

TIPHAINE  
BUCCINO



Projet  
Agro  
Touristique



Je ne me souviens plus exactement quand ça a commencé. Ce qui est sûr c'est que la graine était plantée depuis longtemps car j'ai toujours été passionné par les paysages alpins, les grandes estives où le regard peut suivre le vent.

Regarder est une chose, produire en est une autre et c'est cette énergie nouvelle qui est la fondation de mon projet d'installation agricole. Ce besoin de créer que j'exprimais hier par le biais de la photographie et que je matérialiserai demain grâce à une entreprise agricole concrète, palpable.

Mais avant de me retrousser les manches et de chausser ma paire de bottes, il me faut trouver le "où ?" et financer le "comment ?" ! Ayant déjà rencontré un certain nombre d'acteurs locaux, il en ressort souvent qu'une trace écrite serait de bon augure. Voilà chose faite avec ce livret.

Présentation	6
Objectifs	7
Besoins	7
ATELIERS	8
OUTILS	14
HABITAT	16
ÉTUDE DE MARCHÉ	18
SWOT	21
MIX MARKETING	22

# Présentation



J'ai grandi à Lyon, un vrai Gône du centre ville ! J'ai toujours été passionné par les environnements alpins, les sapins, le froid et les vues que les sommets offrent au bout de longues heures de marche.

Un jour la photographie m'est tombée dessus. J'ai rêvé d'en vivre, fais des études, obtenu des diplômes, signé des contrats. J'ai même enseigné la photographie pendant un temps ce qui était chouette mais pas très surprenant car dans ma famille il y a des instits, formateurs, travailleurs sociaux. C'était bien mais c'était en ville et j'aspirais à plus de sérénité. Alors il y a quelques années j'ai entamé un virage important de ma vie: Le fameux retour à la terre !

Aujourd'hui je suis continuellement à la recherche du mieux faire. Toujours curieux, sans cesse en train de réfléchir à mes pratiques, les remettre en cause. Comment faire des fondations pérennes mais écologiques, apprendre à conserver mes aliments, vivre sans les énergies fossiles...

Avant de quitter le navire urbain, je me suis formé aux pratiques agricoles car je voulais débarquer dans mon futur lieu de vie avec quelques outils. Je suis heureux de ce choix puisque cela m'a permis de trouver du travail chez EVA Jura et de m'insérer auprès de mes futurs collègues éleveurs.

Aujourd'hui je suis agent de pesée, je récolte des échantillons de lait dans les fermes laitières du Grandvaux pour qu'ils soient analysés et que les éleveurs connaissent la qualité de leur lait. Ce métier, bien que temporaire, m'a permis d'engranger des savoirs pratiques et d'affiner mon projet professionnel.

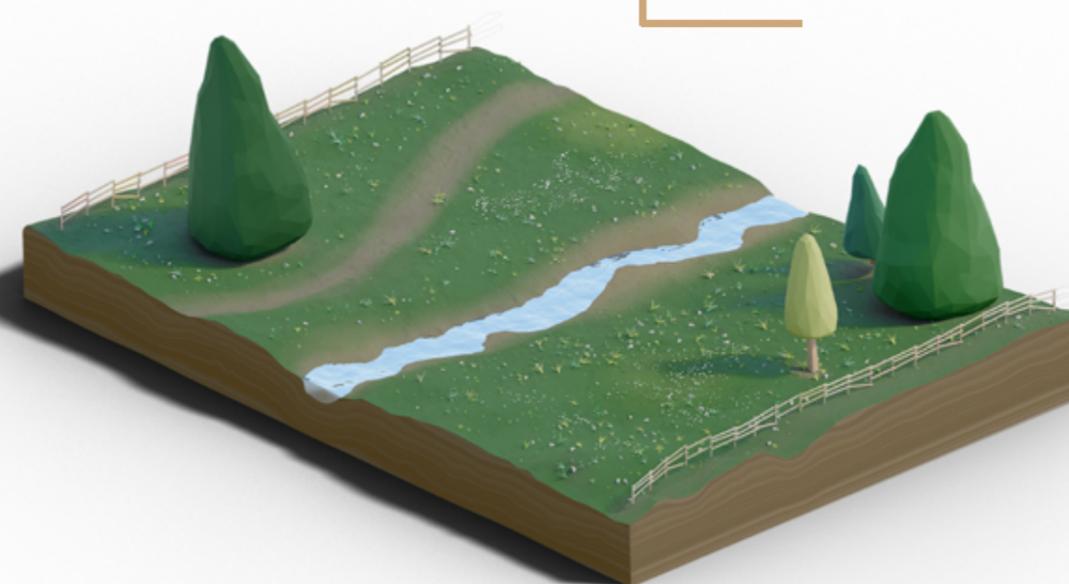
## Objectifs

- Vivre et travailler en pleine nature, être responsable d'un parcellaire.
- Générer un revenu en travaillant avec le vivant.
- Participer à l'économie locale.



## Besoins

- Foncier: 13Ha
- Accès à l'eau (Réseau, Source)
- Proximité tourisme (ski, GTJ, GR9)



# ATELIERS

## Fromage de vaches

### Cheptel

J'aimerais travailler avec un cheptel de 5 vaches Tarine. C'est une race que j'affectionne particulièrement, qui est adaptée au terrain montagnard et permet des rendements en fromage mais aussi en viande. Il n'y aurait pas ou peu d'élevage des génisses dans un premier temps: Cela me permettra de me concentrer sur les autres tâches de la ferme. À terme, j'aimerais pouvoir faire mon renouvellement seul, mais pour les premières années Je connais deux éleveurs susceptibles de me vendre des vaches ou des génisses prêtes à vêler.

