

alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT - 6€ - NUMÉRO 1552
AVRIL/MAI/JUIN 2012

↓ CULTURES

*Le Cruiser OSR
est retiré du marché*

↓ SÉCURITÉ SANITAIRE

*Opération
alimentation vacances*

↓ ÉVÈNEMENT

*Interview
de Stéphane Le Foll
et Guillaume Garot*



Tourisme rural
LA VIE EN *vert*



L'authenticité et la vie en pleine nature font de plus en plus d'adeptes. Aussi, les propositions d'hébergements ou d'activités en milieu rural se multiplient. Camping traditionnel à la ferme ou tente innovante, roulotte, déjeuner nature, randonnée en forêt ou ferme pédagogique... Les agriculteurs rivalisent d'imagination pour dynamiser le monde rural. Dans de nombreux villages, les touristes permettent de maintenir services et activités. Quelle que soit la formule choisie, le tourisme rural est placé sous le signe du partage et de la rencontre.





Tourisme rural

LA VIE EN *vert*



Ces dix dernières années, le tourisme vert a connu un fort développement, poussé par un changement de société, plus tournée vers la nature. Initié dans les années 80, l'agritourisme s'est développé peu à peu, et s'est structuré, avec des labels spécifiques mis en place par le monde agricole pour accompagner les agriculteurs qui s'engageaient dans cette nouvelle activité. En 2001, le réseau "Bienvenue à la ferme" comptait 3 600 agriculteurs, ils sont plus de 6 000 aujourd'hui. Et on estime à 20 000 le nombre d'agriculteurs qui proposent tout au long de l'année des prestations variées à un public en pleine mutation. Cette progression numérique s'accompagne d'une offre diversifiée : logement, restauration (avec plusieurs formules, ferme-auberge, pique-nique fermier, petite restauration) location de salles, avec des offres thématiques : ferme pédagogique, cueillette à la ferme, etc.

Pour les exploitants agricoles, cette diversification de leur activité est importante : transformer une vieille ferme en gîte, c'est mettre en valeur et préserver le patrimoine familial. Et c'est bien sûr, un revenu complémentaire non négligeable, auquel s'ajoute l'envie de sortir d'un certain isolement, d'accueillir des personnes d'horizons variés, avec la volonté de partager un peu de son quotidien, montrer ce qu'est la vie sur une ferme, faire découvrir son terroir.

Cette variété de l'offre s'accompagne d'une forte professionnalisation. Pour faire de l'accueil de personnes, de la restauration, du tourisme, la bonne volonté ne suffit pas. Des formations sur

l'accueil du public ont été créées dès les années 80, dans l'enseignement agricole notamment.

« Aujourd'hui, ce sont les acteurs de la filière du tourisme, les réseaux d'hébergement à la ferme, qui proposent la majorité des formations très pratiques, très concrètes. De son côté, l'enseignement agricole a réorienté ses objectifs », explique Jean-Paul Teyssandier, animateur du réseau "tourisme rural" de l'enseignement agricole. « Il ne s'agit plus uniquement d'apprendre comment monter une chambre ou une table d'hôte, par exemple, mais de donner les clés pour aider tout chef d'entreprise à valoriser les produits, les richesses d'un terroir, en utilisant à bon escient le tourisme, en travaillant différemment avec l'extérieur. » Le recensement agricole de 2010 évalue à 24 % le nombre d'agriculteurs qui ont une activité en circuit court. Partir en vacances à la campagne, c'est aussi le plaisir de découvrir les produits du terroir et de visiter des villages pour qui les retombées économiques de ce tourisme vert sont importantes. « Cela permet de maintenir épiceries, distributeurs automatiques, boulangeries, points multi-services, pharmacies, etc, des services utilisés par les randonneurs et qui bénéficient à la population locale », constate Clémence Payrot de l'office du tourisme du Grand Cahors.

La vie en pleine nature fait de plus en plus d'adeptes. Les professionnels du tourisme l'ont bien compris. Et l'on voit se développer des offres de "vacances au vert" très élaborées, pour un public avec des demandes bien spécifiques. L'activité touristique est un atout pour l'image de la ferme, voire de l'agriculture en général. Et c'est une chance pour le monde rural.

Marielle Roux ●





Accueil et vente à la ferme

La ferme des Mille Pattes

Pour commander les confitures de lait de la ferme des Mille Pattes : www.legoutestdanslepre.fr



EN FIN DE JOURNÉE, À L'HEURE DE LA TRAITE, BENJAMIN SAINDON OUVRE SON EXPLOITATION AUX RANDONNEURS ET TOURISTES. UNE INVITATION À DÉCOUVRIR LE TRAVAIL D'ÉLEVEUR ET... À GOÛTER SES CONFITURES AU LAIT DE BREBIS !

C'est en Lozère, au cœur du parc naturel des Cévennes que Benjamin Saindon élève son troupeau de 270 brebis. « Un endroit très préservé, calme, presque désertique », dont il n'est pas originaire mais pour lequel il a eu un vrai coup de cœur et où il a choisi de s'installer en 2004. La plus grande part du lait de ses brebis est vendue pour la fabrication du roquefort, l'AOC du territoire mais, dès son arrivée, il a aussi mis sur

pied d'autres projets plus personnels. Benjamin Saindon avait à cœur de faire de sa ferme un lieu de découverte. En accueillant du public sur son exploitation, il espère toucher ceux qui ne savent rien du monde agricole, et leur faire comprendre la réalité de son travail. « Sur ma structure, je ne cache rien : je parle des subventions que je reçois, des engrais que j'utilise, des difficultés que je rencontre. Les gens apprécient cette transparence. Ils se doutent bien que tout n'est pas tout beau ni tout rose. »

Cette activité d'accueil est une vraie réussite : 2500 à 3000 personnes visitent la ferme chaque année. Ils ont ainsi l'occasion de goûter les fameuses confitures au lait de brebis. Nature, thé matcha, chocolat, chartreuse, géranium ou gingembre et clous de girofle : les saveurs ne manquent pas. Des clients fidèles attendent chaque année le nouveau parfum, fruit

de la curiosité et des tâtonnements du propriétaire des lieux : « je suis toujours en train de fouiller, de faire des essais pour marier au mieux les saveurs. » Les amateurs apprécient particulièrement le parfum fève de tonka, mais réclament aussi le retour de celui au yuzu, agrume venu d'Asie.

