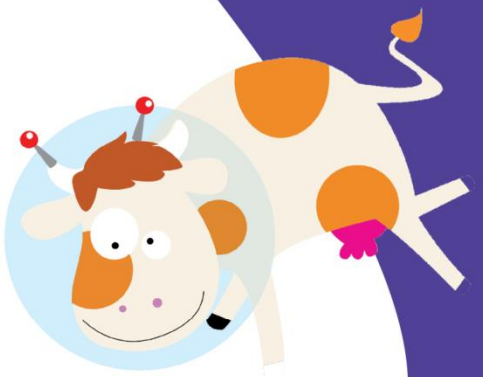


- Visite mon assiette !-
Faites découvrir vos métiers et vos produits au grand public!

Open agrifood Orléans

GreenFlex

Open agrifood Orléans

1 POURQUOI ORGANISER DES VISITES DANS LES SITES DE PRODUCTION AGROALIMENTAIRE?

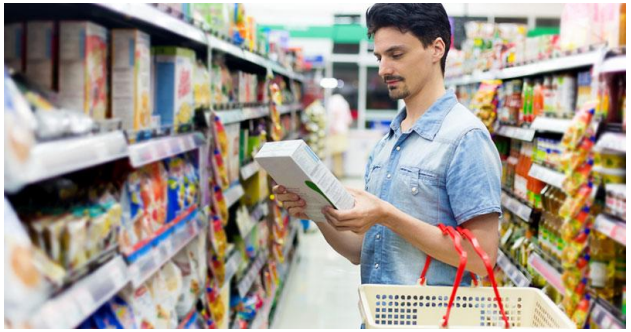
Quelques chiffres en préambule

3 sur 4

C'est la proportion de consommateurs **qui se disent inquiets** par rapport à leur alimentation.*

77%

C'est la part de consommateurs qui considèrent que les entreprises ne leur donnent **pas assez d'informations sur les conditions de fabrication** de leurs produits.**



- IPSOS 2014

** Etude Ethicity mai 2016

« Visite mon assiette! » pour retrouver la confiance du consommateur en lui dévoilant les coulisses de la filière

Un enjeu de pédagogie du consommateur

- Une **défiance** croissante dans les produits alimentaires
- Une **méconnaissance** des métiers et des savoirs faires de la filière
- Une **image** globale de la filière **dégradée** et faisant systématiquement l'objet de reportages à charge
- Une filière en attente de **reconnaissance**

Une application ludique proposant des visites instructives et qualitatives, sur tout le territoire et à tous les échelons de la filière