### Traite

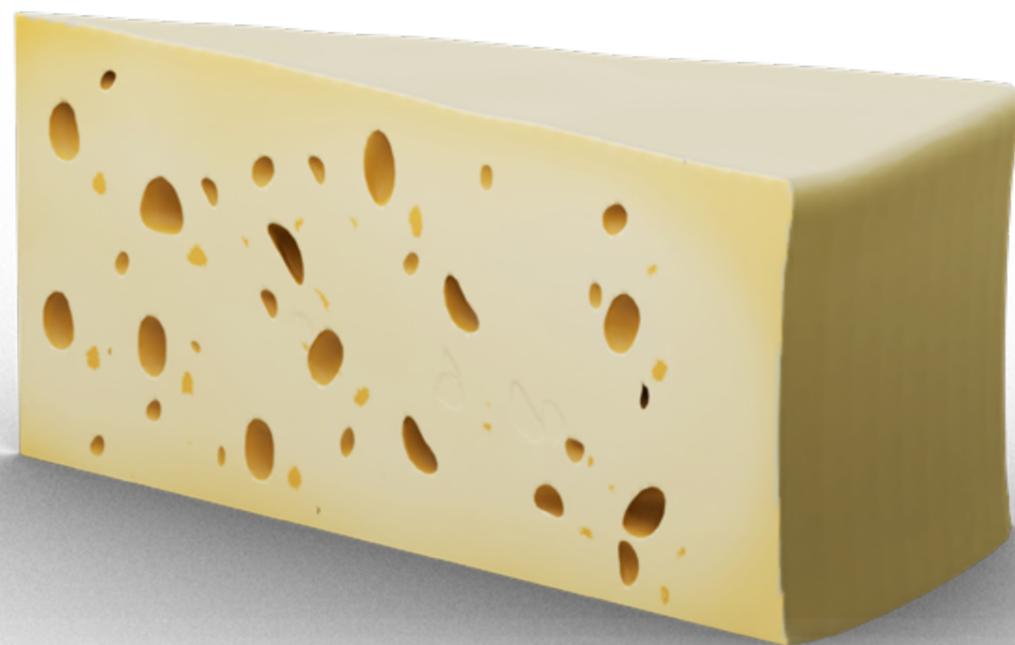
Un système bi-traite du vêlage jusqu'à la fin de l'été puis un passage en monotraite à l'automne sur la fin des cycles de lactation. Pour simplifier le système de traite je compte travailler avec un chariot de traite multifaisceaux. Les trayons des vaches seront nettoyés avec des lavettes individuelles, lavées en machine.

### Alimentation

Le troupeau sera principalement nourri à l'herbe et au foin de séchage en grange. Une petite ration de céréales pourra être ajoutée, notamment en hiver pour pallier les apports moindre du foin et préparer les vêlages.

### Reproduction

La reproduction se fera via des inséminations artificielles réalisées a priori par l'entreprise EVA Jura. Pour valoriser l'herbe de printemps, les vêlages seront regroupés autant que possible sur la période hivernale. Le but étant de faire coïncider le moment où la ressource fourragère est présente en quantité et qualité avec celui où la vache atteint son pic de lactation. Cette synchronisation provoquera aussi le tarissement du cheptel à la fin de l'automne. Mon but ici est d'obtenir une période de l'année plus calme pour pouvoir potentiellement prendre des vacances ou me concentrer sur les ateliers d'accueil.



### Stabulation

Grâce à mon travail de peseur j'ai rencontré beaucoup de systèmes de stabulation différents. Au départ la stabulation libre m'a parue évidente puis avec le temps, c'est l'étable entravée qui me semble le plus convenir à mes attentes. Ce type de stabulation est peu gourmand en espace car il supprime la salle de traite. Grâce aux logettes individuelles, le troupeau est plus tranquille.

## DIVERSIFICATIONS

L'atelier de fromagerie représentera 60% des marges brutes de la ferme. Les 40% restants seront réalisés via la production de viande de veaux et de porcs, mais aussi grâce à l'accueil de public pour des séjours touristiques ou des ateliers pédagogiques.

