



bienvenue
à la ferme

Vivez la campagne de plus près

Tasting group



« Bienvenue
à la ferme »

DOSSIER DE PRESSE



CHAMBRES
D'AGRICULTURE



Vivez la campagne de plus près

Comment les consommateurs étrangers apprécient-ils nos produits fermiers ?



Pour faire découvrir les spécificités des produits fermiers aux touristes étrangers et pour mieux appréhender leurs attentes, Bienvenue à la ferme organise un « tasting group » avec des gourmets du monde entier représentant les 5 continents ⁽¹⁾.

Autour de la table une quinzaine de personnes n'ayant pas l'habitude des mets régionaux français vont tester le meilleur de la gastronomie fermière. Au cours des 5 phases de cette dégustation, les étrangers vont devoir noter chaque plat : le goût, l'odeur, l'apparence et la texture en bouche de ces produits raffinés. Ils bénéficieront d'une explication de la part des producteurs et de M. Claude Masson spécialiste de l'alimentation.

Les producteurs grâce aux résultats pourront adapter leurs produits au regard de cette nouvelle clientèle.

La France est le pays le plus visité au monde et les touristes étrangers recherchent de plus en plus l'authenticité et le goût de nos terroirs.



Bernard Artigue, président de Bienvenue à la ferme

« Bienvenue à la ferme existe depuis plus de 20 ans. Porté par les Chambres d'agriculture, le réseau compte aujourd'hui plus de 6 000 agriculteurs. Tous passionnés par notre métier, nous cherchons à transmettre à ceux qui viennent nous visiter la richesse de nos savoir-faire et de nos productions.

Répondant à un besoin essentiel, exprimé par la population, de renouer avec la nature et le monde agricole, le réseau Bienvenue à la ferme connaît un succès grandissant et permet de recréer ce lien, parfois distendu entre les citoyens et la nature, la campagne et le vivant.

Dans un souci permanent de qualité et pour comprendre les attentes de notre clientèle étrangère, nous proposons aujourd'hui un panel de gourmets internationaux, une expérience insolite de découverte culinaire. Nous voulons leur faire découvrir les saveurs de notre terroir, mais aussi mieux comprendre leurs attentes et leur ressenti ».

(1) Les dégustateurs sont originaires de Brésil, Mexique, Vénézuéla, Canada, Côte d'Ivoire, Ile Maurice, Taïwan, Japon, Vietnam, Australie, Portugal, Grande Bretagne Slovaquie, Roumanie, Lituanie, Suisse, Etats-Unis.



Vivez la campagne de plus près

Produits testés / producteurs



Les producteurs fermiers adhérents de Bienvenue à la ferme sont tous dotés d'une compétence gastronomique et d'un savoir-faire spécifique.

Ils sont d'ailleurs signataires d'une charte de qualité qui les engage à :

- respecter leur territoire
- cultiver leur terre
- produire et élever sur leur ferme
- transformer leur production
- commercialiser en direct leurs produits
- accueillir sur leur ferme
- conseiller et prendre plaisir à présenter le fruit de leur travail

Famille Tribier •

Ferme Pleinefage (Dordogne)

La ferme de Pleinefage est une exploitation familiale qui se situe au cœur du Périgord Noir. La production est orientée vers le Canard Gras gavé et transformé à la ferme. Foie gras, rillettes, et magrets de très haute qualité ont obtenu de nombreuses médailles.

Ils proposent aux dégustateurs leur fameuse et renommée « Figue farcie au foie gras »

Focus sur la figue farcie au Foie Gras :

Ce plat très fin est préparé à base de figues séchées, farcies avec du foie gras de canard entier. Sel et poivre avant une cuisson que les producteurs tiennent à garder secrète et qui apporte une grande saveur à ce plat.

François et Fabienne DEMARAIS •

Ferme de Grémonval (Seine-Maritime)

Cette famille normande exploite dans un cadre naturel au milieu des bois des élevages de cerfs, biches et de sanglier. Leur production est riche de bons produits du terroir tels que pâtés, rillettes, hure, foie, saucisson, conserves de gibiers...

Ils proposent aujourd'hui aux dégustateurs des « Rillettes de sanglier » en apéritif

Benoît LEVERRIER •

Fermier Aubergiste à Loze (Tarn-et-Garonne)

Benoît Leverrier a rejoint le réseau Bienvenue à la Ferme pour la restauration et la production de porc de qualité. La mise en place d'un élevage en plein air de races anciennes lui permet de proposer des viandes de grande qualité, particulièrement savoureuses. Ce choix spécifique demeure pour lui un élément fondamental pour la mise en place d'un projet de circuits courts et de ferme auberge.

Il propose aux dégustateurs du jour : « Saucisson de porc noir Gascon » en apéritif, « jambon de porc noir gascon sur son lit de mangue » en entrée, « farci au boudin à la viande » et « dés de poitrine aux épices » en plat principal et « flans à la vanille de Madagascar » en dessert.

