

# VOTRE RÉGION

**ARDECHE** Les producteurs qui ouvrent leurs portes au public savent qu'ils vont avoir une clientèle locale cette année

## Soyez tous à nouveau bienvenus à la ferme !

Les membres du réseau Bienvenue à la ferme ont de la ressource. Malgré le Covid-19, ils rouvrent leurs portes dans les meilleures conditions possibles. Maryne Caillet, installée à Tournon-sur-Rhône, et la famille Dumarcher, à Saint-Remèze, en sont d'excellents représentants.

L'été se profile doucement mais sûrement en Ardèche. Et les producteurs labellisés Bienvenue à la ferme se sont préparés, dans des conditions particulières. Les membres de ce réseau aux valeurs d'accueil, de partage et qui prône la transparence, ont eux aussi essuyé la tempête, et mettent tout en place pour la sortie de crise.

Fort heureusement, le coronavirus n'a pas empêché les petits fruits de Maryne Caillet de pousser. La créatrice d'Entre-deux-champs, à Tournon-sur-Rhône, a pu s'occuper de ses fraises de plein champ, framboises, cassis et autres groseilles. Des petits fruits qu'elle transforme en nectars, confitures ou en glaces, dans l'espoir qu'elle a monté à proximité de ses champs.

**Les festivals annulés, 40 % de chiffre d'affaires en moins**

Une sourire inamovible accroché aux lèvres, elle a la passion de son métier



Maryne Caillet produit des petits fruits et fabrique notamment des glaces. Photo Le DL/Pierre BRUNET

et sait la transmettre à qui passe la porte de son lieu de travail. Intarissable sur la culture des fruits rouges et la façon d'en faire de succulents produits, elle aime aussi expliquer le fonctionnement de son atelier.

Avec sa production certifiée bio depuis cette année, elle a pu faire face à l'explosion des "ruches" (communauté d'achat direct aux producteurs locaux) pendant le confinement et elle ne compte

plus les livraisons effectuées.

Un moindre mal pour la jeune entrepreneuse qui a lancé son activité en 2018 et comptait passer un cap cette année. Ses sirops, confitures, glaces et autres nectars, elle devait les proposer dans les plus grands festivals locaux de l'été... tous annulés.

« C'était compliqué de voir toutes les dates être annulées. Les festivals représentent 40 % de mon chiffre d'affaires. J'avais

aussi pris une apprentie, pour me dégager un peu de temps pour d'autres tâches », confie-t-elle.

**Et si vous fabriquez votre glace ?**

Loin de se laisser abattre, Maryne Caillet a plus d'un tour dans sa barquette ! Elle organise des marchés devant son lieu de production mais surtout, elle a imaginé des ateliers de fabrication de glaces destinés à toute la famille.

Si le Covid-19 est venu tout chambouler, une visite du laboratoire puis des cultures sera bientôt possible et chacun pourra ensuite démouler sa glace en bâtonnet avant de participer à une dégustation.

Un filon unique en son genre sur le territoire et qui assure un volet moderne aux différentes propositions que peuvent faire les 53 agriculteurs et agricultrices du réseau Bienvenue à la ferme.

Pierre BRUNET

## Transmettre la passion du terroir local

Le village de Saint-Remèze est une destination touristique prisée dans le Sud de l'Ardèche. Parmi les nombreuses possibilités de logements, Le Clos de l'abbé Dubois est très apprécié. Les Dumarcher, une famille de viticulteurs et de producteurs de lavande, y accueillent les voyageurs dans leur gîte et leur chambre d'hôtes situés en plein cœur du village et labellisés Bienvenue à la ferme.

Claude, Cécile et leur fils Vitalys proposent un cadre idéal pour qui veut découvrir le vin, le clos étant situé à proximité des vignes et intègre la cave et le caveau à deux pas des logements.

Heureux de faire partager leur passion et leurs vins, les Dumarcher organisent des visites de leur exploitation et transmettent les valeurs du terroir local. « Avec la situation que nous avons connue depuis quelques

mois, nous espérons que les Français se rapprochent plus du monde rural, indique Cécile Dumarcher. Nous avons des choses à raconter ! »

Engagée depuis de nombreuses années dans les démarches de protection de l'environnement, la famille a fait certifier sa production Haute valeur environnementale (HVE). Elle s'est notamment lancée, depuis une petite vingtaine d'années, dans la culture de l'olive, « par curiosité ». Car les 300 oliviers ne permettent pas une commercialisation régulière de l'huile.

Côté cave, les Dumarcher proposent, entre autres, le vin rouge L'Originel. Il est issu du plant Brunel, un cépage découvert au milieu des années 1980 dans la commune. Ils ont commencé à le vinifier en 2015, après l'avoir travaillé durant plusieurs années.



