Cour extérieure de la ferme (photo de Chiara Nocci)

Étude de cas

Bio Agriturismo La Ginestra

Introduction

Le Bio Agriturismo La Ginestra est un établissement situé dans l'une des plus belles régions de Toscane : les collines du Chianti. L'agrotourisme est une activité qui s'inscrit dans un contexte agricole très particulier et ancien.

L'entreprise a été fondée en tant que coopérative agricole et a pour mission de récupérer les terres abandonnées à la suite du dépeuplement des campagnes qui s'est produit dans les années 1960.

Dès le début, l'exploitation s'est orientée vers une agriculture naturelle et durable, à une époque où ces termes étaient encore peu connus, en cultivant sans utiliser de produits chimiques, mais de manière totalement naturelle. Cette empreinte naturelle caractérise l'ensemble de l'activité et a été maintenue tout au long des années au cours desquelles l'entreprise s'est transformée et a évolué, et depuis 1993, elle inclut également l'agritourisme.

La grande variété des productions agricoles, de l'élevage à la viticulture, en passant par la céréaliculture et l'apiculture, fait de l'exploitation une réalité très complexe où l'agritourisme s'insère en complément de l'activité.

NOM DE L'ENTREPRISE :

Società Agricola La Ginestra
Società Semplice
Bioagriturismo La Ginestra

EMPLACEMENT :

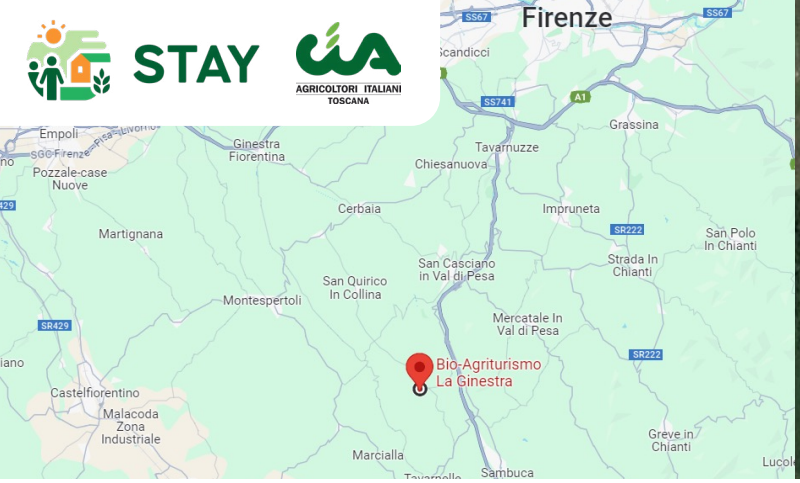
San Casciano Val di Pesa,
Toscane, Florence

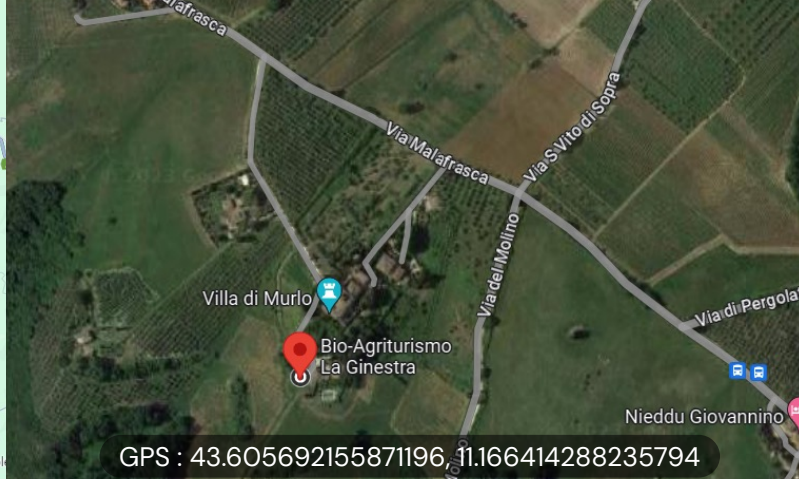
À propos de l'agrotourisme

Le Bio Agriturismo La Ginestra est situé en Toscane, dans la municipalité de San Casciano Val di Pesa, dans la province de Florence. Le territoire est principalement vallonné et se trouve dans la zone géographique du Chianti, caractérisée par la culture de la vigne et connue dans le monde entier pour ses paysages et sa production de vin.