La production des confitures va désormais bien au-delà de la simple activité complémentaire : « C'est ce qui fait vivre la ferme aujourd'hui. J'ai augmenté le volume des confitures, je vends sur le site Internet www.legoutestdanslepre.fr et je vais chaque année au Salon de l'agriculture, à Paris, mais aussi dans de nombreuses autres foires en France et en Italie. »

Pour Benjamin, c'est un vrai choix de vie : « élever pour faire de la production industrielle ne m'intéressait pas : j'ai toujours eu l'envie de produire et de transformer, d'aller vers le consommateur et d'être présent à chaque maillon de la chaîne. La vente du lait pour la fabrication du roquefort était une garantie pour monter le projet de transformation et d'accueil. »

C'est ainsi qu'aujourd'hui la ferme des Mille Pattes propose toute une gamme de confitures au lait de brebis, un produit original, qui se différencie des productions de fromages ou de yaourts locales. « C'est aussi une façon d'utiliser le lait des brebis après l'agnelage, que l'on n'utilise pas pour le roquefort, mais qui, après quelques jours, est très bon. »

Axelle Breton ●

Photographies le Goût est dans le pré



L'auberge des Paletières Une histoire de famille

DIPLÔMÉE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE, FLORENCE S'EST LANCÉE EN 1996 DANS UNE AVENTURE UN PEU FOLLE : CRÉER, SUR LA FERME FAMILIALE, À PLUS DE 1 000 MÈTRES D'ALTITUDE, UNE AUBERGE POUR FAIRE DÉGUSTER LA VIANDE DE BŒUF PRODUITE SUR PLACE. DIRECTEMENT DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR ! UN PARI RISQUÉ.



On n'arrive pas ici par hasard ! C'est au bout d'une route sinueuse, non loin du village de Theys (Isère), que Florence Eymin a installé son auberge des Paletières, à côté de la ferme éponyme, reprise par son frère, Jean-Léon. Du parking, on devine en contre-haut la stabulation où les vaches passent les mois d'hiver. Le poulailler et la vieille porcherie de l'époque des parents ont aujourd'hui laissé place à une salle de restaurant coquette, agrémentée d'un gîte et de deux chambres d'hôtes.

Un pari risqué, se souvient-elle. « Les banques ne voulaient pas me suivre, on me disait que personne ne monterait jusque là haut. » Les premiers temps, l'activité est réduite, mais le bouche à oreille fonctionne et l'auberge rencontre vite le succès. La carte, authentique, fait la part belle à la viande de bœuf, bien entendu, mais aussi à d'autres spécialités comme le cochon de lait cuit au four à bois, le gratin de crozets, la tartiflette ou la fondue. « Tous les produits de l'élevage sont vendus en direct et nous travaillons beaucoup avec les fermes du coin. On s'approvisionne localement. On a aussi

ouvert un local de vente directe de nos produits », précise Florence Eymin. Les clients peuvent désormais repartir avec de la viande sous vide, mais aussi des plats cuisinés et d'autres préparations à base de viande de bœuf, merguez, brochettes ou paleron mariné, le tout fabriqué sur place. Selon la saison, l'activité de l'auberge varie mais la clientèle locale constitue l'essentiel des repas servis et se montre très fidèle à l'établissement. Entre les 70 couverts de l'auberge, les plats à emporter, et les travaux de la ferme, les journées sont bien remplies pour la famille Eymin. « Il y a du travail, on ne s'ennuie pas ! », confirme l'aubergiste, avant de filer en cuisine...

Cédric Charpentier ●
Photographies Cheick Saïdou/min.agri.fr



goûtez notre nature

À découvrir Terroirs en direct

Avis aux amateurs de smartphone et "d'appli" en tout genre : le réseau "Bienvenue à la ferme" vient de lancer une application Facebook qui permet de trouver un produit ou un producteur fermier dans un rayon, de 20 km, 50 km ou 100 km, par rapport au lieu où l'on se trouve !

Autre innovation : pour mieux communiquer, le réseau "Bienvenue à la ferme" (plus de 6 000 agriculteurs) et le réseau "Marchés des producteurs de pays" (3 000 agriculteurs) ont revu leurs logos. Ainsi, peut-on remarquer désormais à côté de la célèbre petite fleur jaune et rouge le slogan "Goûtez notre nature". Tandis que le panier des "Marchés des producteurs de pays" porte la petite fleur jaune.





Tourisme et terroirs **De beaux paysages,**

Entrer dans la fraîcheur d'une cave d'affinage et sentir sur sa peau cette atmosphère si particulière de silence et de pénombre qui entoure les meules de comté et qui contribuera à leur donner leur goût fruité. Déguster un bourgogne chaleureux né du vignoble que l'on vient juste d'arpenter. Caresser les têtes de chèvres berrichonnes. Ce sont des moments simple, il n'y a pas d'esbroufe dans le tourisme vert.

Dans ce produit dégusté, au delà d'un savoir-faire, c'est la marque du paysage qui nous entoure que l'on retrouve. Partir en vacances à la campagne, c'est l'occasion de renouer avec le

monde rural –non par nostalgie, mais parce qu'il est agréable, apaisant même–, et de se rappeler d'où vient notre alimentation. Un bon produit est le fruit du travail des hommes, en harmonie avec la nature, avec le terroir où ils vivent. La diversité et la qualité des produits de la gastronomie française se retrouvent dans la richesse de ses paysages. Pâturages de l'Aveyron, marais poitevins, bocages du charolais ou vignobles bordelais, les exemples sont nombreux.

