



REVVA B

ETUDE DE CAS

“La Ficaia”

1. INTRO

L'agri-restaurant "La Ficaia", situé à Massarosa (province de Lucques) au nord de la Toscane, est un petit restaurant géré par l'association locale de femmes agricultrices "Donne in campo". Au début, les agriculteurs de cette association ont créé une société agroalimentaire (2012), puis ils ont trouvé une ancienne maison abandonnée dans laquelle ils ont monté un agro-restaurant (2015), entièrement basé sur les produits des 10 fermes (<http://www.agristorantelaficaia.it/>). Les femmes de l'association gèrent à la fois les fermes et les activités de restauration

2. PROFIL DU PROMOTEUR

- **Nom:** Associazione Donne in Campo Toscana Nord – Responsable : Benassi Paola
- **Age:** 49
- **Genre:** Femme
- **Education:** École primaire (8 ans)
- **Etat civil:** Marié
- **Nombres d'enfants (l'âge de l'enfant), le cas échéant:** -



3. BÂTIMENT(S) RÉUTILISÉ/VALORISÉ

- **Adresse – à utiliser pour localiser le bâtiment sur une carte:** Via della Ficaia, 524 – 55054 Massarosa (LU).
- **Type de bâtiment à réutiliser/valoriser:** Une ancienne maison restaurée, avec 2 étages et 245m2
- **Objectif(s) de la réutilisation/valorisation:** Agri-restaurant.

Description du (des) bâtiment(s) avant la réutilisation/valorisation

Dans le passé, le bâtiment était également utilisé comme restaurant. Le gérant précédent a terminé son activité et l'Associazione Donne in campo' a loué et adapté le bâtiment.

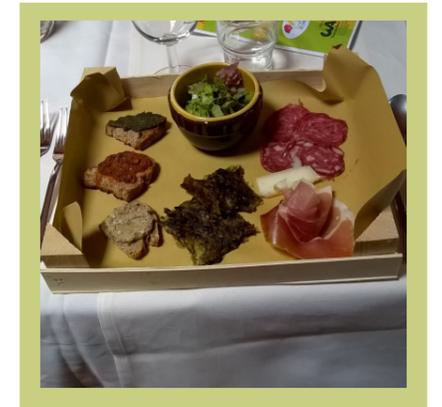
Description du (des) bâtiment(s) après la réutilisation/valorisation

Actuellement la maison est totalement adaptée.

Au rez-de-chaussée, il y a un espace ouvert, avec une penderie et des toilettes.

Au premier étage, il y a la cuisine, le bureau rattaché au café et la salle de restaurant.

Les photos des bâtiments



4. LA DESCRIPTION DE LA FERME

- **Adresse:** Les produits proposés dans le restaurant proviennent de 10 fermes, 8 du territoire et 2 d'autres régions. Les principaux produits sont la viande (agneau, porc, vache, poulet et lapin), le fromage de mouton, les légumes de saison, la farine provenant de différentes céréales, l'huile, le vin.
- **Superficie de la ferme en ha:** Les fournisseurs de produits sont tous des petits agriculteurs (en moyenne 5 ha)

La description de la ferme avant la procédure de la réutilisation/valorisation

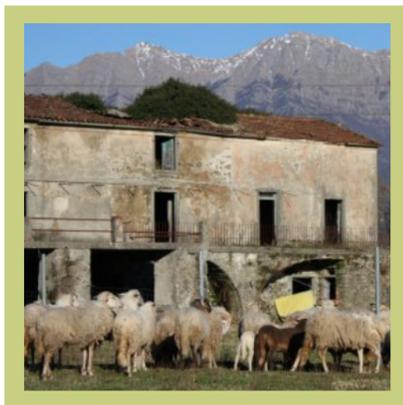
Le site web du restaurant contient des liens vers les 10 fermes qui fournissent des produits pour le restaurant.

La description de la ferme après la procédure de la réutilisation/valorisation

La structure et la production des fermes concernées n'ont pas changé suite à la réutilisation des bâtiments. Cependant, suite aux besoins du restaurant, ils ont adapté leurs plans de culture et augmenté leurs revenus.



Les photos de la ferme



5. LE PROCESSUS DE LA RÉUTILISATION/ VALORISATION

Le processus de réutilisation réalisé par l'Association Donne in Campo n'a pas été affecté par une importante modification car le bâtiment était dédié à une activité similaire. Toutefois la réutilisation du bâtiment a probablement évité son abandon futur.

