



# REVVA B

ETUDE DE CAS

Serena Denti

## 1. INTRO

“Il Poggiolo”, basé dans la province de Florence (Toscane), est une petite ferme sur la colline, dont la structure est typique de cette région. La ferme produit du vin et de l’huile d’olive, on y élève des porcs certifiés et gère une activité agro-touristique, grâce à la restauration des bâtiments anciens qui ne sont plus utiles pour l’agriculture. L’entreprise est gérée par un couple d’agriculteurs. Les bâtiments actuels ont été achetés et restaurés il y a 13 ans. Ils étaient totalement à l’abandon et, étape par étape, les agriculteurs ont d’abord restauré la maison et ensuite l’entrepôt utilisé pour l’hébergement et le restaurant.

<http://www.podereilpoggiolo.it/ENG/index.asp>

## 2. PROFIL DU PROMOTEUR

- **Nom:** Serena Denti
- **Age:** 45
- **Genre:** Femme
- **Education:** Ecole secondaire
- **Etat civil:** Mariée
- **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 S.Eustachio in Acone – 50065 PONTASSIEVE (FI).
- **Type de bâtiment à réutiliser/valoriser:** Une maison ancienne restaurée, avec 2 étages et 150 m<sup>2</sup>.
- **Objectif(s) de la réutilisation/valorisation:** Hébergement, vente directe, restaurant.

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

Dans le passé, le bâtiment était utilisé comme lieu de stockage pour l’agriculture, mais lorsque la famille l’a acheté, il y a 13 ans, il était complètement abandonné.

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

Actuellement la maison est entièrement restaurée.

Au premier étage, la famille a construit un appartement indépendant (2 chambres) et un espace restaurant.

Au rez-de-chaussée, ils ont créé deux appartements indépendants (2 chambres) et une salle comprenant une salle de bain privatisée.

### Les photos des bâtiments



## 4. LA DESCRIPTION DE LA FERME

- **Adresse:** Via S.Eustachio in Acone – 50065 PONTASSIEVE (FI).
- **Superficie de la ferme en ha:** 7 hectares: (0,6 ha vignoble; 3,5 ha oliviers, fruits, pâturages, forêt).

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

Les activités principales de la ferme étaient, comme à l’heure actuelle, la production de vin et d’huile, et l’élevage de porcs.

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

La structure et la production de la ferme n’ont pas changé suite à la réutilisation des bâtiments. Cependant, suite à l’évolution des nouvelles entreprises dédiées à l’agro-tourisme, à la vente directe et à l’ouverture du restaurant, l’agriculteur a mis en place un processus de valorisation de ses produits. L’innovation principale était la suivante :

- Adoption de la méthode de production biologique.
- Création de deux étiquettes pour le vin : “Terzomo” pour le vin rouge, et “Ginepraia”



pour Chianti Rufina.

- Création d'une étiquette pour l'huile d'olive certifiée : "Sogno".
- Spécialisation dans l'élevage de la race "Cinta senese" et dans la production de jambon et de salami.

#### Les photos de la ferme



## 5. LE PROCESSUS DE LA RÉUTILISATION/ VALORISATION

Le processus de réutilisation réalisé par la famille de Serena Denti, a commencé par la reconstruction de la maison rurale et du magasin, complètement abandonnés et pratiquement détruits. Le processus de réutilisation a été réalisé en conservant les caractéristiques de l'ancien bâtiment. Le bâtiment principal est utilisé comme maison pour la famille. L'ancien entrepôt a été entièrement restauré et transformé en maison d'hôtes y compris les appartements, les magasins et les restaurants. Comme outil supplémentaire, ils ont construit une piscine pour la détente des hôtes

#### Les dangers/les défis

- Une façon de valoriser et de réutiliser le patrimoine et les zones rurales: l'objectif est un bon exemple de restauration et de réutilisation des bâtiments ruraux; sans cette action, ces bâtiments abandonnés auraient été détruits. La réutilisation a permis de sauver des bâtiments et a valorisé le territoire et le paysage.
- Un moyen d'assurer la survie de la ferme toscane typique: l'agriculture de cette partie de la Toscane était représentée par de petites fermes, gérées par un système de métayage, produisant principalement pour ses propres besoins. La valorisation des bâtiments destinés à l'agro-touristique, assure d'une part un revenu supplémentaire et d'autre part une valorisation des produits agricoles.

