

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

5 | 22

Détente et expériences *dans des fermes*



L'agrotourisme boome. Dans les campagnes, il revêt de la valeur tant pour les hôtes citadins que pour celles et ceux qui les accueillent dans leurs fermes.

Il est une bonne source de revenus pour de nombreuses fermes en Suisse: Des études montrent que 100 millions de francs se gagnent chaque année dans l'agrotourisme. Cela peut représenter entre 50 000 et 53 000 francs pour une famille paysanne. Très diversifiée, l'offre comprend l'hébergement de personnes, de familles et de groupes dans des maisons de vacances, des campings, des bed and breakfast, sur la fenière ou à la belle étoile, et avec ou sans service. L'agrotourisme offre aux hôtes des possibilités de voir de près l'agriculture, la vie paysanne et le monde animal. Les fermes dédiées aux activités de découverte pour des groupes leur assurent des impressions durables.

«Pendant les années de pandémie, nos fermes ont reçu beaucoup de demandes», dit Andreas Allenspach, le directeur de l'Association agritourisme Suisse qui compte 212 membres. Le bilan 2021: 162 479 nuitées (plus 19 pourcents par rapport à 2020) et un chiffre d'affaires de 4,8 millions de francs. Un record absolu. Le chiffre d'affaires devrait même être plus élevé vu que la plupart des hôtes réservent directement auprès des offreurs. «De nombreuses familles suisses qui partaient normalement à l'étranger ont dû rester au pays à cause du covid et ont donc réservé des vacances à la ferme», résume Andreas Allenspach. Même son de cloche chez «Ferien auf dem Bauernhof» FEBA qui compte 100 membres. Leurs réservations ont pratiquement doublé en 2021 par rapport à 2020. Il n'y a pas de chiffres séparés pour les fermes bio.

«La population urbaine», dit le directeur d'Agrotourisme, «trouve de plus en plus de plaisir dans les offres rurales de vacances et de temps libre.» Les offres pour familles, l'aide à la ferme et l'équitation sont particulièrement appréciées, ces dernières surtout par les jeunes filles et les enfants. Il voit du potentiel dans les offres spéciales pour les femmes, les couples et les célibataires, mais aussi très concrètement dans les domaines du wellness et de la bonne chair. «Beaucoup de fermes ont des jardins dans lesquels il y a plein de fleurs et de plantes. Ces ressources peuvent être transformées en cataplasmes, pommades et autres médicaments naturels. Ce secteur peu exploité a de l'avenir.» Et la cuisine des femmes rurales ainsi que les recettes paysannes intéressent beaucoup le public. Il y a déjà quelques personnes qui proposent des cours de cuisine.

Les femmes au sommet, les prix au fond du trou

L'agrotourisme est surtout l'affaire des femmes. «Elles génèrent ainsi jusqu'à 30 pourcents du chiffre d'affaires de la ferme rien qu'avec l'hébergement. Et un bistrot fermier apporte jusqu'à 20 pourcents», dit Andreas Allenspach. Et enfin seules les fermes dont l'agriculture est le revenu principal – donc plus de 50 pourcents – peuvent faire de l'agrotourisme. Sinon des investisseurs pourraient simplement acheter une ferme et mettre quelques vaches dans le pré. «L'agriculture d'agrément n'a aucune chance dans l'agrotourisme.»

L'offre est particulièrement importante dans les cantons de Berne, des Grisons, du Valais et de Suisse centrale. La loi sur l'aménagement du territoire est cependant très restrictive et limite fortement ceux qui veulent commencer à concevoir et à réaliser leurs plans. «La justice est très stricte à cet égard, il y a de l'obstructionnisme», trouve Andreas Allenspach, dont l'association conseille les débutants à ce sujet.

Il y a aussi besoin de conseils dans un autre domaine. «L'agrotourisme marche en dessous de sa valeur», déplore-t-il. «Un appartement de vacances coûte en moyenne 120 francs par nuit, mais seulement 80 francs dans l'agrotourisme. Beaucoup de fermes ne font pas de différence entre haute et basse saison.» L'hébergement de groupes et les nuits sur la paille sont aussi très bon marché, entre 25 et 35 francs avec petit-déjeuner. Il y a encore beaucoup à faire au niveau des prix. *Harry Rosenbaum, LID*

Nuits sur la paille, zoos câlins ou restauration événementielle, l'agrotourisme suisse se présente avec de nombreuses facettes. *Photos: Marco Taminelli, René Schulte*



Plateformes d'agrotourisme (bio)

Biomondo / Bio Suisse: Dormir sur la paille, camper à la ferme ou nuitées dans un podhouse – les fermes bio peuvent annoncer gratuitement leurs offres d'agrotourisme sur la place de marché en ligne Biomondo.