À la campagne, le touriste fait le choix de prendre son temps : il part à la rencontre d'une région. Pour cette découverte, les



De Brest à Saint-Malo, sur la route des légumes bretons...

Pendant tout l'été, la marque Prince de Bretagne, dont les coopératives réunissent 2 500 producteurs bretons, met en valeur les légumes et les territoires maraîchers de sa zone de production. **Explications de Sabrina Foussard, responsable de l'événement "Les circuits gourmands de Prince de Bretagne".**





© Chénick Sallidou / mini.agri.fr

ENSEIGNEMENT AGRICOLE « Une approche tourisme est nécessaire »

L'une des missions de l'enseignement agricole est l'animation et la promotion des territoires. Le tourisme est une façon de valoriser les productions agricoles, et il fait partie intégrante de l'enseignement agricole. Tous les niveaux de formation sont concernés. **Explications de Jean-Paul Teyssandier, animateur du réseau "tourisme rural" de l'enseignement agricole.**

Que propose l'enseignement agricole ?

Le message essentiel, c'est de montrer qu'une approche "tourisme" devient de plus en plus nécessaire pour gagner sa vie en milieu rural, ajouter de la valeur aux produits et vivre au cœur des territoires. Tous les niveaux de formation sont maintenant concernés. Dans les années 80, avec l'émergence du tourisme rural, les formations spécifiques étaient nombreuses. Ce secteur s'est considérablement développé et professionnalisé. Aujourd'hui, ce sont les acteurs de la filière du tourisme, les réseaux d'hébergement à la ferme, qui proposent des formations très pratiques, très concrètes. Pour l'enseignement agricole, il ne s'agit pas d'apprendre comment monter une chambre ou une table d'hôte, par exemple, mais de donner les clés pour aider tout chef d'entreprise à valoriser les produits, les richesses d'un terroir, en utilisant à bon escient le tourisme, en travaillant différemment avec l'extérieur.

Le tourisme est donc un vecteur pour promouvoir les productions agricoles ?

La mise en scène d'un terroir est une façon de créer du lien avec les vacanciers, mais aussi de dynamiser l'économie locale et l'emploi au sein des territoires ruraux. On peut vendre une pomme comme un simple fruit, ou choisir de la présenter comme un produit issu d'une terre, d'un savoir-faire, d'une recherche sur les saveurs. Elle devient alors le produit d'une histoire, d'une culture, d'une autre manière de produire, d'un autre rapport au monde. C'est ce lien que viennent chercher les vacanciers, et c'est là que tourisme et agriculture se montrent complémentaires, indissociables. Pour les agriculteurs, c'est bien entendu une source de revenus non négligeable, mais aussi une ouverture, une fantastique vitrine pour mettre en valeur leurs activités, et questionner leur métier afin de le faire constamment évoluer.

Propos recueillis par Gaëlle Josse-Alaterre ●

de bons produits !

producteurs locaux sont des guides. Un déjeuner en auberge, une dégustation à la ferme, une fête ou un marché local sont autant d'occasions pour les producteurs et consommateurs de se rencontrer. Et quel plaisir de repartir avec un produit acheté sur la ferme que l'on vient de visiter en famille ! Au retour, on déguste différemment ce fromage ou ce vin. On sait d'où il vient !

Axelle Breton ●

« L'agriculture et le tourisme sont deux secteurs importants pour la région Bretagne. Nous avons créé, en 2000, une route touristique pour faire prendre conscience de notre richesse agricole et culinaire. Souvent, les touristes savent que l'on cultive l'artichaut et le chou-fleur en Bretagne ; ils n'ont cependant pas conscience de la diversité de la production de notre région. Le circuit permet de découvrir nos légumes de manière différente, plus ludique. C'est l'occasion de changer les habitudes de consommation, par exemple, partager à l'apéritif, des mini-légumes crus, ou manger des tomates vertes, que les gens hésiteraient à acheter en magasin sans les avoir goûtées. Aux enfants, nous offrons des sets de table, des cahiers de coloriage à l'image de nos personnages-légumes tels

Ludivine l'endive ou Carlote la tomate. C'est vraiment l'idée maîtresse de notre circuit : faire déguster, faire plaisir, mettre à l'honneur la cuisine locale et les produits de saison... et inciter à consommer davantage de légumes par la suite.

Nos partenaires sont des gîtes ruraux, restaurateurs et tables d'hôtes qui s'engagent à cuisiner les légumes locaux et frais. Nous sommes également présents aux événements importants comme le festival interceltique de Lorient en août. » Disponible dans les offices de tourisme, le guide des circuits gourmands retrace ces étapes.

Propos recueillis par Axelle Breton ●



© Princesse de Bretagne





LES ENFANTS QUI GRANDISSENT, UN CHANGEMENT DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU UN DÉMÉNAGEMENT... C'EST SOUVENT APRÈS UNE PREMIÈRE VIE PROFESSIONNELLE, AUTOUR DE LA QUARANTAINE, QUE L'IDÉE FAIT SON CHEMIN. ET SI JE MONTAIS UN GÎTE OU UNE FERME AUBERGE ? REPORTAGE AU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE POUR ADULTE DU GROS CHÊNE, AU LYCÉE AGRICOLE DE PONTIVY (MORBIHAN), QUI PROPOSE UNE FORMATION "ACCUEIL ET ANIMATION EN MILIEU RURAL".