Focus sur la recette du fameux « farci au boudin à la viande » (pour 4 personnes) :

Prendre 200-300 gr de boudin à la viande (en chaudin ou en boîte), 2 pommes à chair fermes. Découper de fines rondelles de pommes et de boudin.

Sur les rondelles de pommes, disposer des tranches fines de boudin à la viande sur 2 à 3 épaisseurs et reconstituer ainsi la forme de pomme.

Passer au four chaud environ 10 minutes. (Réserver au chaud)

Famille Courtoy •

Boucherie Les deux Fermes (Haute-Saône)

Ferme familiale avec élevage et transformation de porcs, volailles et bovins dans un cadre superbe au pied des Vosges, l'exploitation produit et transforme aussi des céréales pour l'alimentation de l'élevage.

Elle propose aux dégustateurs : en entrée le triptyque « Filet mignon fumé, Saucisse fumée cuite, Andouille fumée » et en fromage la « Cancoillotte ».

Brigitte et Didier Mazars •

Ferme de la Roselle (Aveyron)

Dans cette ferme de l'Aveyron qui élève des vaches de race Montbéliarde et Holstein, des produits laitiers typiques de la région sont produits et vendus directement aux consommateurs.

Ils proposent aujourd'hui aux dégustateurs un « Alligot » en plat principal, et ensuite des fromages « Tomme de la Roselle » et « Le petit gourmand (petit fromage type rocamadour au lait de vache) ».

Anne Catherine Bonvalot •

L'escargotière Bonvalot (Jura)

Après des études d'horticulture et quelques années à créer des jardins en Touraine, Anne Catherine Bonvalot décide d'apprendre un nouveau métier, celui d'hélicultrice. Depuis 1991, l'escargotière Bonvalot produit et transforme ses escargots fermiers pour vous proposer un escargot d'exception, tendre et savoureux. Elle propose aux dégustateurs une « Soupe d'escargots aux orties en entrée ».

Focus sur la soupe Gauloise aux escargots et pointes d'orties sauvages :

Mélange subtil permettant à chaque ingrédient d'exprimer sa saveur ! Les escargots à chair tendre et fine se marient harmonieusement avec l'ortie qui apporte une note de verdure douce.

Isabelle et Sylvain Olivier •

Ferme Fruirouge à Nuits-St-Georges (Côte d'Or)

Dans la famille Olivier, paysans depuis 4 générations, la spécialité repose sur des fabrications à l'ancienne à partir de fruits cultivés et transformés sur place. Elle propose aux dégustateurs du jour différentes boissons à base de fruits intenses tel qu'un sirop de Cassis et un sirop de Framboise. Un Ketchup au cassis accompagnera avantageusement la Tomme de la ferme de la Rozelle.

Bertrand Corabœuf •

Ferme de la Télachère à Vihiers (Maine et Loire)

Troisième génération d'une famille passionnée aimant le canard, Bernard Corabœuf élève et transforme des canards gras depuis plus de 20 ans tout en conservant la tradition de notre terroir.

Il propose aux dégustateurs du jour des « Cœurs fourrés au foie gras ».

Aurélie Lesueur •

Safran du Berry (Indre)

Dans cette exploitation de *Crocus sativus*, le Safran est dans tous ces états et ses dérivés aussi : vinaigre, moutarde, condiments, et gelée d'or rouge. Le safran se marie parfaitement avec les pâtes de fruit, la confiture, le nougat et les sirops.

Elle propose aux dégustateurs du « Nougat au safran »

Focus sur la culture du Safran :

Les bulbes de *Crocus Sativus* ont besoin de précipitations au printemps, d'étés chauds, d'hivers froids. Ils supportent des températures jusqu'à -13°C. Ce *Crocus* est à végétation inversée, (en repos végétatif l'été et en floraison à l'automne). Une fois la fleur éclose, on l'arrache, l'émonde et on sèche le pistil, qui perd 5 fois son poids (~150 fleurs pour 5 grammes de safran frais et donc 1 gramme de Safran sec). La récolte est totalement manuelle !

Le safran obtenu doit encore attendre 1 mois, pour finir de sécher et développer toutes ses saveurs, il est ensuite conditionné, de préférence à l'abri de la lumière et de l'humidité pour conserver son arôme. Il est utilisable pendant les 3 ans qui suivent sa récolte.