www.biomondo.ch > Pour Saveurs & Loisirs > Services & Découvertes > Hôtellerie & Restauration

Demeter: Les fermes Demeter peuvent en plus placer leurs offres sur le site web de Demeter Suisse.

www.demeter.ch > Trouver des produits > Gastro, Agrotourisme

Agrotourisme Suisse

www.myfarm.ch > Rechercher: «bio»

Vacances à la ferme

www.bauernhof-ferien.ch > Rechercher: «bio» (en allemand)

Connaissances, aides, formation

Pour les débutantes et débutants:

Guide «Je me lance dans l'agrotourisme» d'Agrotourisme Suisse et Agridea.

www.agridea.ch > Publications > Entreprise, Famille, Diversification > Tourisme rural, agrotourisme

La partie allemande du site d'Agrotourisme Suisse propose en outre une liste de textes légaux et le guide «Preisgestaltung und Kalkulation» du Fachgruppe Agrotourismus Schweiz (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > Über uns > Mitgliedschaft (en allemand)

L'Union suisse des paysannes et des femmes rurales

fournit des informations sur des modules dans le cadre de la formation de Paysanne avec brevet fédéral: «Bases de l'accueil à la ferme», «Accueil à la ferme, restauration» et «Accueil à la ferme, hébergement».

www.paysannes.ch > Formation > Descriptifs des modules > Modules à option

Bio Suisse propose aussi des informations sur la restauration et l'agrotourisme (Farm-Camping).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus (en allemand) *schu*

Une ferme, une école – et de la nature

De la cabane romantique aux chambres pour familles, La Bergerie a quelque chose pour tous. Et même une école.

Quand Rolf Amstutz feuillette le livre de réservations de son Gîte Rural à Mormont JU, on voit vite à quel point l'offre d'agrotourisme de la ferme bio La Bergerie est diversifiée. «En avril nous avons



La Bergerie propose 100 places de couchage dont deux dans une cabane romantique au milieu du verger. Photos: màd

eu beaucoup d'écoliers, à Pâques de nombreuses familles et des étudiants en excursion. Et à L'ascension il y a deux fêtes de famille, dont une avec plus de 70 personnes.» La forte demande dont jouit ce domaine d'Ajoie tient surtout au fait que le chef d'exploitation et sa famille arrivent à renouveler sans cesse la diversité de leur offre. Les groupes peuvent dormir dans un dortoir ou directement sur la paille, mais il y a des chambres séparées pour les familles ou les couples. Depuis l'été passé il y a dans leur charmant jardin une cabane en bois sous les arbres fruitiers. Elle peut accueillir deux personnes qui aiment le romantisme, toilettes comprises. Une deuxième cabane nommée Clair de Lune se trouve en forêt. Une troisième maison en bois, la Cabane des Contes, est aussi dans la forêt et fait partie des circuits thématiques qui enrichissent l'agrotourisme dans la région. Les hôtes peuvent apprendre des choses sur les environs en se promenant puis approfondir ces connaissances dans la cabane de la forêt.

Autoapprovisionnement y.c. la tresse du dimanche

Le Gîte dispose même d'une école pour donner des cours. Quand le village de Courchavon, 550 habitants, a voulu fermer l'école publique du hameau de Mormont, la famille Amstutz a racheté ce bâtiment. «La commune ne pouvait pas s'en occu-

per elle-même», dit Rolf Amstutz, qui y a été à l'école comme son père avant lui, mais le village aurait beaucoup regretté une vente à des gens de l'extérieur ou une transformation totale. La famille paysanne a donc rénové en douceur cette maison construite en 1839 et l'a transformée en école-nature. Des classes d'écoles peuvent y venir pour une introduction à la biodiversité, à l'agriculture, à la durabilité et à la protection de l'environnement. Il y a pour cela des ateliers pour écoles, étudiants et seniors sur le sol, l'alimentation, les fossiles, les animaux de la ferme ou la forêt, dont une partie se déroule à la ferme. L'école-nature a une bibliothèque, une cave voûtée pour des fêtes ainsi que des chambres familiales. La Bergerie dispose au total de 75 lits dans les chambres, dortoirs et cabanes, et de 25 couchettes sur la paille.