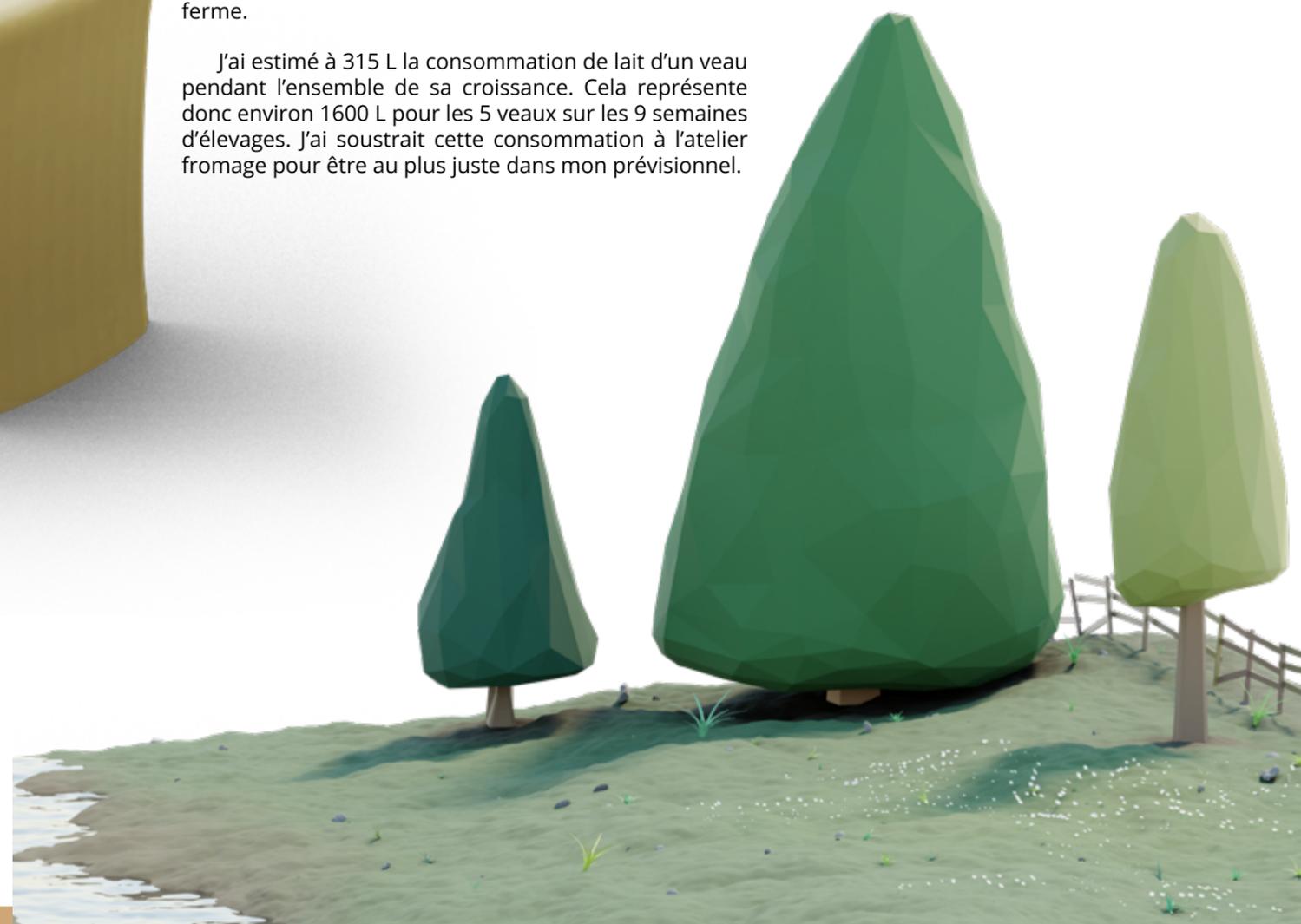
En proposant des possibilités de revenus variés, ces ateliers de diversification augmenteront la résilience de l'exploitation face aux aléas.

## 1/ Veaux sous la mère

### Conduite du troupeau

Les veaux seront nourris par leurs mères deux fois par jour. Le reste du temps, ils seront regroupés dans un parc commun avec du foin à volonté. À 3 mois, ils seront abattus à Champagnole par Viande Nature Jura puis vendus en caissettes via une vente directe. Un des 5 veaux de l'année servira à l'autoconsommation de la ferme.

J'ai estimé à 315 L la consommation de lait d'un veau pendant l'ensemble de sa croissance. Cela représente donc environ 1600 L pour les 5 veaux sur les 9 semaines d'élevages. J'ai soustrait cette consommation à l'atelier fromage pour être au plus juste dans mon prévisionnel.



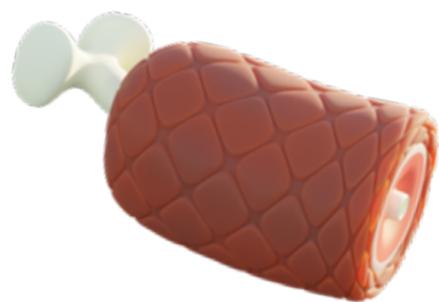
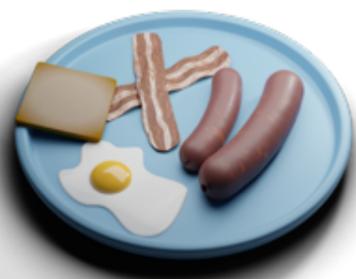
## 2/ Porcs plein air

### Valoriser le petit lait

La production de fromage induit la gestion du petit lait en sortie de fromagerie. Pour valoriser ce petit lait, il servira à nourrir quelques porcs charcutiers.

### Diversifier la production

Cela permettra à la ferme de d'offrir une production diversifiée aux clients.



### Conduite du troupeau

Chaque année, la ferme achètera 7 porcelets pour les élever dans un parc en plein air. À 6 mois, ils seront abattus à Champagnole, par Viande Nature Jura, puis vendus en caissettes via une vente directe. Un des 7 porcelets de l'année servira à l'autoconsommation de la ferme. Les porcs seront nourris avec un mélange de petit lait et de céréales. Selon mes calculs, la quantité de petit-lait produit sur la ferme est largement suffisante pour l'élevage de ces 7 porcs.

## 3/ Hébergement touristique

Afin de proposer une offre touristique qui puisse être valorisée tout au long de l'année et répondre à des budgets variés, la ferme sera dotée d'une yourte dont le rôle changera en fonction de la saison !

La yourte sera construite par Yourtalpine, entreprise spécialisée dans la fabrication de yourtes de montagnes. Il s'agira d'une **yourte contemporaine répondant aux normes en vigueur pour l'accueil du public.**

### Printemps / Été / Automne

Durant les beaux jours, quand dormir dehors est possible, **la ferme proposera un camping à la ferme.** Celui-ci est régleménté à 6 places maximum.