CFPPA du Gros Chêne

« Et si j'ouvrais une ferme auberge ? »



de spécialisation "Accueil et animation en milieu rural". Chaque promotion compte quinze personnes maximum... « et autant de projets à définir, à construire, à développer », précise Gisèle Durand, la responsable de cette formation. « Nous accueillons des personnes aux profils très divers : des agriculteurs, des aides familiaux, des artisans, des demandeurs d'emploi, des mères de famille... C'est ce qui permet d'impulser une vraie dynamique de groupe. »

Le rythme de la formation est intense. En novembre, mai et juin, la formation se déroule pour l'essentiel au CFPPA, les cinq autres mois sont rythmés par les stages : une formation "Cuisine et arts de la table" au lycée de Saint-Ivy de Pontivy, un stage d'aménagement des abords (ou autre thème en fonction du projet), deux stages dans un organisme de tourisme, et en avril-mai, une fois que l'on a bien avancé dans la définition de son projet, "le grand stage" de 5 à 7 semaines chez un professionnel. « L'objectif est de permettre aux stagiaires d'acquies les connaissances et les méthodes pour définir techniquement leur projet, en mesurer l'opportunité financière, choisir judicieusement ses partenaires (label, réseau), et une fois lancé, savoir gérer l'activité ! », précise Gisèle Durand.

« Au cours de cette année au CFPPA, je me suis imprégnée de toute une culture sur l'accueil, je me suis nourrie d'idées, et de rencontres, raconte Marie-Laure. Sans cette formation, il y a des portes que je n'aurais pas poussées. Se construire un réseau est essentiel pour travailler dans le tourisme vert. Mon gîte sera de taille "moyenne" avec un hébergement pour 30 personnes, et une salle de réunion de 50 personnes assises, avec une grande cuisine. Je cible deux types de publics : les réunions de famille et les randonneurs. J'ai choisi le label "Rando accueil" qui correspond à ce que je recherche. » Marie-Laure annonce dans un grand sourire « 2013 sera l'année des travaux et, ouverture en avril 2014 ! »

↑ « Travailler en réseau (label, office de tourisme, confrères, etc.) est l'une des clefs pour réussir son projet. Une structure d'accueil, il faut la faire vivre, l'animation est essentielle », précise Gisèle Durand, responsable de la formation "Accueil et animation en milieu au rural" au CFPPA du Gros Chêne. www.legroschene.fr

Marie-Laure se souvient : « nous voulions déménager, vivre à la campagne. Un projet compatible avec le métier de mon mari qui est artisan. Pour moi, sur le plan professionnel c'était plus risqué, il fallait que je quitte mon emploi. Comme nous cherchions une maison, l'idée est venue de trouver une ferme avec une longère attenante à restaurer pour en faire un gîte. Mais, je voulais m'inscrire dans une démarche vraiment professionnelle. Et comme le tourisme est un secteur que je ne connais pas, j'ai cherché une formation qualifiante. » C'est ainsi que Marie-Laure, en novembre 2011, reprend le chemin de l'école, direction le Centre de formation professionnelle pour adultes (CFPPA) du Gros Chêne, pour une formation sur 8 mois, validée par un titre du ministère de l'agriculture, le certificat



« Nous accueillons des personnes aux profils très divers : des agriculteurs, des aides familiaux, des artisans, des demandeurs d'emploi, des mères de famille... »

Gisèle Durand, la responsable de la formation "Accueil et animation en milieu rural" au CFPPA.

Pour Françoise Le Ponner, la formation est déjà loin. C'était en 2006. Mais chaque année, elle vient faire une intervention au CFPPA, expliquer comment améliorer son projet au fil du temps, souligner les écueils à éviter, faire part de son expérience : « *toujours avoir un œil sur le bilan financier. Pour chaque prestation, il faut calculer le prix de revient. Et ne pas oublier l'animation !* » Françoise s'est lancée dans ce projet en 2006, elle avait alors 42 ans, et venait d'être licenciée. « *Mon mari est éleveur, j'avais toujours travaillé à l'extérieur. Il fallait que je me fasse une place sur l'exploitation* », explique-t-elle. Et l'idée est venue de réhabiliter un bâtiment inoccupé depuis 1995. « *Ma première idée était d'en faire un logement pour personnes âgées. Mais je n'ai pas eu l'agrément. J'ai donc fait évoluer mon projet.* » Françoise et son mari se sont lancés dans la restauration de ce bâtiment qui compte désormais 5 chambres d'hôtes, dont une suite, avec, au rez-de-chaussée, une grande pièce commune et une cuisine. « *J'ai choisi un style très épuré, je voulais que ce soit beau et créer une ambiance où chacun puisse se sentir bien.* » Cinq soirs par semaine, Françoise fait table d'hôte. « *Je travaille avec des producteurs locaux* », précise-t-elle. À partir du mois d'avril, entre la cuisine et l'accueil, les journées sont bien remplies. « *J'ai le label "Bienvenue à la ferme" et je fais partie du réseau "Forme en ferme" dont je suis la présidente. Je travaille également avec le comité du tourisme. Il faut monter des par-*

tenariats, s'ouvrir. Je reçois des appels tous les jours », explique-t-elle, mais « *je conseille de ne pas rester sur une clientèle purement touristique, de viser un public beaucoup plus large. Je reçois beaucoup de randonneurs, et j'ai aussi démarché des entreprises. Je loue mes chambres à un architecte et à des prestataires qui viennent pour la maintenance d'un très gros chantier à 3,5 km de la ferme.* » De plus cette année, pour la première fois, elle s'est inscrite au catalogue d'une offre groupée "Box". « *On reste une ferme familiale, accessible, précise-t-elle, mais il faut savoir multiplier les offres, sortir du lot!* »

Marielle Roux ●

Photographies Cheick Saidou



« Je conseille de ne pas rester sur une clientèle purement touristique, de viser un public beaucoup plus large. »

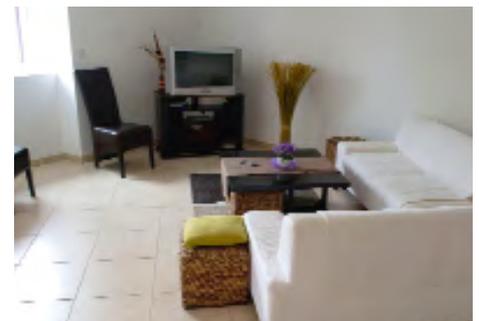
Françoise s'est lancée dans son projet en 2006.