La transmission de connaissances et les nuitées ne font pas tout, il faut encore de la nourriture. La Bergerie s'est donné ici une mission particulière: Ce qui vient sur la table pour les hôtes doit le plus possible venir de la ferme. Aussi bien les légumes que la viande d'agneau et les fruits – même la tresse du dimanche est faite à partir d'anciennes variétés de blé qu'elle cultive. Ce qui manque – salades, légumes de saison ou viande de bœuf et de porc – est acheté à des fermes voisines. Comme Rolf Amstutz le relate, les offres du Gîte sont appréciées: Il y a par année quelque 7000 personnes qui utilisent une des offres de restauration et environ 2500 pour l'hôtellerie. Le but premier n'est cependant pas de faire du profit, dit-il: «Tous ce que nous faisons se fait avec la nature.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Comm. de Courchavon JU

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1999

Surface agricole utile: 30 ha dont 23 ha d'herbages, 7 ha de terres ouvertes (12 ha sont des surfaces écologiques)

Cultures / rotation: Blé (dont variétés anciennes), triticale, orge, prairie temporaire, 400 arbres fruitiers et noyers

Cheptel: 60 moutons, 4 poneys

Agrotourisme / commercialisation: Hôtellerie pour personnes seules, couples, familles, groupes; ateliers pour écoles, étudiants et seniors; centre-nature dans l'ancienne école

Main-d'œuvre: La famille paysanne, 10 employés

www.gitelabergerie.ch



Wellness avec panorama

En plus des lits à ressorts et de paille, les Gerber proposent à Trub BE de la détente en spa et sur table de massage.

On croirait une photo de carte postale: une ferme isolée avec des vaches et des poneys dans les pâturages, entourée de forêts et avec un magnifique panorama alpin. Il s'agit de la ferme Bach de la famille Gerber à Trub BE, dans la région du Napf. Une ferme laitière de grandeur moyenne avec de l'agrotourisme comme branche complémentaire. «Mes parents avaient démarré ça il y a 20 ans en transformant le «stöckli» en maison de vacances», raconte Stefan Gerber. C'est alors devenu une maisonnette avec trois chambres pour au total sept personnes.

Lorsque l'agriculteur et son épouse Barbara ont repris il y a dix ans cette ferme isolée à 1000 mètres d'altitude, ils ont voulu développer son attractivité. Ils ont donc développé l'offre. Il y a maintenant devant le stöckli une terrasse couverte avec barbecue. Et en plus une terrasse ouverte avec un grand spa (hot tub) pour cinq à six personnes. Dans le bâtiment principal d'en face, jusqu'à dix personnes peuvent dormir sur la paille dans les combles – p'tit déj paysan inclus. Et Barbara Gerber y a aussi installé un petit cabinet où cette gestionnaire du commerce de détail de profession, qui s'est spécialisée en aromathérapie, propose entre autres des massages. Et celles et ceux qui préfèrent participer aux travaux de la ferme peuvent aussi le faire. «La plupart se satisfont d'aider un peu à l'étable», dit Barbara Gerber.

La maison de vacances est maintenant presque toujours occupée du printemps à l'automne. Surtout par des familles avec enfants. Entre autres évidemment à cause du trop mignon zoo câlin avec des chèvres, cochons nains, lapins, cochons d'Inde, poules soie et tortues. «Avant on pouvait aussi venir à l'improviste, mais aujourd'hui il faut réserver presque une année à l'avance si on veut passer chez nous des vacances en haute saison», dit notre hôtesse. La publicité se fait surtout sur myfarm.ch, le portail d'Agrotourisme Suisse, mais aussi par le bouche à oreille. On peut réserver par téléphone ou par courriel. Nous n'avons pas de plan de réservation en ligne. Ceux qui sont intéressés doivent s'annoncer, et c'est bien come ça parce que le contact personnel est toujours meilleur.»

L'agriculture seule ne suffit plus

Les Gerber n'ont pas besoin d'autorisations spéciales. «Un simple p'tit déj paysan ne nous transforme pas encore en entreprise de restauration. Nous n'avons donc besoin ni de patente de restaurateur ni d'autorisation de vente de boissons», dit Stefan Gerber. Pour les nuits sur la paille, le couple paie une taxe de séjour à Bern Tourismus. S'y rajoute un prélèvement d'eau par année pour en contrôler la qualité.

Le couple de 35 ans gère tout seul la ferme et l'agrotourisme. Cela peut être très stressant en haute saison, et quelquefois leurs mères viennent aider. Le couple élève aussi au trot ses trois enfants Janik (7 ans), Elin (6 ans) et Yael (3 ans). «Nous ne pourrions pas vivre seulement de l'agriculture. Sans l'agrotourisme je devrais travailler à l'extérieur», dit Barbara



Le bain chaud peut être réservé par des hôtes vacanciers ou des randonneurs. Photos: René Schulte

Gerber. Ils n'ont pas encore calculé ça en détail, mais Stefan Gerber en est sûr: «Si tu devais gagner la même chose avec des pommes de terre, il te faudrait un énoorme champ – et une super récolte.» René Schulte



Hof Bach, Famille Gerber, Trub BE

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis 1996


Surface agricole utile: 24 ha (zone de montagne II), dont 19,5 ha d'herbages, 2 ha de terres ouvertes, 2,5 ha de surface écologique

Culture: Pois fourrager

Cheptel: 24 vaches laitières, 2 poneys Shetland, 5 chèvres naines, 2 cochons nains, 1 chien, 7 chats, divers petits animaux

Agrotourisme / commercialisation: Appartement de vacances, nuits sur la paille, bain chaud, aromathérapie, participation aux travaux de la ferme

Main-d'œuvre: Le couple paysan

 www.bachgut.ch (en allemand)



Activités sous le signe du respect

Chevaux, pédagogie, camping, canyoning, escalade et bio, il y a tout cela à La Finca dans la vallée tessinoise de la Riviera.