L'exploitation couvre environ 100 hectares, dont 40 hectares de céréales et de légumineuses, 6 hectares de vignes et 2 hectares d'oliviers. La plupart des terres se trouvent dans la zone vallonnée où se trouve également la ferme, tandis que certaines cultures se trouvent dans la vallée, près du cours de la rivière Pesa. Non loin de la route principale qui relie Florence à Sienne, sa situation est particulièrement stratégique pour atteindre de nombreuses destinations touristiques d'intérêt différent. Non loin des villes d'art, à 30 km de Florence et à 40 km de Sienne, il est immergé dans la région du Chianti, qui est en soi une destination touristique très recherchée et renommée.

Vignoble et travailleurs pendant les vendanges (photo de Chiara Nocci)





Quand l'activité d'agrotourisme a-t-elle démarré ?

L'exploitation agricole La Ginestra a été fondée en 1978 par un groupe de jeunes passionnés dans le but de renouveler et de maintenir les traditions de la campagne toscane. Installée sur des terres incultes abandonnées depuis des décennies, elle tire son nom de la belle herbe à fleurs jaunes typique de nos champs. Depuis 1989, l'entreprise a fait le choix de l'agriculture biologique et fabrique ses propres produits sans utiliser de produits chimiques de synthèse. La coopérative agricole fondée en 1978 a été transformée en société agricole en 1989, et en 1993, l'activité d'agrotourisme a également vu le jour.

Numéro de travailleurs

Pendant la période la plus active de l'agrotourisme, 7 à 8 personnes sont employées à temps plein pour s'occuper de tous les aspects de la gestion et sont interchangeables entre elles afin de couvrir tous les besoins en matière de gestion. Le travail à la ferme et le travail dans l'agrotourisme sont séparés.

Quelques données touristiques de l'agrotourisme

La ferme comprend 5 appartements avec 17 lits. Trois des appartements se composent de trois pièces et sont conçus pour accueillir des familles, tandis qu'un appartement est un studio et le dernier est un appartement de deux pièces adapté aux couples. Les appartements disposent de nombreux équipements, notamment d'une cuisine entièrement équipée, d'installations pour les personnes handicapées, d'un barbecue, d'une piscine et d'un parking. La période d'ouverture s'étend de mars à la première semaine de janvier jusqu'à la fête de l'Épiphanie.

Les clients sont principalement des familles et des couples, mais il y a aussi un large segment de clientèle jeune, sensible aux aspects liés au respect de la nature et de l'environnement, attirée par les productions naturelles et en particulier par le vin naturel.

Bio Agriturismo Chambre double (photo de Chiara Nocci)

L'offre consiste en une nuitée avec petit-déjeuner inclus. Il existe un Bio Ristoro, créé dans l'ancienne grange de la ferme, où il est possible de prendre des déjeuners, des dîners et des dégustations tout en jouissant d'une vue imprenable sur les collines du Chianti.

Les produits proposés au Bio Ristoro sont issus de l'agriculture et de la production locale et suivent la saisonnalité. Parmi les activités proposées aux hôtes, une visite guidée de l'exploitation, des cultures et de la cave est organisée, au cours de laquelle la philosophie de l'exploitation et toutes les activités réalisées sont expliquées. Les hôtes peuvent également participer à l'apiculture en compagnie d'apiculteurs experts. Il est possible, sur réservation, de suivre des cours de cuisine au Bio Ristoro.

Pour enrichir l'offre dédiée aux hôtes, l'agritourisme collabore avec des physiothérapeutes et des massothérapeutes qui offrent le service directement à l'agritourisme. Il collabore également avec des tour-opérateurs qui proposent des excursions en bicyclette et des entreprises qui louent des bicyclettes pour une simple location.

Les hôtes ne participent pas directement à l'exploitation agricole, mais peuvent aider à certaines opérations telles que le soin des abeilles. La fréquentation annuelle est d'environ 1 450 personnes, réparties quelque peu sur la période d'ouverture.

Bio Agriturismo Buffet du petit-déjeuner (photo de Chiara Nocci)

À propos de la publicité

L'entreprise ne dispose pas de personnel de marketing expérimenté en interne, et toutes les activités de promotion sont réalisées par les personnes qui s'occupent de la gestion de l'exploitation.

Pour la publicité, l'exploitation utilise principalement les plateformes de médias sociaux Facebook https://www.facebook.com/www.laginestra.toscana.it et Instagram https://www.instagram.com/cooperativa_la_ginestra/?hl=it. Elle dispose également d'un site web d'entreprise https://www.laginestra.toscana.it/.