« Sans cette formation, il y a des portes que je n'aurais pas poussées. Se construire un réseau est essentiel pour travailler dans le tourisme vert. »

Marie-Laure, stagiaire.

Marie-Laure et Françoise ont obtenu le certificat de spécialisation Tourisme vert. Dispensée au CFPPA du Gros Chêne, cette formation a déjà accompagné de nombreux projets : gîtes, chambres d'hôtes, fermes pédagogiques, randonnées contées, marchés à la ferme...





La Ferme équestre de Flamenac

UN PETIT PROJET... DEVENU GRAND

C'est à quelques kilomètres d'Angoulême, dans la campagne charentaise, que Philippe Mapas et sa compagne Stéphanie ont installé leur structure équestre dans une ancienne ferme laitière rachetée en 2007. Un important investissement financier et humain puisque Philippe gère en parallèle un élevage de bovins à viande. Pourquoi un tel choix ? Comment mener de front l'élevage et l'accueil du public ? Réponse des intéressés.

Photographies Camille Mazoyer/min.agri.fr





Des vaches, des chevaux, des poneys, des panneaux solaires, des logements en location... c'est peu dire que l'exploitation Charente Périgord a, ses dernières années, diversifié ses activités. Située sur la commune de Pranzac, à l'est d'Angoulême, l'exploitation regroupe, sur deux sites distincts, un atelier d'élevage de bovins à viande et une structure équestre plus récente. « *On a toujours eu des chevaux, mais de là à en faire un métier... En 2007, on s'est lancé en créant notre ferme équestre, ici, à Flamenac. Et puis la petite structure est devenue grande* », se souvient Stéphanie Voisin.

Après quelques mois de travaux, et le renfort de nombreux amis, la ferme équestre ouvre ses portes à l'automne 2007 : des bureaux, une sellerie, des boxes pour héberger les chevaux, une carrière extérieure... Plutôt orientée à l'origine vers la randonnée et le tourisme équestre, la structure se recentre peu à peu vers le saut d'obstacle, plus prisé par la clientèle locale. En 2011, un bâtiment flambant neuf vient compléter les installations : un "manège" couvert permet désormais de faire évoluer chevaux et cavaliers par tous les temps, et d'accueillir les spectateurs dans le vaste "club house" adjacent. Sur le toit, quelque 1 400 m² de panneaux photovoltaïques ont été installés. En tout, les 3 000 m² de panneaux solaires sur les toits de l'exploitation produisent annuellement l'électricité nécessaire à l'alimentation de 80 foyers. La vente de cette électricité apporte un complément de revenu appréciable, facilitant l'amortissement des derniers investissements. Dans la partie de la ferme anciennement dédiée à l'habitation des propriétaires, Philippe et Stéphanie ont aussi réalisé de lourds travaux pour aménager quatre logements, loués à l'année. Là encore, c'est un "plus" pour la viabilité financière du projet. La ferme équestre tourne aujourd'hui en vitesse de croisière, avec trois employés (dont deux enseignants), une soixantaine d'équidés et 180 cavaliers titulaires de la licence de la fédération française d'équitation. Une clientèle majoritairement composée d'enfants entre 6 et 8 ans, qui montent à poney régulièrement toute l'année, ou pendant les vacances scolaires. La ferme de Flamenac reçoit alors des cavaliers en herbe venus de Bordeaux, Lyon ou Paris.

UN BON ENSEIGNEMENT, DE BONNES INSTALLATIONS ET DE BONS CHEVAUX

Pour développer l'activité et assurer l'équilibre économique de l'ensemble, le couple a dû gérer au plus juste. « *Ici, loin des grandes agglomérations, la clientèle est moins aisée et la concurrence est rude entre les ...* »





En 2007, la ferme équestre ouvre ses portes. Des bureaux, une sellerie, des boxes pour héberger les chevaux, une carrière extérieure... En 2011, un bâtiment neuf vient compléter les installations : un "manège" couvert permet de faire évoluer chevaux et cavaliers par tous les temps.

Pour en savoir plus : www.flamenac.fr

→ centres équestres. Il faut pratiquer des prix raisonnables et compter sur le bouche à oreille. Le secret ? Un bon enseignement, de bonnes installations et de bons chevaux », résume Stéphanie. Avec cette nouvelle aventure professionnelle, le couple a également découvert les contraintes liées à l'accueil du public, en termes de sécurité notamment. « Nous sommes aujourd'hui classés en établissement recevant du public (ERP) de catégorie 4. Chaque année, nous recevons la visite d'une commission de sécurité composée de pompiers, de gendarmes et de représentants de la mairie, pour vérifier que les normes sont respectées », précise Philippe. Avec le recul, Stéphanie et Philippe ne regrettent pas cette aventure, même si les journées sont parfois longues ! Car il faut toujours s'occuper des 140 vaches limousines, nourrir les bêtes à l'engraissement, produire le fourrage pour les vaches et les chevaux... « Nous avons un employé qui nous aide pour les vaches et aussi à la ferme équestre. Mais cette vie demande des sacrifices et encore aujourd'hui, nous ne prenons pas de vacances. Je pense que c'est le prix à payer », reconnaît Philippe Mapas, qui occupe également la fonction de maire adjoint de la commune. Une vie professionnelle décidément bien remplie !