Après plusieurs jours de pluie, un après-midi ensoleillé fournit l'occasion idéale pour une visite à La Finca à Cresciano. Cette ferme équestre tessinoise est certifiée Bourgeon depuis plus de 20 ans. Le chef d'exploitation, Marco Taminelli, a repris la ferme familiale en 1996. Avec encore des vaches. «Après quelques années j'ai vu clairement que la production laitière n'avait pas d'avenir pour moi. J'ai donc transformé l'étable en dortoir garni de paille, avec cuisine attenante et un salon», décrit cet ingénieur agronome EPF qui a une prédilection particulière pour le bricolage. «J'essaye d'effectuer tous les travaux moi-même et de valoriser pour cela les matériaux que j'ai à disposition», ajoute-t-il en montrant une grille qu'il a soudée avec des vieux fers venant entre autres d'anciens cornadis. Le dortoir se trouve au milieu de la ferme. Son aménagement est simple mais confortable. Les hôtes peuvent voir depuis là les écuries avec les chevaux de la ferme et d'autres en pension, et le parcours où ils vivent en troupeau.

Au fil des ans, Marco Taminelli a étoffé son offre avec une place de camping pour tentes, mobilhomes et caravanes. S'y sont aussi ajoutées des activités avec les chevaux et dans la nature. La Finca ne propose pas de sports équestres mais des promenades ou des moments de contact avec les animaux qui sont placés sous le signe du respect mutuel. Ce concept, qui lui est très cher, il le met en évidence particulièrement quand il accueille des classes d'école. «Nous offrons des expériences de vie à la ferme où les enfants peuvent aider et recevoir des informations sur l'agriculture biologique, où ils apprennent à observer et à respecter les animaux et l'environnement et où ils peuvent jouer et vivre des aventures.»

Des événements de team building pour entreprises jusqu'à diverses activités de loisirs dans la vallée de la Riviera, La Finca a aussi beaucoup d'offres pour les adultes. Marco Taminelli collabore pour cela avec diverses organisations. Canyoning, rafting, escalade de falaise, escalade de bloc, promenades et tours en vélo sont appréciés et demandés. «La Riviera nous offre beaucoup de possibilités.»

Restauration pour groupes jusqu'à 50 personnes

La Finca est cependant aussi un endroit où on peut se reposer après une journée dans la nature en y dormant et déjeunant. Sur réservation, les groupes de 15 à 50 personnes ont aussi la possibilité de se faire servir des apéros ou des repas du soir. Leur préparation est prioritairement à base de produits locaux, et les grillades, charcuteries et produits laitiers de la Riviera sont particulièrement appréciés.

Le soir approche et Marco Taminelli s'entretient avec des hôtes, ce qu'il fait volontiers. Pendant ce temps les chevaux reviennent au galop du pâturage, une scène habituelle mais qui fascine toujours. Ça aussi je l'offre à mes hôtes: la possibilité de profiter simplement de la nature et des animaux qui vivent paisiblement sur mon domaine.» Si c'était à refaire, il se déciderait de nouveau pour cette vie et cette forme d'agri-



À La Finca de Marco Taminelli, le premier rôle est tenu par les chevaux – et par les hôtes. Photo: m&ad

culture, justement à cause du contact avec les gens et des expériences qu'il a vécues en tant que chef d'exploitation d'une ferme bio axée sur l'agrotourisme. Elia Stamparoni



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Méthode d'agriculture: Bourgeon depuis environ 1999

Surface agricole utile: Environ 25 ha, surtout des prairies et des pâturages, plus de 5 ha de surfaces écologiques

Cultures / rotation: Occasionnellement grandes cultures et cultures fourragères

Cheptel: 20 chevaux (à lui et en pension)

Agrotourisme / commercialisation: Activités pédagogiques (nature / animaux), activité de loisirs et sports, dormir sur la paille, place de camping, restauration (sur précommande), journées de stages bio

Main-d'œuvre: Le chef d'exploitation, 1 employé, du personnel formé pour des activités spécifiques

 www.lafinca.ch (en italien)