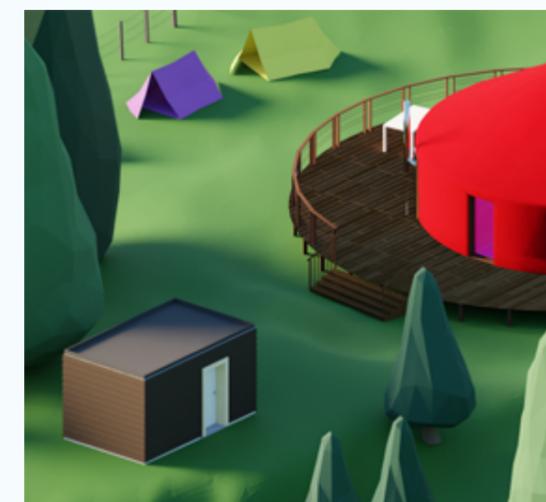
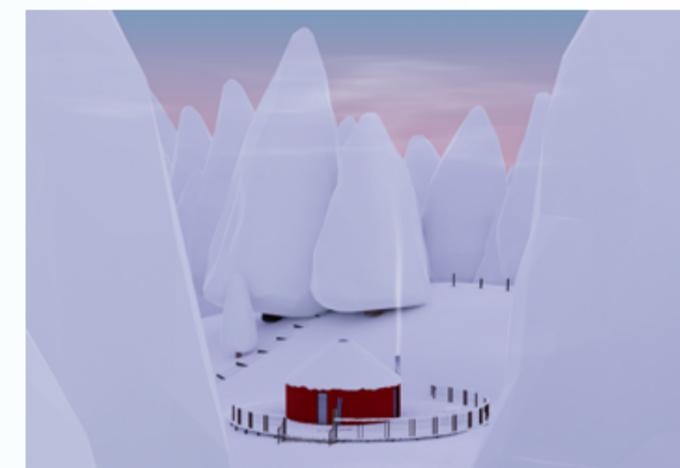
La yourte fera alors office de **salle hors sac où les groupes pourront se restaurer**, jouer, lire et où se dérouleront spontanément de petits événements tels que des concerts, conférences, stages.

Le but est d'attirer les touristes se déplaçant en mobilités douces comme les randonneurs du GR9 et les cyclotouristes qui traversent le territoire ou ceux qui souhaitent réaliser des sorties au départ de la ferme.



### Hiver

Quand le froid arrive, la yourte bascule en hébergement individuel ! Les clients peuvent louer la yourte pour y passer le week-end et profiter de la neige.



### Sanitaires

Toujours dans le souci d'être peu impactant, les sanitaires seront intégrés à une ossature métallique, type container, posée sur le sol sans fondation. À l'extérieur, un bardage bois. À l'intérieur, des revêtements plastiques assurant hygiène et facilité de nettoyage.

## 4/ Pédagogie

### Visite de la ferme

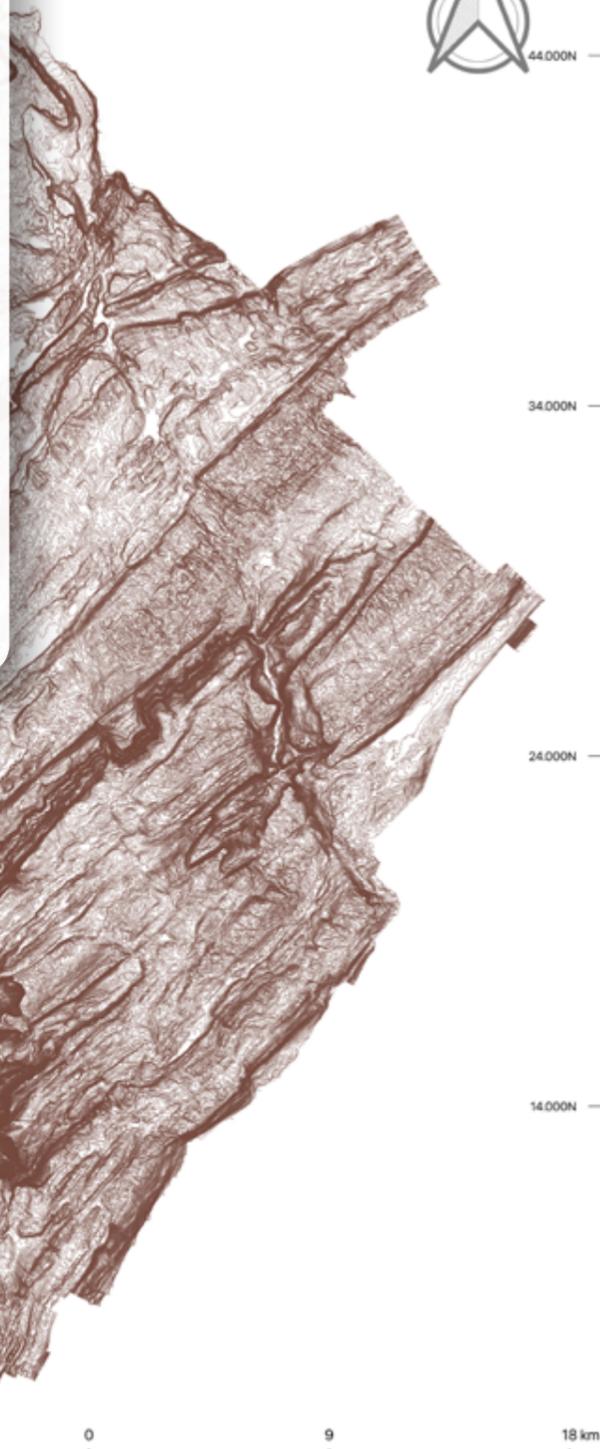
La ferme sera mise en valeur par l'office de tourisme local et proposera une quinzaine de visites aux particuliers sur l'année.

