

Document réalisé par Cyril Noel (Savoie Mont Blanc Tourisme), enrichi et validé par Aurore Luneau (Seine et Marne Attractivité), Dorian Cabot (Tarn Tourisme), Françoise Matkovic (Ain tourisme), Guénaëlle Le Ny (Scic SA Apidae), Odile Manera (Savoie Mont Blanc Tourisme)

Ce guide doit permettre de comprendre comment optimiser la saisie de l'offre autour des producteurs (personnes du monde agricole ou agroalimentaire)

Définition du type objet	1
Erreurs à éviter	1
Les producteurs proposent souvent une combinaison d'offres	2
Conseils de saisie	3
PDT	3
ACT	4
COS	4
EVE	4
HLO	5
HCO	5
RES	5
SEJ	5

Définition du type objet

Producteurs de matières premières (lait, viande, plantes, châtaignes, escargots, eaux...) et produits légèrement transformés (chocolat, confiserie, tisanes, huiles, vins, liqueurs, salaisons, foie gras, pâtes...) fabriqués artisanalement ou industriellement.

On référence ici les producteurs agricoles et les entreprises agro-alimentaires

N.B. :

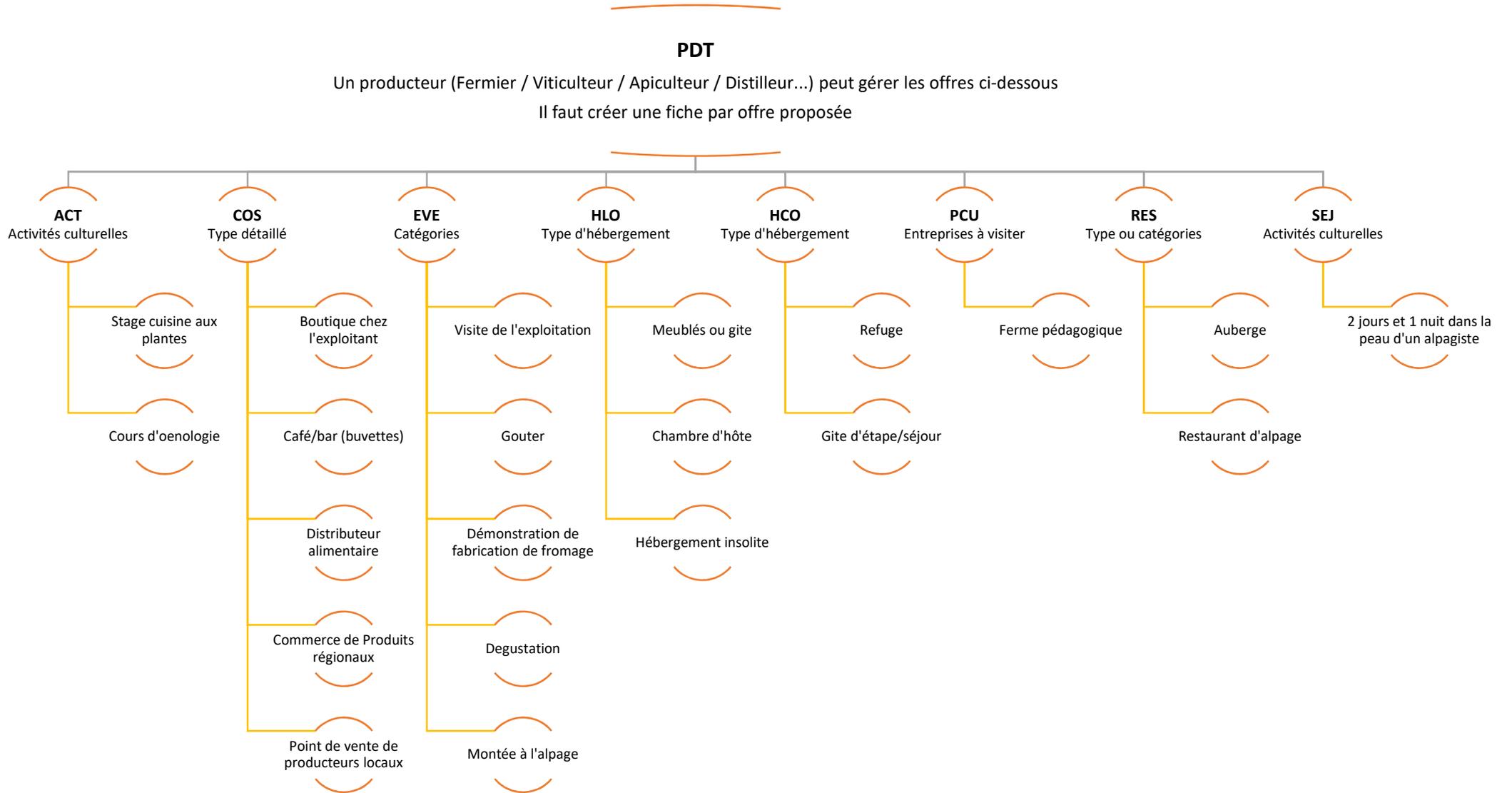
- Les goûters à la ferme sont à saisir en Fêtes et manifestations / catégorie goûter. Il faut alors lier cet objet à celui du producteur (saisi en Producteur)
- Les maisons de Pays, commerces spécialisés dans les produits régionaux sont à saisir en Commerces et Services, type détaillé : Commerce de produits régionaux
- Les points de vente directe du producteur au consommateur : regroupements de producteurs, AMAP, coopératives laitières sont à saisir en COS, type détaillé : Point de vente de producteurs locaux
- Les visites guidées chez les producteurs sont à saisir en Fêtes et Manifestations, catégorie : visites guidées et ou commentées
- Les fermes pédagogiques sont à saisir en PCU / entreprise à visiter / ferme pédagogique.