Comme moyen de publicité, certains dépliants illustrés sont également utilisés et distribués lors des marchés de producteurs auxquels la ferme participe chaque semaine avec un stand. Lors de ces marchés, il est possible d'acheter des produits issus de la culture de céréales et de légumineuses, ainsi que des produits de boulangerie, des pâtes, etc. Le bouche à oreille est le meilleur moyen de publicité sur lequel compte La Ginestra.

A propos du démarrage l'entreprise

L'histoire de cette ferme est très ancienne et l'origine de ce que nous trouvons aujourd'hui remonte à la fin des années 1970, lorsqu'un groupe de jeunes gens décida de récupérer des terres agricoles abandonnées et donna naissance à la coopérative qui commença à cultiver ces terres.

Au fil des ans, la coopérative s'est transformée en entreprise agricole et a conservé son caractère initial, à savoir la mise en valeur de la terre et la culture selon les principes de l'agriculture naturelle, devenant ainsi une ferme biologique.

L'activité agrotouristique a été créée en 1993 pour diversifier l'activité et soutenir la rentabilité de l'exploitation. En fait, l'agrotourisme représente aujourd'hui une part très importante de l'ensemble de l'entreprise. Lorsque l'activité d'agrotourisme a été lancée, aucune des personnes impliquées n'avait d'expérience dans le domaine du tourisme ou des affaires.

À propos de commercialisation

Pour commercialiser les produits et services, les canaux principalement utilisés sont Facebook et Instagram sur lesquels des promotions spécifiques liées aux événements et aux dégustations sont également réalisées. Sur le site web de l'entreprise, il est actuellement possible de réserver des séjours à la ferme, mais il n'est pas possible d'acheter.

L'entreprise travaille actuellement à la refonte de son site en y introduisant un système de commerce électronique permettant d'acheter des produits directement sur le site. La réservation des séjours à la ferme est gérée directement par l'entreprise et il est possible de réserver en envoyant un courrier électronique, en téléphonant ou en réservant directement à partir du site web de l'entreprise.

Il est également possible de réserver par l'intermédiaire de booking .comhttps://www.booking.com/hotel/it/bio-agriturismo-la-ginestra.it.html.

En outre, l'exploitation est présente sur le portail spécifique de l'agrotourisme Agriturismo.it https://www.agriturismo.it/it/agriturismi/toscana/firenze/Bio-Agriturismo-LaGinestra-4900176/index.html sur Expedia https://www.expedia.it/San-Casciano-In-Val-Di-Pesa-Hotel-Bio-Agriturismo-La-Ginestra.h27484540.Informazioni-Hotel et sur Airbnb https://www.airbnb.it/.

Salle à manger du Bio Agriturismo (photo de Chiara Nocci)

Apiculteur au travail avec ruches et champ de tournesols (photo de Chiara Nocci)

Leur formation était plutôt axée sur l'agriculture et l'agronomie technique. L'entreprise d'agrotourisme est née et s'est développée grâce au travail de personnes qui, sans recourir à une aide ou à un soutien extérieur, ont suivi une idée et se sont rendu compte qu'elle pouvait représenter une opportunité pour l'avenir de l'exploitation.

Le chemin vers la création de l'entreprise d'agrotourisme n'a pas été facile, et de nombreuses erreurs ont été commises précisément en raison de l'inexpérience dans le secteur du tourisme.

En 2015, l'équipe qui gère actuellement la partie agricole et la partie agrotouristique de l'entreprise s'est installée à la ferme.

Les personnes impliquées dans la gestion de l'agrotourisme sont formées pour cette activité et possèdent les compétences adéquates pour la gestion de l'activité d'hébergement. Il est très important d'anticiper ou de saisir les tendances actuelles afin d'être en mesure d'offrir aux clients des activités intéressantes et nouvelles.

Les obstacles les plus importants rencontrés lors du lancement de l'activité d'agrotourisme sont certainement ceux liés au manque de formation dans le domaine du tourisme.

Le territoire où se trouve le Bio Agriturismo La Ginestra, le Chianti, est une région très connue pour sa beauté naturelle et pour son anthropisation particulière faite de vignobles qui ont créé un paysage unique grâce à leurs géométries. Dans ce contexte, l'agritourisme et les autres types d'hébergement sont très nombreux et il est donc très difficile de s'établir dans une région où la concurrence est très forte.