### Balade en calèche

Les clients en séjour ou les visiteurs fléchés par l'office du tourisme pourront profiter d'une calèche à cheval pour découvrir les environs de la ferme.

### Visite et ateliers pour les institutions

L'intégration dans le réseau "Accueil Paysan" ouvrira les portes de la ferme aux différents acteurs institutionnels du territoire pour des ateliers autour du fromage ou des chevaux par exemple.



carte géologique départementale 1/50 000 (Bd Charm-50)  
en superposition avec  
carte topographique 1/25 000 (IGN Scan 25)

élévation: couche SRTM OpenTopography (SRTM 60m)  
rendu 3D: Blender + Blender GIS addon

2022-12-18

Tiphaine Buccino

## Unité de Temps de Travail

La juxtaposition des 5 ateliers de diversification amène souvent des questionnements quant à leur faisabilité par une personne seule. Certes, l'énumération des différentes productions peut faire peur mais il faut garder en tête le dimensionnement global de la ferme.

L'activité principale sera la fabrication de fromages. Le soin du troupeau et la transformation du lait en fromagerie seront les deux postes les plus chronophages avec de fortes contraintes. Même si la majorité des fromages sera écoulée via des Biocoop, la vente sur place et la gestion des horaires sera particulièrement étudiée.

La gestion des ateliers viandes par contre nécessitera beaucoup moins de temps: Les veaux sont à veiller sur les premières semaines mais les porcs sont

plus rustiques et demandent moins d'attention. La transformation est déléguée et la distribution réduite à un réseau de connaissances.

Au total, les journées d'accueil et de pédagogie représentent sur l'année assez peu de journées. Ce sont d'abord des ateliers destinés à faciliter la vente des produits de la ferme soit directement sur place, soit en promouvant la ferme par le bouche à oreille.

Mais grâce à la structure en place, les ateliers d'accueil et de pédagogie pourront à terme évoluer vers des volumes d'accueil plus forts. Ce potentiel de développement pourrait être l'occasion de créer un emploi à mi-temps dédié à la gestion de ces deux ateliers.



# OUTILS

## Bâtiment

### Reprise... ou Création ?

Quand j'ai décidé de m'installer dans le Jura, j'ai eu le souhait de racheter une vieille ferme comtoise et le lui rendre sa destination première. Quand j'ai vu les prix de l'immobilier, j'ai compris que je ne rachèterai pas une vieille ferme comtoise !

Étant donné le petit dimensionnement que je souhaitais pour mon activité, la reprise d'une ferme actuelle ne se présentait pas non plus comme un choix cohérent. L'outil serait surdimensionné pour l'usage et ce serait aussi priver un futur éleveur laitier d'une ferme compatible avec ses aspirations. Le coût de rachat serait aussi bien supérieur à une création.

La question de l'habitat pose aussi question puisque celui-ci est souvent imposé à la reprise de la ferme et qu'il ne répond pas aux normes actuelles en termes d'émission de gaz à effet de serre et de classe énergie.

Ceci étant, la reprise d'une exploitation agricole faciliterait l'accès au foncier si compliqué de

nos jours et sur le territoire. Cela ne créera pas d'artificialisation des sols supplémentaire, même si elle reste limitée dans le cas d'un bâtiment de 24\*16m. Enfin, les travaux sont certainement plus simples à effectuer sur une zone ayant déjà du bâti.

La création d'un bâtiment d'exploitation semble ici le choix le plus judicieux car cela permettra d'avoir un outil sur mesure qui répond parfaitement aux besoins de l'activité. Une construction en matériaux locaux et bio sourcés ainsi que l'appui du conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) assurent un impact environnemental minimal et une intégration paysagère réussie. À long terme, cela dote aussi le territoire d'une structure idéale pour l'accueil de petites activités agricoles.

Sur l'habitat, une construction non impactante, pérenne



mais réversible, permettrait la transmission du bâtiment professionnel sans logement, laissant libre le repreneur d'habiter sur place ou ailleurs. Enfin, le coût de reprise d'un bâtiment seul serait séduisant pour une petite activité.



### Un bâtiment unique et flexible

Dans un souci de simplicité, un bâtiment unique accueillera l'ensemble des activités agricoles, hormis la fumièrre. Sa compacité facilitera son insertion paysagère.

Le bâtiment fera 24m de long pour 16m de large et comptera donc un peu moins de 400m<sup>2</sup> plancher. Il accueillera une stabulation de 10 places, des boxes à veaux et à chevaux. Il y aura un atelier d'entretien et des espaces de rangements.

Pour la transformation, une petite fromagerie avec sa cave et son espace de vente. Un étage servira à entreposer le foin et la paille.



### Un local pro loué

Le bâtiment accueillera Florine Pol, vannière, dans un atelier professionnel de 50m<sup>2</sup>. Une autre partie, à l'étage, lui sera dédiée pour entreposer sa matière première : l'osier. Même si j'ai dimensionné mon activité pour pouvoir travailler seul, elle sera un allier important quand il s'agira de réaliser des tâches qui requièrent d'être deux.

De la même manière je pourrais aussi lui venir en aide sur certains chantiers.

En hébergeant une seconde activité, la ferme renforce son pouvoir d'attraction ainsi que celui de la commune.