Erreurs à éviter

Ne pas confondre l'exploitation et la boutique, les horaires d'ouvertures ne sont pas les mêmes, les produits de l'exploitation ne sont certainement pas aussi nombreux que les produits vendus dans la boutique.

Les producteurs proposent souvent une combinaison d'offres

Le Schéma ci-dessous a pour objectif de vous permettre de comprendre dans quel type objet saisir l'offre qui gravite autour des producteurs



Conseils de saisie

PDT

❖ Onglet présentation

Descriptifs courts et détaillés

Ils se limitent à présenter l'exploitation (nb d'hectares, cheptel...), l'exploitant et les produits.

Les services annexes sont valorisés dans des objets complémentaires rattachés via les objets liés.

On peut avoir des productions artisanales comme industrielles

Quelques exemples de descriptifs soignés

- La Chèvrerie compte 50 laitières de race de Savoie et Alpine. 2 boucs et 15 chevrettes de renouvellement. L'exploitation transforme tout le lait en fromage (tommes, séracs, faisselles, petits frais).*
- Atout Pom c'est 30 ha de vergers adossés au Vuache, bénéficiant d'un terroir au microclimat particulier. En production fruitière intégrée et en agriculture biologique, nous favorisons la protection naturelle. Plus de 15 variétés de pommes et 5 de poires, choisies pour leurs valeurs gustatives. C'est ainsi 1000 tonnes de pommes et 200 tonnes de poires qui sont récoltées chaque année.*
- Fabrication artisanale de glaces et sorbets maison, biscuiterie artisanale au sein d'une exploitation agricole en activité avec restaurant sur place.
Depuis 8 ans, l'équipe de la Ferme a le plaisir de vous présenter ses "Gourmandises" de Ramée, des biscuits de fabrication artisanale et familiale d'une saveur incomparable :
- mil noix
- meringues myrtilles et framboises
- palets citron, orange, myrtille et framboise
- cric crac à la noisette
- glaces maison : pêche de vigne, framboise, citron, chocolat, café, vanille, griotte, noix, fruit de la passion...
Les glaces et les sorbets sont fabriqués par nos soins
- vacherins glacés (sur commande) à partir de 6 personnes
- buches glacées (pour les fêtes de fin d'année)*
- Pascal Moreau produit avec passion des bières personnalisées refermentées en bouteille : blondes, blanches, noires, ambrées et brunes et à son humeur, une bière de saison.*
- Domaine familial et artisanal qui perpétue depuis 4 générations un savoir-faire traditionnel et authentique. Le coteau de Torméry en forte pente pierreuse, est le fleuron de la production locale et bénéficie d'un ensoleillement privilégié.
Situé au cœur du coteau de Torméry, notre vignoble souvent pentu, parfois abrupt, jouit d'une exposition remarquable. Il est caractérisé par une géologie particulière, riche en éboulis pierreux calcaires, qui confère à ses vins pureté et raffinement aromatique.
Il intègre le site classé Géopark mondial de l'Unesco du parc naturel des Bauges.*

Bien renseigner les éléments ci-dessous

Type de produit

Sélectionner uniquement les produits fabriqués par le producteur. Ne pas confondre avec les produits en vente dans la boutique qui sont à renseigner dans le descriptif de la fiche COS qui sera créée en parallèle

Cas particulier

Chocolat

On saisira les ateliers de fabrication qui revendent leur production via des circuits de distribution dans le type objet PDT.