Le processus de réutilisation a été réalisé en conservant les caractéristiques de l'ancien bâtiment.

L'activité qui en résulte est en fait complémentaire à l'agriculture. Les agriculteurs travaillent à la fois dans l'agriculture et au restaurant, ouvert uniquement pendant le week-end ou sur réservation.

Les dangers/les défis

- Un moyen d'assurer la survie d'une ferme typique de Toscane: l'agriculture de cette partie de la Toscane était représentée par de petites fermes, incorporées dans un contexte très urbanisé. Le choix du restaurant peut donner à ces petites entreprises une valeur ajoutée intéressante.
- Une occasion de valoriser le rôle des femmes dans l'agriculture : en Toscane, de nombreuses activités développées dans le cadre de la multifonctionnalité (c'est-à-dire l'agrotourisme, l'agriculture sociale) sont gérées par des femmes capables d'innover la tradition et de valoriser leurs compétences. L'agro-restaurant, dans ce contexte, est une expérience réussie originale.
- Le réseau en tant que moyen de gestion d'entreprise: un autre aspect original de cette expérience est la forme de gestion. Cette activité est née dans le cadre d'une associa-

tion de femmes agricultrices et la gestion est assurée par un groupe d'agriculteurs, les produits proviennent d'un réseau d'agriculteurs.

Formation principale / aptitudes/ compétences

- L'agriculture et l'élevage : la compétence des agriculteurs dans la culture et l'élevage sont les éléments essentiels car les produits proviennent directement des producteurs.
- Restauration et cuisine : les compétences dans ce domaine sont principalement issues de la tradition, mais la gestion de l'activité pour les clients extérieurs nécessite également des connaissances dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.
- Gestion du réseau : basée sur de bonnes relations, les femmes impliquées dans ce projet ont développé des aptitudes et des compétences particulières dans la gestion du réseau, très important pour une harmonie interne dans le groupe de travail et pour la gestion logistique et administrative dans la relation avec les agriculteurs fournissant des produits.

Conseil du promoteur

Le message principal du promoteur est le suivant; la valeur ajoutée pour pouvoir réaliser ce type d'expérience est la suivante:

- Dans l'agriculture, le rôle protagoniste de la femme peut être une valeur ajoutée très importante, dans la production, dans la multifonctionnalité et dans la gestion.
- La multifonctionnalité dans l'agriculture est une grande opportunité pour les petites fermes, mais il est essentiel de développer une culture et de bonnes pratiques de mise en réseau.

6. CONSIDÉRATIONS, APTITUDES / COMPÉTENCES IMPLIQUÉES DANS LE PROCESSUS DE RÉUTILISATION / VALORISATION ET LES REQUÊTES/ QUESTIONS

Considérations générales

Ce cas d'étude représente très bien les aspects de l'évolution de l'agriculture basée sur les petites fermes en Toscane, qui peut se résumer comme suit:

- Les mots-clés de cette étude sont sûrement "Femmes", "Réseau", "Qualité" et "multifonctionnalité".



- Un autre mot important est «créativité». L'innovation peut signifier les technologies d'application et les résultats de la recherche scientifique; mais l'innovation consiste également comme dans ce cas, à une réalisation créative basée sur la tradition mais d'une manière nouvelle.

Aptitudes/ compétences particulièrement pertinentes pour le processus de la réutilisation/ valorisation

- Plan d'affaires « business plan » : dans ce cas, l'objectif principal du plan d'affaires était l'organisation du réseau et sa gestion.
- Communication et marketing : la réutilisation vise à augmenter et à créer des du business, il est donc important de gérer une stratégie de marketing et de communication.

Requêtes/ Questions

- Quelle est la meilleure façon de qualifier et de valoriser nos produits?
- Comment pouvons-nous planifier l'activité de notre restaurant, uniquement en fonction des produits des agriculteurs, et comment donner aux clients la garantie de la traçabilité des produits utilisés dans notre cuisine?
- Comment réaliser, par le biais des ITC, une bonne promotion du restaurant?

PARTNERS



European Landowners Organization
(Belgique)
www.europeanlandowners.org



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



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



ASAJA-Granada
(Espagne)
www.asaja.com.es



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



Agritour Ltd
(Bulgarie)

MÉDIAS SOCIAUX ET LE SITE WEB DU PROJET

 www.facebook.com/revabproject/

WEB: www.revab-erasmus.eu/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ



Soutenu 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.
Projet n° 2015-1-BE01-KA202-013183