



REVVA B

ETUDE DE CAS

Nicola Fierli

1. INTRO

La société Agricola Fierli, basée dans la province de Sienne (Toscane), produit des vaches certifiées et des porcs, et a mis en place une chaîne complète : elle a ouvert sur place une boucherie charcuterie et un restaurant. L'entreprise est gérée par deux jeunes agriculteurs. Certains bâtiments abandonnés ont été achetés en 1992 et restaurés pour mettre en place les locaux de traitement de la viande, le magasin et le restaurant. Une autre partie sera restaurée dans un futur prochain pour développer ces activités.

<http://www.cintasene.eu/en/>

2. PROFIL DU PROMOTEUR

- **Nom:** Nicola Fierli
- **Age:** 27
- **Genre:** Homme
- **Education:** Diplômé en agriculture et environnement.
- **Etat civil:** Célibataire
- **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 Del Duca, 159 – Foiano della Chiana (AR).
- **Type de bâtiment à réutiliser/valoriser:** Une ancienne maison restaurée, appartenant au type historique de bâtiments appelé "Léopoldien" (1700-1800) avec 2 étages et 350 m². Un grand magasin à restaurer (1.000 m² de surface)
- **Objectif(s) de la réutilisation/valorisation:** Locaux pour le traitement de la viande, magasin de viande, restaurant.

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

Dans le passé, les bâtiments étaient utilisés comme abattoir, mais lorsque la famille les a

achetés, en 1992, ils étaient complètement abandonnés.

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

Actuellement la maison est entièrement restaurée.

Au premier étage, la famille a installé le traitement des viandes et l'entrepôt, et un magasin vendant de la viande fraîche et de la charcuterie (salami, jambon).

Au deuxième étage, les propriétaires ont installé la cuisine et la salle de restaurant. Ils attendent un soutien financier du PDR visant à restaurer l'entrepôt qui est plus grand.

Les photos des bâtiments



4. LA DESCRIPTION DE LA FERME

- **Adresse:** Via Caselle Alte, 99 – Sinalunga (SI).
- **Superficie de la ferme en ha:** 60 hectares: (30 ha de cultures, 20 ha de prairies, 10 ha d'herbage)

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

La ferme élève 150 vaches appartenant à la race "Chianina", spécialisée dans la production de viande et 250 porcs, dont une partie de race "Cinta senese". Les animaux certifiés, ainsi que la culture certifiée biologique, assurent une production de qualité.

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 du bâtiment. Cependant, l'achèvement de la chaîne, réalisé avec la restauration des bâtiments, a permis à la ferme de créer une nouvelle voie commerciale à plus forte valeur ajoutée et de nouvelles

opportunités de travail pour la jeune génération

Les photos de la ferme



5. LE PROCESSUS DE LA RÉUTILISATION/ VALORISATION

Le processus de réutilisation réalisé par la famille de Nicola Fierli a permis de récupérer une maison rurale typique, située au milieu d'une zone urbanisée. Cette zone est très proche de l'autoroute A1 - Florence - Rome. L'avantage pour l'agriculteur vient de l'opportunité d'avoir un magasin de vente directe et un restaurant situé dans une position stratégique, facile d'accès en voiture.

Le processus de réutilisation a été réalisé en conservant les caractéristiques de l'ancien bâtiment. La salle de restaurant est décorée de photos historiques, représentant le travail et la vie des agriculteurs d'autrefois.

Le magasin est ouvert tous les jours (matin et après-midi); le restaurant est ouvert tous les jours pour le déjeuner tandis que le dîner est servi sur réservation.

Les activités de vente et de restauration sont gérées par Nicola et Francesco (29 ans), également chargés du traitement de la viande. L'activité de la ferme est principalement gérée par les frères Fierli, pères de Nicola et Francesco. En cas de besoin, deux filles aident Nicola et Francesco dans le restaurant.

Les dangers/les défis

- Un moyen de valoriser et de réutiliser les anciens bâtiments historiques: le but est un bon exemple de restauration et de réutilisation des bâtiments ruraux; sans cette action,

compte tenu de son emplacement spécial, le bâtiment aurait été détruit ou abandonné

- Une chaîne complète pour la viande gérée par un agriculteur: l'activité de reproduction est en forte crise, et il n'est pas facile d'avoir un bon revenu dans ce domaine. En même temps, il est très difficile d'organiser une chaîne complète (production-traitement-vente-restauration) dans ce secteur
- Nouvelles opportunités d'emplois pour les jeunes: c'est peut-être le défi le plus important: créer des opportunités d'emplois pour les jeunes liés à l'agriculture. Ce défi a été gagné grâce à la passion de Nicola et Francesco, grâce à la participation de la famille et, enfin, grâce au soutien financier de l'UE et du Programme de développement rural.

Formation principale / aptitudes/ compétences

- Agriculture et élevage: la compétence des agriculteurs dans la culture et la reproduction constituent la base indispensable à la mise en place de toute la chaîne. Cette compétence a été développée grâce à la formation de Nicola, diplômé en agriculture, qui peut à l'avenir gérer l'activité agricole.
- Gestion et communication: le succès du magasin avec la viande et du restaurant est dû à la capacité de la famille liée à l'organisation du « business plan ». Les compétences dans l'utilisation de l'ITC et des outils de communication des jeunes apportent une valeur ajoutée importante.
- Traitement de la viande et cuisine: les compétences dans ce domaine sont principalement basées sur le transfert de la tradition familiale aux jeunes générations.

Conseil du promoteur

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

- une grande passion
- une bonne formation professionnelle
- beaucoup de travail et de sacrifice
- une grande unité au sein de la famille



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

Considérations générales

Ce cas d'étude présente très bien les aspects de l'évolution de l'agriculture et des bâtiments en Toscane, qui peut se résumer comme suit:

- Un mélange de tradition et d'innovation: fondamentalement, nous avons une activité de reproduction traditionnelle et une économie basée sur d'anciens bâtiments, relancés grâce aux idées innovantes de la famille
- La clé de l'innovation est la multifonctionnalité de l'agriculture, fondée en l'occurrence sur la haute qualité certifiée des produits et sur la chaîne complète destinée aux clients (vente directe et restaurant)
- Le fait d'avoir une chaîne complète est une des façons d'assurer un bon revenu pour les agriculteurs ayant un élevage non intensif dans un secteur en forte crise

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

- « Business plan »: la restauration ou la récupération de bâtiments a eu un coût élevé; par conséquent, les entrepreneurs devaient avoir une idée claire du projet et sa capacité de rentabilité.
- Gestion financière: les différentes phases du processus doivent être très bien suivies, compte tenu de l'étape de paiement, des relations avec les banques, du calendrier d'investissement lié à ses résultats en termes de revenu.
- Communication et marketing: la réutilisation vise à augmenter et à créer de nouvelles affaires, il est donc important de gérer la stratégie de marketing et de communication.

Requêtes/ Questions

- Quel est l'espace potentiel pour une activité de vente directe dans le secteur de la viande?
- Comment et à quel moment nous pouvons récupérer l'investissement et réaliser une valeur ajoutée?
- Quelle est la perspective, en termes de ressources humaines, pour la gestion des activités agricoles et de vente?

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/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ

WEB: 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