### Impact environnemental



- Le bâtiment reposera sur une charpente traditionnelle en bois local. Il sera couvert de tuiles de Franche-Comté.
- Les utilisations du métal et du béton seront limitées.
- Les eaux de pluies seront récupérées dans une ou plusieurs citernes d'environ 30 mètres cubes. Cette eau servira aux animaux et comme réserve incendie.
- Sur le toit du bâtiment, un ensemble de panneaux solaires photovoltaïques permettra la production d'électricité: La ferme auto-consommara une partie de cette production et revendra le reste. Il y aura une vingtaine de panneaux pour une puissance comprise entre 7000 et 9000 Watts.

### Gestion des effluents

Pour le fumier, un appentis sur une dalle imperméable seront positionnés à l'extérieur du bâtiment. Une cuve en métal recueillera le purin.



### Traction Équine

#### Travaux Agricoles

Deux chevaux de trait permettront la réalisation des travaux agricoles. Ils seront particulièrement utiles pour la fenaison et le déneigement, mais aussi pour le débardage et le transport.

Un avant train doté d'un petit moteur à essence permettra la mise en action des petits outils: faucheuse, faneuse, andaineur, botteleuse.

Je souhaite travailler avec des outils économiques à l'achat comme à l'usage. Ce seront aussi des machines faciles d'entretien, dont la réparation se fera à la ferme.

#### Préstation loisirs & intérêt pédagogique

Une calèche 4 places permettra les balades l'été autour de la ferme. L'hiver, c'est avec une luge que les clients partiront à la découverte des grands espaces poudreux.

# HABITAT

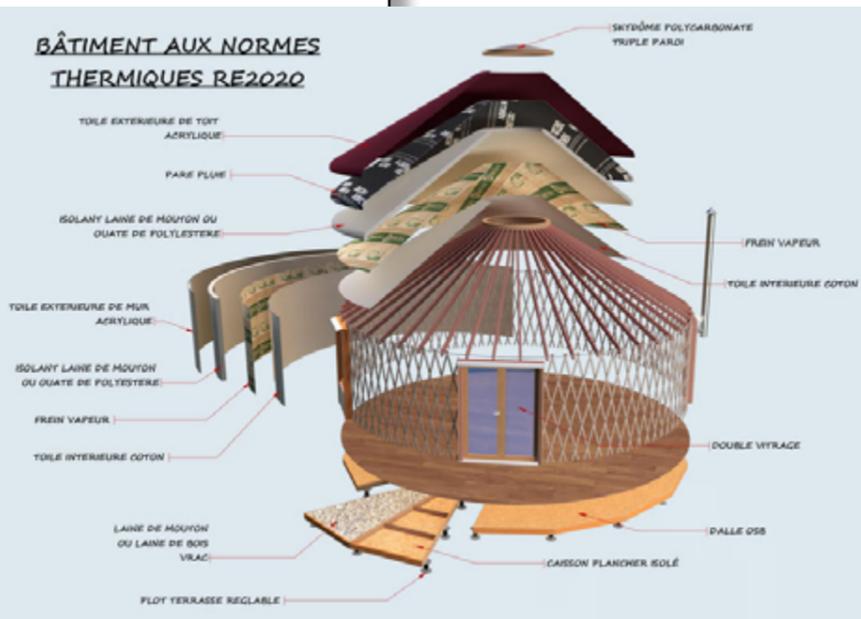


Le choix de la yourte contemporaine répond à plusieurs facteurs que sont notamment le prix et l'impact environnemental. **Le coût d'une yourte contemporaine, hors d'eau hors d'air, isolée, de 100m<sup>2</sup>, est de 70 000€, soit 700€/m<sup>2</sup>.** Le prix moyen d'une maison neuve en France en 2018 était de 1400€/m<sup>2</sup>.

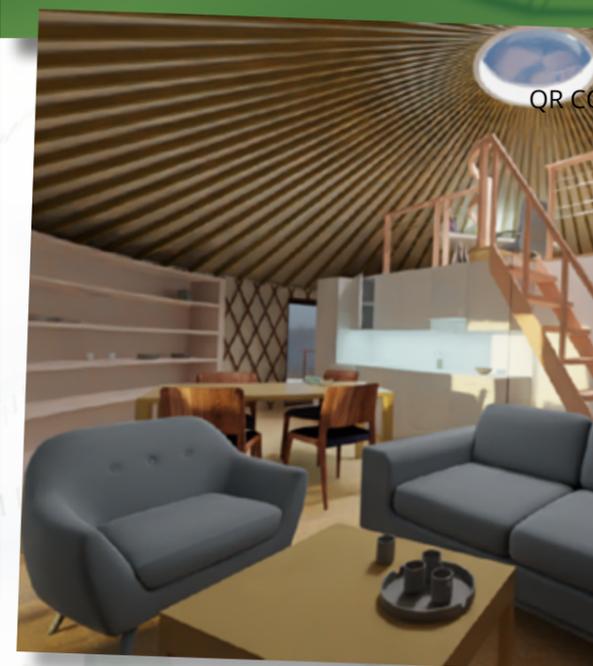
Parmi les différents types de maisons écologiques (paille, bois, bauge, roseau, conteneur, ker-terre...), la yourte est la championne poids plume. C'est un point important, car construire plus léger, c'est également construire avec moins de matériaux, et donc l'une des façons de réduire son empreinte. L'impact sur le terrain est quasi nul car il n'y a pas de déblais à réaliser. Côté matériaux, la plupart sont biosourcés et disponibles à des distances raisonnables.

La yourte contemporaine, proposée par Yourtalpine, s'inspire des yourtes mongoles tout en présentant un **niveau de confort et de sécurité qui répond aux exigences de la RE 2020.** L'isolation des murs et du plancher est en laine. La version "montagne" dispose de renforts verticaux pour permettre à la structure de supporter les charges de neige.