Aujourd'hui, il serait impensable de gérer une structure telle qu'un agrotourisme sans les compétences nécessaires. La formation est toujours utile et nécessaire pour maintenir les normes de qualité des offres à un niveau élevé.

À propos de la gestion d'une entreprise d'agrotourisme

L'exploitation a une superficie d'environ 100 hectares, dont 6 hectares sont cultivés en vignobles où l'on produit des raisins pour élaborer des vins naturels.

L'activité apicole, commencée dans les années 80, est très importante et comprend environ 700/800 ruches pour la production de miel monofloral (Acacia, Châtaignier, Sulla, Trèfle, Tournesol, Coriandre, Ailanthe, Tilleul), de miel de fleurs sauvages et de miellat des bois, ainsi que tous les produits de la ruche (pollen, cire, propolis, essaims, reines d'abeilles).

Sur plus de 40 hectares, des céréales anciennes et des légumineuses sont cultivées selon l'ancien système des rotations.

Raisins récoltés prêts à être transportés à la cave (photo de Chiara Nocci)

Cette technique permet aux vaches de brouter chaque saison sur des pâturages différents, ce qui fertilise les champs et les débarrasse des graines de mauvaises herbes.

L'élevage comprend des bovins et des porcs.

Porcs au pâturage (photo de Chiara Nocci)

Parmi les anciens blés durs, on trouve le Cappelli, le Verna et le Rondine, ainsi que l'épeautre, le triticale et le seigle. Certaines légumineuses, dont les pois chiches et les lentilles, font également partie des rotations. Après la récolte, le perlage, la mouture des grains et la panification des farines sont effectués par les meilleurs artisans de la région.

La viande de porc est transformée par la charcuterie locale.

Le pain obtenu est naturellement levé, au feu de bois, à partir de farines semi-complètes moulues à la meule de pierre. Pâtes séchées à très basse température.

La charcuterie authentique est préparée selon la meilleure tradition toscane. Parmi les productions, on peut citer le nocino, la grappa, la grappa au miel et le vin aromatisé aux noix.

Il existe également une petite production de chanvre à partir de laquelle on fabrique une liqueur et une huile essentielle de chanvre.

L'huile d'olive extra vierge est produite à partir d'olives des variétés typiques de la Toscane centrale, Frantoio, Moraiolo et Leccino, cultivées dans environ 2 HA d'oliveraies. L'huile produite est utilisée presque exclusivement dans le Bio Ristoro de l'agritourisme.

Le revenu principal provient de l'agrotourisme, qui représente 75 % du revenu total. L'agrotourisme bio de La Ginestra est une installation moyenne parmi celles de la région et aucune compétence particulière n'est nécessaire pour la gestion, qui est similaire à la gestion familiale. Des compétences minimales en matière de tourisme sont suffisantes. Les personnes qui travaillent dans le secteur de l'agrotourisme doivent faire preuve d'une grande capacité d'adaptation et d'interchangeabilité dans leurs rôles.

Les attentes pour l'avenir sont de croître, d'améliorer et de confirmer ce qui a été réalisé ces dernières années et de s'engager dans l'entreprise pour la poursuivre de la meilleure façon possible.

Bio Ristoro Table du petit-déjeuner (photo de Chiara Nocci)

Conseils aux nouveaux entrepreneurs

Les conseils destinés aux futurs entrepreneurs de l'agritourisme découlent de l'expérience acquise dans la gestion de l'exploitation agricole biologique La Ginestra. Il est essentiel pour les entreprises locales de travailler en réseau. Il faut trouver des points de rencontre qui facilitent la gestion et permettent d'améliorer l'entreprise à tout moment. Malheureusement, parmi les installations de la région, il n'y a pas de véritable réseau qui pourrait être très important.

Cette caractéristique est typique de la zone où se trouve le Bio Agriturismo La Ginestra, mais c'est malheureusement une caractéristique qui touche beaucoup d'autres zones.

Un autre conseil utile est de s'adapter à l'air du temps en ce qui concerne la politique tarifaire.

De nombreux établissements appliquent encore une politique de prix dépassée et ancienne, basée sur la haute, la moyenne et la basse saison.

Aujourd'hui, il est important de vendre les hébergements en utilisant une politique de prix dynamique afin d'ajuster l'offre à la demande en analysant les tendances du marché.

Co-funded by the European Union

Projet N. 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et les opinions exprimés sont toutefois ceux des auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenues responsables.