Claude, Vitalys et Cécile Dumarcher sont viticulteurs et hébergeurs à Saint-Remèze, dans le Sud-Ardèche. Photo Le DL/P.B.

En fin connaisseurs du territoire, ils orientent également les visiteurs vers les nombreux sites remarquables qui entourent le ca-

veau. Saint-Remèze connaît une activité aussi intéressante sur terre que sous terre !

P.B.

## Bienvenue à la ferme, pour qui, pour quoi ?



Maryne Caillet dans son atelier de transformation. Elle espère pouvoir en ouvrir l'accès rapidement. Photo Le DL/Pierre BRUNET

Bienvenue à la ferme est un réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes mis en place par la chambre d'agriculture française. Le dispositif comprend de la vente directe, de la restauration, des séjours et des loisirs qui peuvent proposer les agriculteurs pour faire découvrir leurs productions et leurs modes de travail. Il s'engage à respecter une charte de qualité et les valeurs que souhaite véhiculer la marque, à travers un accueil personnalisé, la mise en avant de leurs produits et de leur savoir-faire. « Le symbole de la petite fleur signifie la transparence, la confiance, et l'engagement entre le producteur et les clients, explique Dominique Bricchet, conseillère à la chambre d'agriculture de l'Ardèche. C'est une assurance sur des valeurs, avec une traçabilité »

Créé en 1988, Bienvenue à la ferme en Ardèche se complète avec d'autres réseaux qui veulent promouvoir l'Ardèche à travers la France. Il est aujourd'hui le premier réseau de vente direct et d'accueil à la ferme de l'hexagone. En cette période de déconfinement et de recherche des grands espaces, les Français devraient trouver leur bonheur avec Bienvenue à la ferme !



**« MSA Solidaire, nos valeurs en action »**  
pour soutenir et accompagner les personnes les plus fragiles au cœur des territoires ruraux

Actuellement, la MSA Ardèche Drôme Loire renforce son engagement au service de la population agricole et rurale en participant à l'opération « MSA Solidaire, nos valeurs en action ».

Les salariés et élus du groupe MSA se mobilisent et contactent les personnes pouvant être fragilisées par la crise sanitaire (personnes âgées, seules, à la santé fragile, en situation de handicap ou rencontrant des difficultés financières...) et détectent les situations à risques.

ardchedromeloire.msa.fr

Consulter le site dédié : msa-solidaire.msa.fr



L'essentiel & plus encore

**Agriculteurs ardéchois :**  
créateurs de saveurs et de paysages...

**AGRICULTURES & TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDECHE

Tel 04 75 20 28 00  
contact@ardèche.chambagri.fr  
www.ardèche.chambre-agriculture.fr  
www.facebook.com/ChambreAgriculture07/

### QUESTIONS À

Jacques Talagrand Président de l'association Bienvenue à la ferme en Ardèche

## « Il est urgent que les gens retravaillent »

► Comment s'est passé le confinement pour les membres du réseau ?

« Bienvenue à la Ferme comporte deux volets. Il y a le côté "Vivez fermier" et le côté "Mangez fermier". Le premier concerne l'accueil et le loisir quand le second concerne la vente directe et les fermes-auberges. Certains producteurs fermiers ont su tirer leur épingle du jeu et se sont fait dévaliser, si on peut s'exprimer ainsi, depuis le 15 mars. On peut se demander si cette tendance va perdurer avec le déconfinement, ce qui est souhaitable. Les gens ont pris conscience des produits de qualité qui se trouvent à proximité de chez eux, il faut qu'ils gardent ce réflexe. »

► À quoi ressemble l'état des lieux en cette sortie de crise ?

« Il est urgent que les gens qui font de l'accueil et du loisir, mais aussi certains producteurs, puissent retravailler normalement. Si certains produits ont cartonné, comme la viande ou les légumes, d'autres ont beaucoup moins marché. Les fromages et le miel, par exemple, se sont très mal vendus par endroits, et on ne l'exemple pas. Il faut aussi espérer que l'agribusiness cessera, maintenant que beaucoup se sont rendu compte que les agriculteurs nourrissent la planète. C'est une période qui, espérons-le, va compter. »

► Sur le plan touristique, l'espoir est de mise depuis le 2 juin. Constatez-vous une amélioration ?

« Nous avons fait un printemps catastrophique sur le plan touristique, évidemment. On espère que les gens auront envie de grand air, de se vider la tête, maintenant que tout va rouvrir. Je ne pense pas que nous aurons une clientèle étrangère, à part peut-être les Hollandais. Les campings parlent actuellement de taux de remplissage de 25 à 30 %, ce qui est plus faible que les années normales, qui sont plus autour de 70 % à cette période de l'année. Il paraît, par contre, que le téléphone n'arrête pas de sonner, alors c'est plutôt bon signe ! »

Propos recueillis par P.B.