Cédric Charpentier ●

Les aides de l'Europe

La ferme équestre de Flamenac a pu bénéficier de 10000 euros d'aides européennes lors du lancement de l'activité, au titre du développement rural. De nombreuses opportunités existent pour les structures équestres grâce au fonds européen agricole pour le développement rural (Feader). Pour en savoir plus, consulter le guide des aides européennes pour la filière équine : agriculture.gouv.fr/guide-feader-cheval





TERRITOIRE DE MONTAGNE

« *Le ski et l'élevage sont des activités complémentaires* »



LÉON BOUCHET BERT PEILLARD, AGRICULTEUR RETRAITÉ, EST AUSSI MAIRE DE THEYS (ISÈRE) DEPUIS 29 ANS. IL A VU SE DÉVELOPPER SUR SA COMMUNE LA STATION DE SKI DES 7 LAUX, TROISIÈME STATION DE SPORTS D'HIVER DE L'ISÈRE IL REVIENT SUR LE LIEN PARTICULIER QUI EXISTE ENTRE TOURISME ET AGRICULTURE. INTERVIEW.

Quelle est l'importance du ski, et plus généralement de l'activité touristique, pour votre commune ?

Les premiers aménagements ont été réalisés dans les années 70 et aujourd'hui, la station des 7 Laux compte 23 remontées mécaniques pour un chiffre d'affaire annuel de 10 millions d'euros. Pour Theys et les deux autres communes support, cela représente à la fois de lourds investissements, mais aussi de l'activité économique et de l'emploi avec l'entretien des installations, le logement, la restauration et la location de matériel pour les vacanciers...

En zone de montagne, l'économie locale repose sur le tourisme et l'élevage. Vous êtes président du groupement pastoral local. Comment gérer l'espace, qui est forcément restreint ?

En été, une douzaine d'éleveurs conduisent dans les alpages environ 500 bovins, sur les différents sites de la station. Ils broutent l'herbe mais aussi les myrtilles, les jeunes arbres, les broussailles... La végétation est maintenue rase ce qui est essentiel pour l'exploitation des pistes de ski. Plus globalement, l'agriculture joue un rôle important en aménageant le territoire et en gardant les espaces ouverts car sinon, la forêt aurait vite fait de tout recouvrir, ici !

Les éleveurs participent à l'entretien des pistes de ski. Sont-ils rétribués ?

Ce service rendu à la société est compensé par une subvention versée aux agriculteurs, la prime à l'herbe (PHAE). En hiver, quand les alpages sont enneigés, c'est l'activité touristique qui prend le relais. Certains agriculteurs exercent d'ailleurs des emplois saisonniers en plus de leur activité principale.

Je crois que notre modèle de développement doit perdurer, le ski et l'agriculture y ont toute leur place. La vente directe des produits à la ferme, qui ne cesse de se développer, apporte de nouveaux débouchés aux agriculteurs. Pour le ski aussi, on joue la carte du local puisque notre clientèle est essentiellement constituée de familles de la région, qui viennent skier à la journée. À moins de 40 minutes de Grenoble, nous devons miser sur la proximité.

Cédric Charpentier ●

Photographies Cheick Saidou/min.agri.fr

← La commune de Theys (Isère) compte environ 2 000 habitants, une vingtaine de fermes — dont 10 exploitations professionnelles — et plusieurs commerces et services : un boucher, un boulanger, une pharmacie, un tabac et une épicerie. Ces magasins fonctionnent toute l'année mais la période touristique apporte un "plus" aux commerçants.



Troisième station de sports d'hiver de l'Isère, Les 7 Laux propose, sur 3 sites, un vaste domaine skiable dédié à une clientèle locale et familiale. La station est ouverte en saison hivernale et également en été pour les accros de la descente en VTT. En savoir plus sur www.les7laux.com





Au pied du gîte forestier des Raux, dans la vallée de la Roanne, une route quasi déserte serpente entre les collines de la Drôme provençale. Debout depuis 6h, certains ont pu profiter du lever du soleil. Les autres ont quitté leur nid un peu plus tard, ils arrivent tout juste. Chaussures aux pieds, sac à dos et bâtons de marche... Sous le regard attentif de Charly Camatte, forestier de l'ONF, les douze marcheurs du programme Retrouvance® se préparent à une nouvelle journée de randonnée. Avant le départ, c'est l'heure du ravitaillement. Chacun se sert de Picodon –le fromage de chèvre qui est l'une des spécialités locales– de salade de riz ou de lasagnes de légumes, de fruits en sirop, sans oublier le plus important, l'eau. Déjà, la journée s'annonce bien chaude.

Christophe, l'accompagnateur, ouvre la voie. Le groupe suit dans un esprit bon enfant. « *Nous passons dans plein d'endroits où nous ne pourrions pas passer seuls* », se réjouit Marcel. Chantal, Jean-Marie, Michelle, Annie et les deux Martine se connaissent déjà. Membres d'une association de marcheurs à Beaune, en Bourgogne, les six compères ont fait le choix d'ouvrir leur groupe à d'autres personnes : « *c'est notre état d'esprit, nous aimons rester ouverts et faire de nouvelles rencontres* », précise Jean-Marie. Arrive la première côte. Le silence s'installe. Chacun économise son énergie et ce n'est que le début. Les pins noirs d'Autriche défilent. Les grillons chantent. Comme un bruit de marée, le vent souffle. Il retourne les feuilles en leur donnant un aspect argenté. Agréable, ce brin de fraîcheur dans le cou.

