

COFARM



ÉTUDE DE CAS: Agri-restaurant La Ficaia

Introduction

L'agro-restaurant "La Ficaia", situé dans le nord de la Toscane, est un petit restaurant géré par l'association locale des agricultrices "Donne in campo". Les agricultrices de cette association ont créé une entreprise agro-alimentaire en 2012 et ensuite, en 2015, ils ont transformé une vieille maison abandonnée en agro-restaurant. Les deux initiatives utilisent des ingrédients produits dans 10 fermes. Récemment, il y a eu un changement de structure au niveau de l'Association qui est devenue une entreprise agro-alimentaire grâce à l'implication remarquable de deux agricultrices. L'agro-restaurant est ouvert uniquement le week-end, avec dîner le vendredi et le samedi soir et déjeuner le dimanche. Quatre agricultrices sont directement impliquées dans cette entreprise de restauration.

Renseignements de base



Massarosa (Lucca)

Nom Agri-restaurant La Ficaia

Année de lancement 2012

Type de coopération Autres types de coopération

Nombre d'agriculteurs/propriétaires fonciers/entrepreneurs/entreprises concernés

2 agricultrices en gestion, 10 agricultrices vendant des produits à l'entreprise

Liens Internet

<http://www.agristorantelaficaia.it/>

<https://www.facebook.com/agristorantelaficaia/?fref=ts>



Données relatives à l'exploitation agricole

Description

Les produits proposés dans le restaurant proviennent de 10 exploitations agricoles, dont huit sont situées dans la localité. Les principaux produits comprennent : viande (agneau, porc, bœuf, poulet et lapin) ; fromage de brebis ; légumes de saison ; farine de différentes céréales ; huile ; et vin. Ces produits sont issus de petites exploitations (5 ha en moyenne), la majorité des agricultrices cultivent ou élèvent leurs produits selon le mode biologique.



Données du processus de coopération

Le principal élément d'apprentissage qui est ressorti de ce type de coopération est l'identification de solutions innovantes pour lutter contre les fluctuations continues des cours mondiaux des produits de base et faciliter l'accès au marché. Dans le contexte d'une agriculture non durable et de subsistance, du fait que les petites exploitations sont situées dans des zones montagneuses, il est vraiment très difficile pour les exploitations d'être financièrement viables. L'idée de l'agro-restaurant a été élaborée à partir des agricultrices associées à l'association des femmes de Lucques, comme un moyen de résoudre leurs difficultés à vendre des produits. Cette coopération a permis aux agricultrices de :

1. Vendre directement les produits de ce groupe de petites fermes
2. Valoriser les compétences professionnelles de la femme dans l'activité de cuisine
3. D'obtenir une valeur ajoutée et d'augmenter ainsi leurs revenus

La gestion de l'agro-restaurant est confiée à deux agricultrices, tandis que les autres concernées vendent et apportent leurs produits au restaurant. Le défi de cette forme originale de coopération est de valoriser les produits locaux à travers une activité gastronomique, totalement basée sur les produits des agricultrices, en créant une cible pour les clients intéressés par la consommation locale. Le défi quotidien des agriculteurs impliqués est d'apprendre, pas à pas, une nouvelle profession qui nécessite de nombreuses activités pour être gérée :

- Produits (achat, stockage),
- Clients (réservations, service)
- Les obligations administratives relatives à l'établissement d'un établissement de restauration devaient être respectées.

La gestion de l'entreprise est assurée par deux agricultrices, l'une produisant des légumes frais et l'autre du miel. Le revenu annuel moyen du restaurant est d'environ 20 000 à 25 000 euros.

Les principales compétences requises pour s'initier à cette forme de coopération sont liées à l'acquisition de connaissances suffisantes en matière de

- **Systèmes de coopération en agriculture**, en termes d'avantages/points critiques relatifs aux différents types existant en Italie.
- **Règles régissant cette forme de coopération** : cadre juridique, gestion administrative.
- **Gestion de réseau** : à partir d'une attitude positive dans une relation professionnelle. L'agricultrice impliquée dans ce projet a développé des aptitudes et des compétences particulières en gestion de réseau, très importantes pour le développement d'une harmonie interne dans l'environnement de travail, et en gestion logistique et administrative, en particulier pour nouer des relations avec les agriculteurs produisant les produits/ingrédients.