Vous pouvez retrouver tous les détails de la conception sur le site internet du fabricant à l'adresse : [www.yourtalpine.fr](http://www.yourtalpine.fr)



Flashez le QR code pour découvrir la **visite virtuelle de la yourte contemporaine !**



Vous retrouverez la visite virtuelle à cette adresse :

[www.tiphainebuccino.com/virtualtour](http://www.tiphainebuccino.com/virtualtour)



# ÉTUDE DE MARCHÉ

Analyse de 6 facteurs externes qui pourront influencer la future entreprise

## Politique

- L'urgence climatique nous oblige à réagir et trouver des modes de vie plus respectueux de l'environnement.
- Les crises politiques actuelles nous amènent à repenser notre modèle mondialisé en relocalisant nos productions.
- L'union Européenne, par le biais de la PAC, encourage l'installation de nouveaux agriculteurs.
- AOP Comté : Quelle place pour la diversification ?

## Économique

- Inflation : Au cours des dernières décennies, l'inflation n'a cessé de progresser, atteignant aujourd'hui un seuil critique. La flambée des prix des matières premières entraîne avec elles l'ensemble de l'économie. Le coût de la vie est plus cher, l'avenir incertain.
- L'immobilier transfrontalier est sous l'effet d'une forte pression. Les logements sont chers, rares.

## Social

- L'urgence climatique et la baisse du pouvoir d'achat sont sur toutes les langues. Timidement, on voit apparaître des volontés d'aller vers plus de sobriété.
- dynamique verte (bio notamment)

## Technologique

- Internet fait aujourd'hui partie des acquis de la grande majorité des Français. Nous l'utilisons pour chercher, acheter, promouvoir, dialoguer...
- La production d'électricité est de plus en plus accessible grâce notamment au photovoltaïque.

## Environnement

- Dérèglement climatique : incertitude de production, sécheresse/pluie diluvienne

## Légal

- Aujourd'hui, la part des tâches administratives d'une entreprise est conséquente.

# Fromages

source: <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-laitiere/transformation-toujours-plus-garanties>

## En Bref.

- Un produit populaire qui présente un marché stable sur le long terme. Une saisonnalité variable selon les produits. Le Grand Est est un bassin de consommation important.

## Un marché stable sur le long terme

- Depuis 2012 :
- Quantité achetée stable
- Prix moyen d'achat (€/kg) en hausse continue
- Taux de pénétration stable et supérieur aux autres produits laitiers ! qui ne mange pas de fromage ici ?
- La part d'achat réalisée en vente directe est infime et c'est là où le prix au kilo est le plus élevée (après foire et salon)

## Un produit qui se partage

- Un taux de pénétration idéal. Quasiment tous les français mangent du fromage !
- Les Personnes responsables des Achats majoritaires ont entre 35 et 64 ans.
- Les meilleurs clients : Couple d'âge moyen, Familles avec enfant majeur, famille avec enfant collège / lycée
- Les clients plus rares : Jeunes célibataires et célibataires age moyen (un fromage se partage !)

## Le Grand Est, un bassin de consommation et de production

- Grand Est deuxième bassin de consommation de fromage en France (après Ouest)
- BFC, premier producteur de fromage au lait cru (source: agreste - Enquête annuelle laitière)
- Un territoire aisé financièrement
- Un territoire touristique
- La Suisse, une opportunité.

## Saisonnalité

- Une consommation homogène avec un plus haut en Octobre.
- Raclette: grosse saisonnalité, pic de Octobre à Janvier
- Peu de saisonnalité sur les pâtes cuites



# Tourisme et pédagogie

source: <https://www.cdt-jura.fr>

## En Bref.

- Une proposition qui va dans le sens de la tendance et qui viendra enrichir l'offre touristique existante sur le Haut Jura.

## Dans la tendance

- Les chiffres du tourisme résistent bien aux différentes crises actuelles.
- Les gens aiment savoir comment sont faites les choses, il y a des tutos pour tous aujourd'hui !

## Des besoins constants

- Les écoles et les structures sociales sont toujours en demande de ce type de sorties/ateliers.

## Des réseaux rodés

- CIVAM
- Bienvenue à la ferme
- Offices du tourisme
- CPIE
- France Vélo Tourimse (Accueil Vélo)

## Les Institutionnels

- Les villes autour : Morbier, Champagnole, St Claude, St Laurent en Grandvaux
- 20 écoles primaires à 30 minutes de route
- 7 écoles maternelles

## Le tourisme

- Les communes accueillent déjà des touristes :
- Simplicité de l'attractivité
- Diversification de l'offre existante



# SWOT

## Forces

### Perso

- Connaissance du milieu alpin
- Connaissance du secteur touristique
- Soutien de Florine et de nos familles
- Nombreuses expériences pédagogiques (BAFA et enseignement de la photographie en master)
- Formé à l'agriculture, à la traction animale
- Identifié par les éleveurs du Haut Jura
- Bonne capacité de gestion et d'investissement

### Projet

- Dans l'air du temps : Local, sensibilisation milieu agricole, tourisme vert
- Marché stable et populaire
- Un lieu isolé attrayant pour son côté carte postale
- Agriculture + Tourisme = résilience face aux imprévus

## Faiblesses

### Perso

- Manque encore un peu d'expériences professionnelles en agriculture
- Capacité d'emprunt faible

### Projet

- Un territoire de fromage AOP, de fruitières
- Un lieu isolé, potentiellement difficile d'accès

## Opportunités

- Départ en retraites des éleveurs locaux
- Dotation Jeune Agriculteur + PAC + Commissariat du Haut Jura
- Intérêt des communes pour l'implantation durable de deux activités économiques

## Menaces

- Prix du foncier. Peu de foncier en vente.
- L'accès au foncier est compliqué
- Inflation

# MIX MARKETING

## Produits

### Fromages

Une production saisonnée qui suit la production des vaches. Du printemps jusqu'à la fin de l'été, quand l'herbe est nourrissante et disponible en quantité, la ferme proposera un fromage à pâte pressée cuite (type Tomette) ainsi qu'un petit lactique crémeux (type St Félicien). En hiver, lorsque les vaches tarissent et restent à la grange, je souhaite produire un vacherin fermier de caractère !

