

Chambre d'agriculture d'Alsace

La ferme-auberge du futur

Dans le cadre d'une étude sur la ferme-auberge du futur, la Chambre d'agriculture d'Alsace a organisé trois réunions de créativité, en partenariat avec l'université de Savoie Mont-Blanc, animées par les étudiants de licence professionnelle Valorisation des produits et espaces montagnards.

La Chambre d'agriculture d'Alsace (CAA) réalise une étude sur la ferme-auberge du futur pour Alsace Destination Tourisme (ADT) grâce à l'appui du commissariat du Massif des Vosges. Elle concerne 56 fermes-auberges situées sur trois départements (Haut-Rhin, Bas-Rhin et Vosges) qui adhèrent à des chartes ou cahiers des charges (Bienvenue à la ferme, Association des fermes-auberges du Haut-Rhin et Gîtes de France du Bas-Rhin). Dans ce cadre, trois réunions de créativité ont été organisées au chalet du Champ du Feu à Belmont, à la Maison de la montagne à La Bresse et à la ferme-auberge du Grand Ballon, auxquelles ont participé des membres du comité de pilotage et des acteurs du territoire: fermiers-aubergistes, conseillers régionaux et départementaux, élus locaux,



Etudiants, fermiers-aubergistes et autres participants se sont retrouvés à la ferme-auberge du Grand Ballon.

représentant d'offices de tourisme, du parc naturel régional, techniciens.

«Nous avons sollicité l'université de Savoie Mont-Blanc pour établir un partenariat. Les étudiants ont donc animé les trois réunions. Cet exercice leur permet de mettre en pratique ce qu'ils étudient en cours et d'avoir une expérience concrète en situation professionnelle. Ils viennent de différentes

régions et ont des profils complémentaires puisqu'ils sont issus du monde agricole, environnemental ou du tourisme. Ces thèmes sont précisément le fil conducteur des problématiques des territoires de montagne», explique Noémie Bureth, qui pilote l'équipe de travail de la CAA. «Ces rendez-vous ont permis aux participants d'avoir un large aperçu de la réalité que nous vivons dans nos fermes et nos auberges, précise Serge Sifferlen, président de l'Association des fermes-auberges du Haut-Rhin, qui a assisté aux trois rencontres. À chaque fois, les produits de la ferme ont été mis en évidence. À chaque fois également, nous avons pu mieux comprendre les problèmes d'accessibilité aux différents lieux, mais également les thématiques liées à la signalétique, au haut débit, à la ressource en eau, à la nature.»

Des changements de comportement chez les clients

Les groupes de travail ont participé à des ateliers créatifs sur la tradition et la modernité de la

ferme-auberge. Les professionnels ont notamment insisté sur la nécessité de préserver ces exploitations familiales, de garder les menus traditionnels proposés, d'assurer la pérennité des circuits courts avec une transformation à la ferme, et de faire le lien avec les consommateurs. Ce qui n'empêche pas d'évoquer et de proposer de nouvelles recettes pour les repas, d'utiliser la modernité technologique par le biais des réseaux sociaux, des sites internet ou du haut débit. Dans tous les cas, il y a la nécessité de garder une agriculture adaptée à son milieu, avec des pratiques agricoles de proximité et pérennes, sans course à la productivité. Les fermiers-aubergistes observent un changement de comportement de leurs clients, de plus en plus curieux et ayant de nouvelles demandes. Il faut savoir les écouter, tout en cherchant à maintenir une offre de qualité.

Les étudiants ont proposé aux participants de réfléchir aux potentiels de vente et aux différents profils de clients. Les professionnels constatent que les consommateurs

en bref

AirBNB, Bienvenue à la ferme, MiiMOSA
Un appel à projet commun pour l'agritourisme

Le site AirBNB, le réseau d'accueil à la ferme Bienvenue à la ferme et la plateforme de financement participatif MiiMOSA lancent pour la deuxième année consécutive un appel à projet commun jusqu'au 15 mars 2019 visant les agriculteurs souhaitant développer un « projet d'accueil à la ferme », indiquent-ils dans un communiqué de presse jeudi 15 novembre. Dix projets lauréats se verront ainsi attribuer « une aide financière allant jusqu'à 5 000 € » par AirBNB et un an d'adhésion à Bienvenue à la ferme ainsi qu'un accompagnement par des « conseillers locaux des Chambres d'agriculture dans la mise en place de leurs projets ». L'agritourisme représente « une aubaine pour les agriculteurs souhaitant diversifier leurs revenus », jugent les trois sociétés qui estiment que « 14 000 exploitations agricoles françaises exercent des activités liées au tourisme » en France. Lors de l'appel à projet de l'an dernier « plus de 150 agriculteurs » ont proposé un projet, 37 ont pu organiser une collecte et « plus de 115 000 € ont été récoltés auprès de 900 contributeurs », détaillent-elles.

sont de plus en plus exigeants. Il faut donc être à l'écoute, maintenir une large offre, tout en la faisant évoluer afin de séduire le plus grand nombre. Mais une chose est sûre: le concept de ferme-auberge en Alsace, c'est le reflet de l'identité du massif des Vosges, c'est un attrait touristique qui se démarque des autres régions de l'hexagone.

Jean-Michel Hell



Didier Bronner s'est installé au Grand Ballon en 1993.

« Tout est transformé ici »

La ferme-auberge du Grand Ballon, qui accueillait aussi le député Jacques Cattin lors de la réunion de créativité qui y était organisée, est située sur le territoire de la commune de Soultz, juste en dessous du plus haut sommet des Vosges dont elle porte le nom. La famille Bronner en assure l'exploitation: « Nous sommes ici à 1100 mètres d'altitude. La ferme a été construite en 1800. Pendant la Grande Guerre de 1914 à 1918, elle a été détruite, puis reconstruite en 1928. Les membres de la famille Auer ont été les premiers locataires de la ferme jusque dans les années 1962. D'autres locataires non fermiers se sont ensuite succédé jusqu'en 1993. C'est au 1^{er} juillet de cette année-là que je me suis installé avec mon troupeau de chèvres. L'élevage a progressivement été complété par des vaches, des veaux, des cochons, des poules et des canards. Avec mon épouse, Annick, nous avons alors développé l'activité de ferme-auberge avec une fromagerie, une salle de traite, un laboratoire de boucherie, une cuisine moderne, et des salles à manger. Nos deux enfants, Benjamin et Jérémie, travaillent également ici, ainsi que ma future belle fille. Nous élevons 28 vaches de race vosgienne et 40 chèvres qui permettent de faire du munster, du beurre ou encore du bargass. Pour la viande, aucun veau ne part. Nous utilisons notre abattoir de proximité à Cernay. Tout est transformé ici. Rien n'est vendu à l'extérieur », souligne Didier Bronner. La ferme-auberge est ouverte à partir de Pâques jusqu'au 11 novembre. Et en hiver, uniquement les week-ends et durant les congés scolaires en raison de la proximité des pistes de ski. Les vaches pâturent sur 80 hectares et sur une vingtaine d'autres l'hiver en bas. L'exploitation familiale a intégré toute son activité dans un même bâtiment.



C'est sous forme d'ateliers que l'on a imaginé la ferme-auberge du futur. © Jean-Michel Hell