Les artisans chocolatiers qui vendent exclusivement leur production dans leurs boutiques ou leurs propres points de vente sont à saisir en COS

AOP AOC IGP

Attention, il s'agit d'appellations protégées, un usage frauduleux engage votre responsabilité

Labels chartes qualité

Attention, il s'agit de démarches encadrées et protégées, un usage frauduleux engage votre responsabilité

❖ Onglet Ouverture

En principe toute l'année

❖ Onglet objets liés

Associer toutes les fiches des activités parallèles

ACT

1 fiche par activité.

Si l'exploitant propose

Un cours d'œnologie et un stage, il faut faire 2 fiches.

Un stage d'initiation et de perfectionnement, il faut faire 2 fiches.

❖ Onglet présentation

Bien renseigner

- les **activités culturelles** : famille gastronomie ou nature
- la **durée**
- dans **Catégories**, le **Type de pratique & Nature de la pratique encadrée**

❖ Onglet ouverture

Saisir la date et l'heure précise de chaque activité.

Se référer au guide de saisie des prestataires d'activités sur l'aide en ligne

COS

❖ Onglet présentation

Type

Commerces

Type détaillé

Dans la famille Alimentation :

Boutique chez l'exploitant - Point de vente sur une exploitation : caveau, ferme, apiculteur...

Point de vente de producteurs locaux : Regroupement de producteurs locaux. Points de vente gérés par les producteurs ou leurs salariés : concerne également les AMAP, coopératives...

Commerce de Produits régionaux : Magasin géré par un commerçant et pas par un producteur, proposant des produits locaux. Concerne également les maisons de pays...

Café/bar : pour les buvettes à la ferme

Distributeur alimentaire : distributeurs de lait, de légumes, fromages, pain

❖ Onglet Ouverture

Correspond aux heures du point de vente.

Cas particulier

Chocolaterie

Les artisans chocolatiers qui vendent exclusivement leur production dans leurs boutiques ou leurs propres points de vente sont à saisir en COS - Chocolaterie/Confiserie

On saisira les ateliers de fabrication qui revendent leur production via des circuits de distribution dans le type objet PDT.

Pour les "industriels" comme les chocolats Lindt qui ont des boutiques, saisir autant de fiches que de points de vente en COS et mettre le **type détaillé**

EVE

❖ Type

Distractions ou loisirs ou fête traditionnelle

❖ Catégorie

De préférence un seul critère

- Goûter
- Transhumance/montée et descente des troupeaux à l'alpage
- Démonstration
- Dégustation
- Visite guidée et/ou commentée

Pour les visites guidées + dégustation ou visite guidée + goûter, vous référer au guide de saisie des visites guidées

❖ Thème

Regarder les critères disponibles dans les 2 familles Nature et Gastronomie

❖ Portée

Majoritairement Locale sauf éventuellement pour les montées à l'alpage qui peuvent déplacer des personnes du département

❖ Événement générique

Plusieurs événements nationaux ou européens existent, bien rattacher votre manifestation à l'un d'entre eux : De ferme en ferme, Goût de France, Fête du lait bio, semaine du goût...

Dans le cadre de ces événements on pourra avoir des conférences, expositions...

On pourra être amené à créer une fiche générique avec une catégorie "fête locale" à laquelle on liera des cours, stages... qui seront saisis en ACT

HLO

Bien renseigner le **Type d'hébergement locatif**

HCO

Bien renseigner le **Type d'hébergement collectif**

RES

❖ Onglet présentation

Bien renseigner le

Type de restauration = Ferme auberge ou restaurant

Catégorie = restaurant traditionnel ou restaurant d'alpage

SEI

1 fiche par séjour.

❖ Onglet présentation

Bien renseigner

- les **activités culturelles** : famille gastronomie ou nature
- la **durée**
- les **Catégories**
- et tous les éléments de l'onglet présentation