule qui lui convient pour accueillir, en fonction de ses besoins, envies, contraintes. Voilà quelques-unes des pratiques les plus courantes dans les Haltes de la Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine :

- **Vente directe** : accueil des visiteurs dans une boutique de vente, souvent attenante aux bâtiments d'élevage ou la fromagerie
- **Visite libre de la chèvrerie** aux horaires d'ouverture de la boutique
- **Visite guidée de la ferme** sur rendez-vous (souvent tarifée). Cela concerne des particuliers, ou des groupes : scolaires, touristes, institutions, etc... Cette visite guidée permet souvent un enrichissement de l'expérience de visite :
 - assister à la traite (ou y participer !) et goûter le lait
 - nourrir les chèvres, donner le foin, les caresser
 - échanger avec l'éleveur-euse sur son quotidien
 - et une dégustation des produits !
 - voire même : une immersion dans la nurserie pour voir les chevreaux, une balade aux pâturages, un atelier moulage de fromages.....

Et aussi ! ... Certaines fermes peuvent aussi être susceptibles de proposer : hébergement à la ferme, restauration à la ferme, spectacle à la ferme, accueil social, vacances à la ferme.. Les uns proposent une aire naturelle de camping, une aire pour les camping-cars, d'autres sont référencés pour l'accueil des randonneurs à vélo...

L'accueil peut aussi sous forme de **Journées Portes ouvertes**, un temps fort une fois par an, ou à un autre rythme, on ponctuellement, pour des fermes qui feraient déjà des visites, ou qui n'en font pas habituellement.



Offrir une « expérience » à vivre



Une tendance en tourisme – déclinable en agriturisme - est la notion d'« expérience » ... qui signifie de permettre aux visiteurs d'aller au-delà de consommer une prestation, pour vivre une véritable « expérience » :

- **avec ses 5 sens (sensoriel)** : car, pour les visiteurs, dans une ferme, tous les sens sont en éveil : contact avec les animaux, ambiance de la chèvrerie, dégustations...

- **avec son cœur (émotionnel)** : rencontrer, échanger, être en relation... les visiteurs vont revivre ou partager des souvenirs, en créer et partager avec leur famille ou leurs amis, discuter et échanger avec l'éleveur, écouter des anecdotes, observer des gestes...

- **avec sa tête (intellectuel)** : c'est une expérience de visite qui répond à une quête de sens, de valeurs (localité, éthique...) et une recherche d'authenticité, un vécu relationnel et « éducatif » : le visiteur s'informe, découvre.. on répond à sa soif d'apprendre, de connaître, qu'il soit enfant ou adulte.



S'organiser sur la ferme pour accueillir du public



Plusieurs éléments sont à soigner et à travailler pour ceux qui choisissent d'accueillir sur leur site, quitte à être accompagné... : des ressources existent !

Aménagements et réglementation : un espace sécurisé, fonctionnel, aux normes...

La signalétique et les panneaux explicatifs : des panneaux de fléchage sur le bord de route, jusqu'aux affiches explicatives et pédagogiques dans la chèvrerie...

Aires de pique-nique, abri pour les groupes... : faire de la ferme un endroit adapté et agréable pour l'accueil.

La diversité des publics accueillis et les tarifs : particuliers ou groupes, une visite guidée, c'est du temps passé.. fixer le « bon » tarif !

Une boutique attractive : ambiance et style en adéquation avec les produits, documentation, affichage des prix... pour de bonnes ventes !

La gestion du temps de travail : pour gérer plusieurs métiers en un : produire, transformer, vendre et accueillir !

La communication : web, presse, bouche à oreille, marchés, flyers.. Et les réseaux d'associations, d'appui.



La Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine : un réseau pour la promotion et la communication auprès du grand public

Une association créée et gérée par les éleveurs depuis 1993

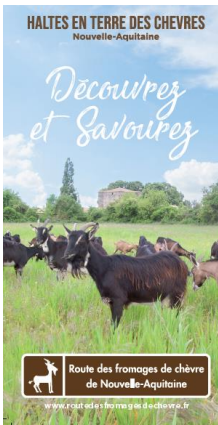
Historique : l'association a été créée en 1993 par un groupe d'éleveur-euses du Mellois qui avaient à cœur de partager leur univers des chèvres et des fromages (visites, gastronomie locale, culture...), d'abord autour d'un produit phare : le Chabichou !

Aujourd'hui, c'est un réseau de 50 Haltes dans toute la Nouvelle-Aquitaine, ancree historiquement sur l'ex-Poitou-Charentes, et qui se déploie sur les autres territoires. Les Haltes sont des fermes, artisans ou laiteries, qui sont impliqués dans la promotion de la filière : en accueillant du public sur leurs sites et/ou en participant à des événements locaux, régionaux ou nationaux.

La Route est une association reconnue par la Région Nouvelle-Aquitaine et la filière, qui a pour mission la promotion de la filière caprine régionale dans son ensemble (fermiers, laitiers, artisans, laiteries) avec toute la diversité de systèmes d'élevage, des types de fromages de chèvre, ainsi que de la viande caprine.



Les actions de la Route



La Route assure l'animation du **réseau de 50 Haltes**, la mise à disposition de ressources pour les Haltes et les partenaires, une **communication** web (site, réseaux sociaux) et un plan media (presse, partenaires...), des **animations** auprès de divers publics (établissements scolaires, structures culturelles, etc...), la participation à des **événements et salons** grand public, la réalisation d'**outils de communication** : flyers, supports pédagogiques...

La Route travaille en étroite collaboration avec les acteurs de la filière et de la Région : le BRILAC, les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine (FRCAP), l'AANA... et pour la promotion des labels de qualité : Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur feuille (en démarche d'AOP), Tomme des Pyrénées IGP de chèvre, Cabécou du Périgord (marque collective...)



Un lieu de partage : la Maison des fromages de chèvre



La Maison des fromages de chèvre est un espace consacré à l'univers des fromages de chèvre en Charentes-Poitou (une partie de la Région Nouvelle-Aquitaine). On y trouve **une boutique, un espace d'exposition ludique, et des animations** pour découvrir par exemple, la fabrication et la dégustation des fromages de chèvre.



La MDFC a été créée en 2014, c'est une association loi 1901, un lieu collectif pour la filière, un lieu de partage avec le grand public. C'est un lieu de mémoire et de sauvegarde du patrimoine caprin, en même temps qu'un lieu dynamique, en mouvement, car c'est un patrimoine vivant ! Et c'est un lieu pour tous : adultes, scolaires, touristes, habitants... et accessibles à tous : labellisé Tourisme et Handicap.

Un réseau en lien avec les autres acteurs de l'agritourisme

La Route travaille en collaboration avec les **autres acteurs de l'agritourisme** qui concernent toutes les productions (pas uniquement caprines), en France :

- Bienvenue à la ferme : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>
- Accueil Paysan : <https://www.accueil-paysan.com/fr/>
- les Offices de tourisme sur les territoires.

Enfin, **d'autres itinéraires fromagers** existent en Nouvelle-Aquitaine : Route de l'AOP Ossau Iraty, Vélo et fromages...

Pour des territoires vivants, une société reliée, des produits de qualité !



CONTACT

Octobre 2023. Rédaction : Johanna GRAUGNARD



Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine
12bis rue St Pierre 79 500 MELLE
06 42 77 37 71 routedesfromages@wanadoo.fr
www.routedesfromagesdechèvre.fr