La gestion d'un restaurant nécessite également des compétences spécifiques liées à :

- **Cuisine et restauration** : Les compétences dans ce domaine sont principalement transférées de la tradition, mais pour gérer une activité pour des clients externes, il faut des connaissances dans la préparation et la présentation des plats typiques.
- **Sécurité et traitement hygiénique des aliments** : une formation approfondie est nécessaire pour se conformer à toutes les réglementations pertinentes en matière de santé et de sécurité concernant la production et le stockage des aliments.

Le principal avantage pour les agriculteurs participant à cette expérience de coopération est de valoriser leurs produits, de réduire les " kilomètres-alimentation " dans la chaîne d'approvisionnement et d'éliminer les coûts intermédiaires.

Le point critique est que le restaurant, n'a pas la possibilité de développer et d'augmenter son activité. La production locale est insignifiante, donc le restaurant ne peut pas acheter plus de produits ; la gestion réelle, directement assurée par les agriculteurs, fait que le restaurant n'est ouvert que pendant le week-end. Le réseau représente une première expérience de coopération dans un tel agro-restaurant qui est très intéressant et innovant, mais limité à son échelle.

Les avantages et les inconvénients associés à ce type d'activité comprennent :

Avantages:

- Faibles coûts de gestion pour les agriculteurs
- Risques limités et implication des participants (en termes de capital investi, contraintes de production pour la vente au restaurant)

- Bonne qualité et garantie de la traçabilité des produits, renforçant la confiance des consommateurs et les encourageant à privilégier la qualité plutôt que la quantité dans leurs achats.
- Soutenir la croissance des entreprises et la durabilité des petits agriculteurs

Inconvénients:

- La petite échelle de l'opération ne peut pas garantir un revenu élevé, mais seulement un revenu supplémentaire pour les agriculteurs impliqués dans cette activité.

Avis/Recommandation

“ L'agro-restauration est une perspective intéressante pour les agriculteurs, mais la gestion de cette activité n'est pas facile et demande beaucoup de compétences. ”

“ Le succès de notre coopération est dû au lien fort que nous entretenons avec l'agriculture locale, les agriculteurs et le territoire. ”

Requêtes/questions

- Que pensez-vous de la valorisation des produits locaux par la création d'un restaurant agricole ?
- Pensez-vous que dans votre région, un restaurant basé sur les produits des fermes traditionnelles locales peut être une activité rentable ?



Mots clés

Mots clés de coopération

Ventes directes/circuit court
Marketing/ventes
Autres types de coopération
Services

Ferme Mots clés

Petite exploitation agricole/Exploitation agricole familiale
Tourisme et loisir
Femmes

Partenaires



Limerick Institute of Technology:
(Irlande)
www.lit.ie/rdi



Hof und Leben GmbH
(Allemagne)
www.hofundleben.de



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

Asociace Soukromeho Zemedelstvi
Ceske Republiky (République Tchèque)
www.asz.cz



On Projects Advising SL
(Espagne)
www.onprojects.es



Union de Agricultores y Ganaderos-
Jovenes Agricultores de Jaén (Espagne)
www.coagjaen.es



Biotehniški Center Naklo
(La Slovénie)
www.bc-naklo.si



Confederazione Italiana Agricoltori Toscana
(Italie)
www.ciatoscana.eu



European Landowners' Organisation
(Belgique)
www.europeanlandowners.org

Média sociaux:



/CoFarm
www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330



/COFARM_ERASMUS
www.twitter.com/COFARM_ERASMUS

Site web du projet:

www.cofarm-erasmus.eu



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs
Numéro du projet: 2016-1-IE01-KA202-016870