- Nouvelles possibilités d'emplois: de nombreuses personnes en Toscane, comme la famille de Serena, ont décidé de changer de vie, acceptant et gagnant le défi posé par l'agriculture, abandonnant volontairement leurs emplois antérieurs. Un choix qui n'est pas facile mais favorise la qualité de vie.

#### Formation principale / aptitudes/ compétences

- Agriculture et élevage: la compétence de l'agriculteur dans la culture et l'élevage sont nécessaires dans l'agro-tourisme. Ces compétences ont été développées dans le domaine de la production de vin et de l'huile d'olive, ainsi que dans le domaine de la production de jambon et de salami.
- Gestion du tourisme: le succès de l'agro-tourisme est dû à la capacité de la famille à mettre en place le « business plan ». Les compétences englobent une grande capacité à l'hébergement et des connaissances en marketing et en utilisation de l'ITC et des outils de communication.
- Services alimentaires et cuisine: les compétences dans ce domaine sont principalement basées sur la tradition et transférées par la famille. Ces compétences, ainsi que la gestion du tourisme, nécessitent également des connaissances dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

#### Conseil du promoteur

- -Trouver un moyen durable de gérer l'agriculture et l'environnement constitue à créer une valeur ajoutée et à assurer un revenu pour les petits agriculteurs.
- La multifonctionnalité de l'agriculture, l'intégration du tourisme et la qualité de la nourriture sont une véritable opportunité pour développer notre territoire rural.

## 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 divers aspects de l'évolution de l'agriculture basée sur les petites exploitations en Toscane, qui peut se résumer comme suit:
- Fondamentalement dans les collines centrales de Toscane, les fermes ne sont pas éten-



dues et ne sont pas spécialisées, mais avec quelques points forts importants, elles assurent la qualité de la production et le maintien du paysage.

- Une autre force c'est qu'elles sont représentatives du patrimoine des bâtiments ruraux, disséminés sur l'ensemble du territoire.
- L'une des clés de l'innovation est la multi-fonctionnalité de l'agriculture, basée dans ce cas sur la qualité certifiée des produits et sur la chaîne complète disponible pour les clients (vente directe et restaurant).
- Le développement de ce type d'agriculture nécessite une nouvelle génération d'agriculteurs, capable de mélanger la tradition et l'innovation.

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

- Le « business plan »: la restauration ou la récupération de bâtiments a eu un coût élevé. Par conséquent, l'entrepreneur doit avoir une idée claire du projet et des ses pierres angulaires, ainsi que des points faibles.
- Gestion financière: différentes phases du processus doivent être très bien suivies, compte tenu des paiements à effectuer, de la relation avec les banques et du calendrier d'investissement lié aux résultats en termes de revenus.
- Communication et marketing: la réutilisation vise à augmenter et à créer des affaires, il est donc important de gérer une stratégie de marketing et de communication.

#### Requêtes/ Questions

- Quelle est l'offre touristique la plus attrayante et comment organiser la restauration du bâtiment et de l'activité agricole pour présenter une bonne offre?
- Quelle est la meilleure façon de qualifier et de valoriser nos produits?
- Comment et à quel moment nous pouvons récupérer l'investissement et réaliser une valeur ajoutée?

## PARTNERS



European Landowners Organization  
(Belgique)  
[www.europeanlandowners.org](http://www.europeanlandowners.org)



Hof und Leben GmbH  
(Allemagne)  
[www.hofundleben.de](http://www.hofundleben.de)



On Projects Advising SL  
(Espagne)  
[www.onprojects.es](http://www.onprojects.es)



ASAJA-Granada  
(Espagne)  
[www.asaja.com.es](http://www.asaja.com.es)



Confederazione Italiana Agricoltori  
Toscana  
(Italie)  
[www.ciatoscana.eu](http://www.ciatoscana.eu)



Agritour Ltd  
(Bulgarie)

## MÉDIAS SOCIAUX ET LE SITE WEB DU PROJET

 [www.facebook.com/revabproject/](https://www.facebook.com/revabproject/)

 [www.twitter.com/REVAB\\_PRJ](https://www.twitter.com/REVAB_PRJ)

WEB: [www.revab-erasmus.eu/](http://www.revab-erasmus.eu/)



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