Les marcheurs font des sauts de puce. De temps en temps, Charly s'arrête pour pointer une orchidée, une pivoine ou un pin sylvestre. Ce versant de la montagne, il le connaît comme sa poche. Le paysage, quasiment lunaire il y a 150 ans, a bien changé. Le forestier évoque l'important travail de réhabilitation des terrains de montagne entrepris par l'ONF. Aujourd'hui encore, il s'efforce au quotidien d'éviter les risques dus à l'érosion. « *J'aime le principe du programme Retrouvance® qui contribue à revaloriser la forêt en faisant appel à des restaurateurs et d'autres commerces locaux* », ajoute Anne en gardant son allure. Le sentier grimpe de plus en plus. Josette, avec son accent du soleil, vient de la région toulonnaise. À 67 ans, elle qui affirme « *être au*

Les circuits Retrouvance®



Les circuits Retrouvance®



Depuis 15 ans, Retrouvance® permet aux marcheurs de découvrir les plus beaux massifs forestiers. Sept circuits sont proposés, dans le Limousin, en Ardèche, dans la Drôme, dans les Hautes-Alpes, les Alpes-de-Haute-Provence ou encore en Ariège. Avec deux tiers du chiffre d'affaires qui revient au territoire, les circuits Retrouvance® participe à l'économie locale.

www.onf.fr/retrouvance



La forêt vous accueille



bout du rouleau » attaque les côtes avec la régularité d'un métronome, amusée de constater que "les jeunes" ont parfois des petits bobos aux pieds. Soudain, elle s'inquiète : « *nos enfants sauront-ils apprécier comme nous de marcher à travers ces paysages ?* » Chantal ferme la marche, à son rythme. Elle garde le cap. « *C'est raide quand-même!* », s'exclame-t-elle. Arrivée au sommet du Serre Delègue, qui culmine à 1482 mètres, elle peut enfin savourer. « *Si j'avais su que c'était si dur, je ne serais peut-être pas venue. Mais là, je suis ravie!* » Devant ses yeux s'étend la vallée de la Roanne. Au loin, le Vercors transparait à travers une légère brume bleutée. Elle s'allonge dans le champ de graminées, goûtant la fraîcheur du sommet.

Ce soir, les randonneurs reviendront peu avant 18h. Ils passeront la nuit dans des yourtes ou des gîtes forestiers réhabilités. « *Il y a une bonne ambiance. Entre nous, c'est sans chichi* », glisse Josette en souriant. Mais pas question de se laisser aller. Après cette journée riche en émotions, les randonneurs prendront l'apéro. Le moment idéal pour apprendre à se connaître. Ils tremperont les lèvres dans un verre de Clairette de Die, un vin pétillant local à base de Muscat. Et les langues se délieront. Puis, vaincus par la fatigue, nos douze randonneurs auront sans doute, dans leur sommeil, une pensée pour le papillon bleu qui ne voulait plus les quitter, les crêtes montagneuses et les sentiers bordés de fleurs. Quel lot de surprises attend encore les randonneurs ? À l'horizon, le soleil s'est couché sur le Diois. « *La Drôme, ce n'est pas le tout d'y être. Il faut y revenir* », souligne Charly. Pour lui, c'est l'heure de lever le camp.

Dorothée Doublet ●

Photographies Xavier Remongin/min.agri.fr

Du bon usage de la forêt

L'accueil du public est l'une des missions de l'Office national des forêts (ONF). Dès 1930, les maisons forestières étaient utilisées comme gîtes d'étape. Promeneurs, randonneurs, scolaires... l'accueil du public est partie intégrante de la culture du forestier. Depuis peu, l'ONF développe aussi une offre pour donner accès à la forêt aux personnes touchées par le handicap.

L'ONF a publié une charte du promeneur en forêt, regroupant des recommandations qui font, pour l'essentiel, appel au bon sens. En règle générale, il est conseillé de rester sur les chemins tracés en forêt pour ne pas déranger la faune et la flore. On évite aussi de cueillir les végétaux. Plus généralement, l'objectif est de minimiser l'impact sur le milieu. Pour ce qui est des animaux de compagnie, ils sont autorisés dans les forêts domaniales à condition d'être tenus en laisse.

Ils sont en revanche interdits sur tout le territoire des zones centrales de Parcs nationaux. Enfin, et c'est là encore du bon sens, il est recommandé de ne pas faire de feu.





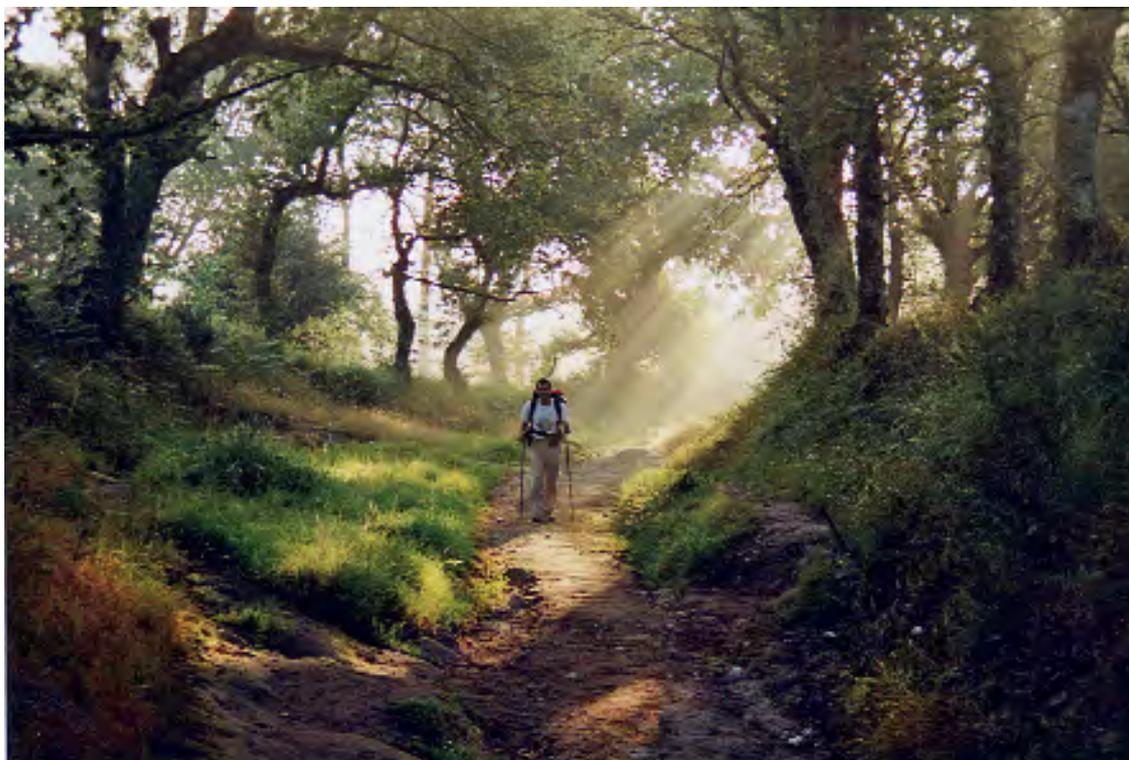
Chemins de Compostelle De village en village