Sur l'année et avec ses 5 vaches, la fromagerie produira 2000 kg de fromage. Sur ce total, la moitié sera du vacherin. Les 1000 Kg restants seront constitués de 700 Kg de pâtes pressées cuites (ppc) et 300kg de lactiques.



### Veaux

Avec un vêlage en début d'année et un engraissement de 13 semaines minimum les 4 veaux seront vendus au début du printemps sous forme de caissettes. Un veau par an est prélevé pour l'autoconsommation sauf s'il y a des pertes, dans ce cas aucun n'est prélevé et tout est vendu.

De par la conduite du troupeau, les veaux pourront être labellisés "Veaux sous la mère", label de confiance qui garantit une bonne tendreté à la viande !

### Porcs

La ferme proposera en rythme de croisière 7 porcs charcutiers par an. Ceux-ci seront vendus sous forme de caissettes. Le poids commercialisable d'un porc est de 80 Kg, soit près de 500 Kg de viande produite pour 6 porcs.

Un porc par an sera prélevé pour l'autoconsommation sauf s'il y a des pertes, dans ce cas aucun n'est prélevé et tout est vendu.



### Hébergement

#### Camping à la ferme

Du début du printemps jusqu'à l'arrivée de l'hiver, la ferme accueille les campeurs dans un cadre privilégié, au plus près de la nature. La sobriété est mise en avant avec des emplacements non délimités, ouverts qui ne disposent pas de bornes électriques.

La yourte hors sac est le point de rencontre, là où l'on vient charger son téléphone, manger quand il pleut.

Les sanitaires en préfabriqués disposent d'un point d'eau et d'un coin vaisselle.

#### Location yourte hiver

L'expérience ! Qu'on soit deux pour un weekend cocon près du poêle en regardant la neige tomber ou un groupe d'amis pour un grand festin riche en souvenirs, la yourte est l'assurance d'un moment suspendu dans le temps.



### Pédagogie

#### Particuliers

Visite à partir de 6 personnes. Réservation via l'office de tourisme. Visite proposée aux clients hébergés.

#### Scolaires

À la demi journée ou sur une journée entière avec un pique nique et une dégustation, les enfants viennent découvrir la ferme et sa fromagerie autour d'ateliers thématiques. Possibilités de fil rouge sur plusieurs séances étalées dans l'année.

#### Institutionnels

Accueil des structures spécialisées pour des demi-journées autour des animaux.

#### Calèche

Découvrir les environs de la ferme au rythme des chevaux. Mieux comprendre le fonctionnement de la ferme, son insertion dans le territoire ou bien tout simplement profiter du grand air avec les bêtes. Possibilités de proposer des prestations sur la neige.

## Prix

### Fromages

- Tomette 18,5€/Kg HT TVA à 5,5%
- St Félicien 24€/Kg HT
- Vacherin 24€/Kg HT

### Veaux

- Caissette 16€/Kg HT TVA à 20%

### Porcs

- Caissette 11€/Kg HT TVA à 20%

### Hébergement

- Une offre accessible aux petits budgets avec le camping à la ferme. 14€HT/nuit Les locations sont exonérées de TVA
- Augmenter la rentabilité en valorisant la yourte pendant la saison hivernale. 80€HT/nuit

### Pédagogie

- Visite à partir de 6 personnes : 10,8€HT/personne TVA à 10%
- Balade en calèche 4 personnes : 48€ HT TVA à 5,5%
- Visite public spécialisé : 95€ HT TVA à 5,5%
- Visite scolaire 30 personnes : 3€HT/personne soit 90€HT/groupe demi-jour TVA à 10%



## Place (distribution)

### Fromages

La production de fromage sera écoulee via deux réseaux :

- Les Biocoop de St Laurent, St Claude, Les Rousses.
- En vente directe à la ferme dans une boutique partagée avec la production vannière de Florine

### Veaux & Porcs

- Vente à un réseau personnel sur Lyon
- Valorisation de la viande produite par la ferme lors de repas partagés avec des clients de l'accueil paysan.

### Hébergement

- Réservations en direct, par téléphone, hors centrales de réservation.

### Pédagogie

- Les écoles du département et des communes alentours.
- Les institutions de St Claude, Lons le Saunier et Champagnole.
- Les campeurs pour les visites et les locataires de la yourte pour la luge l'hiver.

## Promotion

Le mode de promotion privilégié par la ferme sera le bouche à oreille.

### Fromages

- Animations sur les lieux de vente
- Presse Quotidienne Régionale

### Veaux & Porcs

- Bouche à oreille
- Téléphone et Mail d'un réseau d'amis

### Hébergement

- Présence sur le site "accueil paysan" et celui de "accueil vélo".
- Pas de AirBnB, pas de centrales de réservation. Un site web vitrine avec réservation par téléphone. Un système moins confortable mais offrant plus de proximité aux clients et moins de charges pour l'entreprise.

### Pédagogie

- Via le réseau Accueil Paysan
- Plaquettes proposant la visite de la ferme, la balade en calèche diffusés en OT et dans les lieux touristiques alentours.