Véronique Leforestier Dufresne •

Ferme de la Rhubarbe (Seine-Maritime)

Cette ferme du pays de Bray est spécialisée dans la confiture de Rhubarbe et ses dérivés mais aussi dans la confiture de lait, les pâtes de fruit, le nectar de rhubarbe et de nombreuses confitures de fruit

Elle propose aux dégustateurs des « Pates de fruit » en dessert

Marie et Remi Ariston •

Champagne Aspasia à Brouillet (Marne)

Depuis 5 générations (1794) la famille Ariston cultive l'art de la vigne et pérennise un savoir-faire unique. Les valeurs fondamentales de la maison sont l'exigence de la qualité et la fidélité à la tradition.

Elle propose aujourd'hui aux dégustateurs du « Champagne Carte Blanche »

Philippe Bulabois •

Viticulteur à Villette les Arbois (Jura)

Cette exploitation viticole entretient avec tradition et passion le patrimoine du terroir et ses vins du Jura si précieux (blancs, rouges, vin jaune, Macvin et Crémant)

Il propose aux dégustateurs du jour du « vin jaune » en accompagnement du fromage

Véronique et Frédéric Carle •

Domaine Carle Courty (Pyrénées-Orientales)

Depuis 20 ans, Frédéric est vigneron du Roussillon, chevalier du Muscat de Rivesaltes, éleveur de Côtes du Roussillon. Son domaine s'étend sur 15 hectares et se décline en 10 cépages. En 2002 l'agriculture biologique s'est imposée naturellement dans la recherche de qualité.

Ils proposent aujourd'hui aux dégustateurs en entrée « Côtes du Roussillon Rouge 2008 Cuvée Marion » et « Côtes du Roussillon Blanc 2008 Cuvée Camps Bernats », et en dessert son « Muscat de Rivesaltes 2009 Cuvée Harmonie des Sens »



Vivez la campagne de plus près

BIENVENUE À LA FERME

Leader de l'accueil et de la vente à la ferme en France

Plus de 6 000 agriculteurs développent aujourd'hui l'accueil touristique sur leur exploitation et sont regroupés depuis 1988 au sein de « Bienvenue à la ferme », marque et réseau des Chambres d'Agriculture.

Ce réseau a structuré un ensemble de prestations sous quatre thématiques : gastronomie, hébergement, loisirs-découverte et services. « Bienvenue à la ferme » regroupe, notamment, des points de vente de produits fermiers (légumes, fruits, foie gras, produits carnés...), des fermes pédagogiques, des chambres d'hôtes...

Les adhérents respectent et développent les **valeurs** suivantes :

- offrir un accueil personnalisé, dans un environnement soigné, avec visite de l'exploitation, et transparence sur les pratiques agricoles
- être l'ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, en préservant le patrimoine agricole et rural
- satisfaire les attentes du consommateur
- promouvoir le métier d'agriculteur
- valoriser les produits de l'exploitation et les savoir-faire

« BIENVENUE A LA FERME » EN CHIFFRES :

120 collaborateurs sur le territoire français accompagnent
6 000 adhérents vous proposant :
4 thématiques et **16** formules d'accueil ou de services

des saveurs du terroir :

-  402 fermes auberges
-  3238 points de vente « produits de la ferme »
-  157 goûters/casse-croûte à la ferme
-  36 apéritifs fermiers chez le vigneron
-  29 sacs pique-nique*
-  26 activités «Traiteur»

des loisirs variés :

-  218 fermes équestres
-  544 fermes de découverte
-  366 fermes pédagogiques
-  97 vacances d'enfants à la ferme
-  8 chasses à la ferme

des sites où séjourner :

-  692 chambres d'hôtes à la ferme
-  865 gîtes à la ferme
-  385 campings à la ferme

des services en plus :

-  115 points d'accueils de camping car
-  57 salles d'accueil



Vivez la campagne de plus près

Pari fermier / Marché de producteurs



Pari Fermier, le rendez-vous incontournable des amoureux du terroir !

Depuis 18 ans, les salons Paris Fermier permettent d'établir des rencontres entre consommateurs et producteurs fermiers. Tous les exposants sont des producteurs fermiers qui produisent, transforment et commercialisent leurs produits exclusivement auprès des consommateurs. Les salons restent ainsi l'occasion pour le public d'échanger directement avec les hommes et les femmes qui confectionnent les bons produits de nos terroirs.

Le réseau Bienvenue à la ferme est partenaire du salon Pari fermier qui se tient du 15 au 18 octobre Porte de Champerret à Paris. Cette année, sur les 160 producteurs exposant, 75 appartiennent au réseau Bienvenue à la ferme.

Les marchés des producteurs de pays



Les Marchés de Producteurs de Pays sont un regroupement de producteurs fermiers et d'artisans proposant des produits alimentaires et artisanaux issus du savoir-faire traditionnel, sur toute la France. Ces marchés proposent la vente directe du producteur au consommateur. Pour connaître l'actualité et le calendrier de ces marchés, rendez-vous sur www.marches-producteurs.com.

Les Marchés de Producteurs de Pays sont une marque déposée des Chambres d'Agriculture.