AU DÉPART DU PUY EN VELAY, MAIS AUSSI D'ARLES, DE VÉZELAY OU DE TOURS, ILS SONT CHAQUE ANNÉE DES MILLIERS À S'ÉLANCER, ARMÉS D'UN SAC À DOS, DE CHAUSSURES DE RANDONNÉES ET D'UN BÂTON, SUR LES CHEMINS MENANT À SANTIAGO DE COMPOSTELLE, EN ESPAGNE. POUR DE NOMBREUX PETITS VILLAGES, CES RANDONNEURS SONT UNE VRAIE CHANCE. EXPLICATIONS.

Au milieu des années 80, ils étaient environ 3 000 à se faire délivrer la "compostella", sorte de certificat d'accomplissement du chemin arpenté jusqu'à Saint-Jacques. En 1993, année jacquaire –lorsque la Saint Jacques, le 25 juillet, tombe un dimanche–, ils sont près de 100 000. Et à partir de là les chiffres s'emballent, jusqu'à atteindre 270 000 en 2010, elle aussi année jacquaire... Des chiffres qui ne donnent qu'un petit aperçu de la fréquentation des chemins, car nombreux sont les marcheurs à n'en faire qu'un tronçon, quitte à reprendre la route la saison suivante. Pourquoi un tel intérêt ? Les raisons invoquées sont multiples. On part pour se ressourcer, faire un break dans sa vie, se vider la tête, faire des rencontres, réaliser un défi sportif, marcher en pleine la nature, retrouver sa foi, ou tout simplement pour voir du pays... Des motivations diverses, pas toujours religieuses –loin s'en faut– mais souvent liées à un désir de solidarité et de fraternité. « *Les chemins apportent un début de réponse à une société en crise, en perte de sens, ils sont un outil pour*

répondre à une angoisse existentielle et recréer du lien social », analyse Sébastien Pénari, de l'association de coopération inter-régionale (Acir) "Les chemins de Saint-Jacques de Compostelle", une association de collectivités locales, émanation des trois régions principalement concernées par ce phénomène : Midi-Pyrénées, Aquitaine et Languedoc-Roussillon.

Alors forcément, un tel engouement ne peut être anodin pour les territoires concernés, notamment le long de la voie royale, celle du Puy, qui concentre la grande majorité des randonneurs, même si la fréquentation des autres parcours est, elle aussi, en augmentation. Très vite, des politiques publiques se mettent en place, avec l'appui d'associations, pour soutenir et encadrer ce nouvel axe de développement. La reconnaissance par le Conseil de l'Europe, en 1987, des chemins comme "Itinéraire culturel", puis leur classement au patrimoine mondial de l'Unesco en 1998, leur donnent un nouvel élan. Comprenant tout l'intérêt qu'elles peuvent tirer de ce phénomène de société, les collectivités s'organisent pour valoriser leur patrimoine et proposer un accueil agréable au visiteurs de passage. Car les retombées sont importantes. « *Pour des petits villages perdus de l'Aveyron par exemple, c'est une vraie chance de se situer sur l'itinéraire de Compostelle. Cela leur permet de maintenir épiceries, distribu-*





teurs automatiques, boulangeries, points multi-services, pharmacies..., des services utilisés par les marcheurs et qui bénéficient à la population locale», explique Clémence Payrot, référente pour les chemins de Compostelle à l'office du tourisme du Grand Cahors. Les randonneurs permettent de maintenir de l'emploi sur place, et des activités économiques directement liées à la marche, comme le transport de bagages, ont vu le jour. Car le randonneur du XXI^e siècle marche, certes, mais pas toujours avec son barda sur son dos ! Des entreprises comme "La malle postale" ou "La coquille" acheminent sacs –et même aussi parfois des personnes– d'une étape à l'autre, moyennant 8 euros par bagage. « Les retombées économiques de ces nouvelles entreprises, dont l'activité explose depuis une dizaine d'années, sont extrêmement importantes », conclut Clémence Payrot. « Les collectivités misent aussi sur le long terme, et investissent pour encourager les cheminants à revenir ensuite en séjour touristique », poursuit Sébastien Pénari, de l'Acir. Un séjour qui se fera cette fois dans un hébergement peut-être plus luxueux, avec d'autres attentes... Le succès est tel que les territoires se précipitent aujourd'hui pour essayer d'utiliser l'image des chemins, dévoyant parfois la réalité historique. Un phénomène auquel veille l'Acir, car « la banalisation serait extrêmement préjudiciable pour tout le monde », conclut Sébastien Pénari.

Alice Billouet ●



← Pour de nombreux villages, c'est une vraie chance de se situer sur l'itinéraire de Compostelle. Cela leur permet de maintenir les commerces, épiceries, distributeurs automatiques, boulangeries... et de créer de nouvelles activités, comme le transport de bagages !