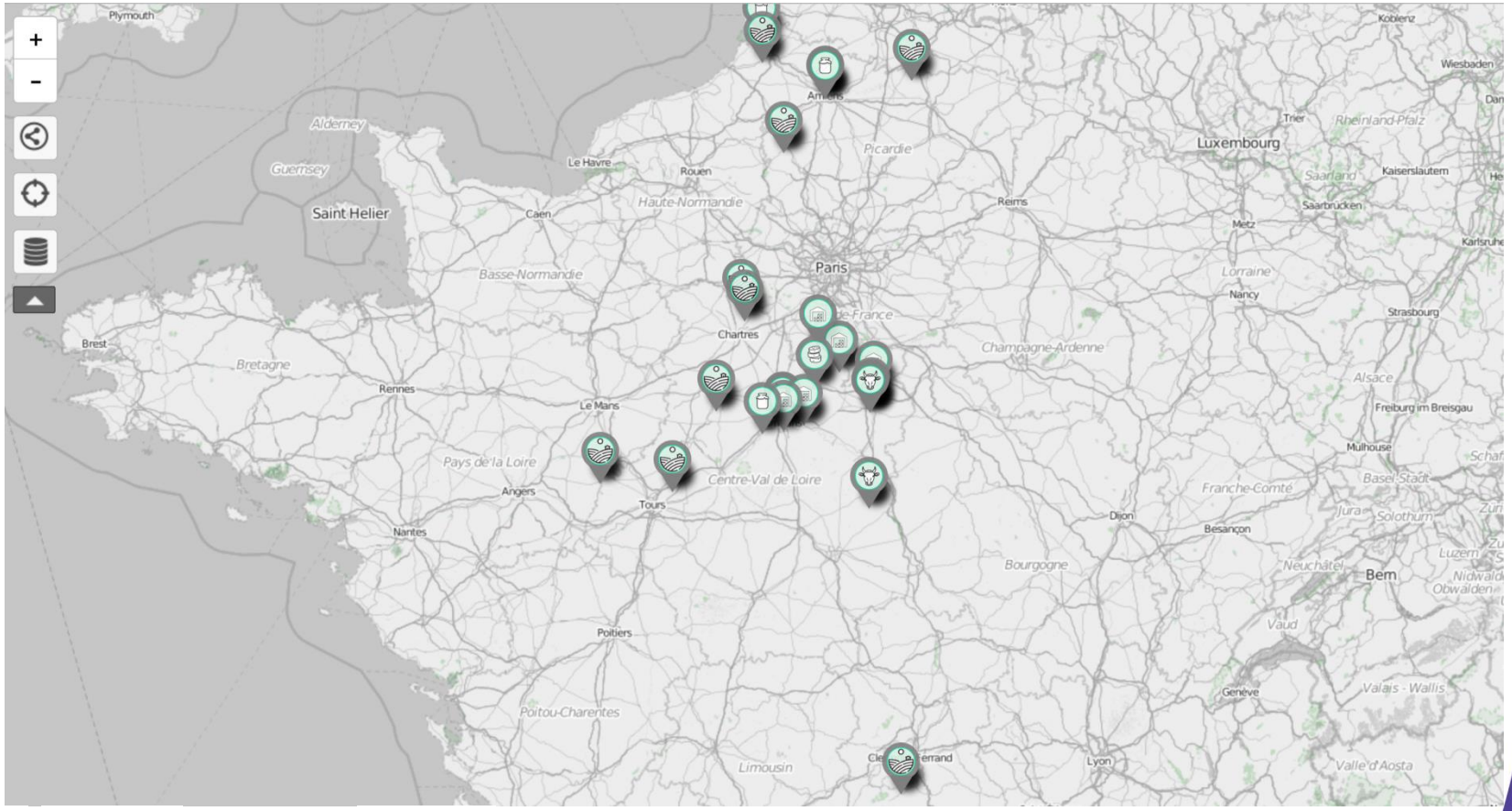
OBJECTIF

Montrer aux consommateurs **le soin et la qualité** apportés à la fabrication de leur alimentation en leur permettant de **découvrir « les coulisses » de tous les sites où sont produits les aliments**.

2 LE PROJET « VISITE MON ASSIETTE! »

Une application « Visite mon assiette » accessible par l'annuaire numérique ABCD terroir

Une application de géolocalisation recensant tous les sites proposant des visites à un instant T



Caves à fromage | Caves à vin | Coopérative agricole | Sites de distribution | Usine de transformation industrielle | Ferme | Sites de restauration | Abattoir | Artisans boulangers

Des visites de qualité conformes à un cahier des charges clair et peu contraignant

1. Offrir aux hôtes un accueil personnalisé et professionnel, en privilégiant un tourisme d'échange et de proximité.
2. Adapter son discours à son public et s'attacher à employer des termes clairs et compréhensibles
3. Organiser sa visite à l'avance et s'efforcer de proposer un déroulement cohérent
4. S'attacher à proposer aux visiteurs un document reprenant l'historique ainsi que les caractéristiques et activités principales de l'établissement
5. S'attacher à offrir aux visiteurs un environnement propre et sécurisé
6. Proposer des activités ludiques et qui permettent une participation et une implication du public
7. Présenter les partenaires de l'amont et de l'aval et offrir un aperçu de la place de l'établissement dans la filière alimentaire
8. Prévoir les risques d'intempéries afin de pouvoir proposer une visite intéressante en toutes conditions
9. Proposer une dégustation ou une vente de produits pour permettre aux visiteurs de prendre conscience de la qualité et de la richesse de notre filière
10. Inscrire sa visite dans son environnement géographique et dans son patrimoine

Un module d'inscription simple et rapide

OUVRIR UN COMPTE

NOM DE L'ENTREPRISE requis

E-MAIL requis

CONFIRMATION DE L'E-MAIL requis

MOT DE PASSE requis

VILLE requis

ACTIVITÉS DE L'ENTREPRISE requis

J'atteste que j'ai lu et accepté les conditions générales d'utilisation d'AGRENTER et de son prestataire de paiement

OUVRIR UN COMPTE

MES INFORMATIONS

Qui suis-je ?
Qu'est-ce que mon entreprise fait ?
(150 caractères) requis

Propositions de visites requis

Jours et horraires requis

Vente requis

Oui Non

Dégustations proposées requis

Oui Non

PUBLIC VISÉ requis

Lire la charte & les 10 commandements d'une bonne visite

OUVRIR UN COMPTE

Une application permettant une présentation du lieu de visite séduisante

FERME DE MERIGNAN
Fromage de chèvre
Une visite éducative, ouverte à tous,
pour découvrir les plaisirs de Chartres

Activités
Dégustation (sous-réservation)
Vente a la ferme
Élevage de lapin, balade à poney pour les enfants

Horraires
Du lundi au vendredi de 10h à 18h
Fermé les jours fériers
15 rue de Paris, Chartre 75610

La ferme a été créée en 1995 par M.Perrin et sa femme. Dès les années 2000, la ferme c'est spécialisée dans la production de lait de chèvre. A l'époque, elle vend son lait à la coopérative laitière de la Sèvre. Depuis 2005, les époux Perrin ont décidé de transformer eux-mêmes leur lait en fromage. Un atelier de transformation est créé. Aujourd'hui, la ferme vend 6000 fromages par ans en vente directe à la ferme.
Une partie du lait est encore commercialisé par le bais de la coopérative.

RÉSERVER | Proposer à un ami

2 commentaires

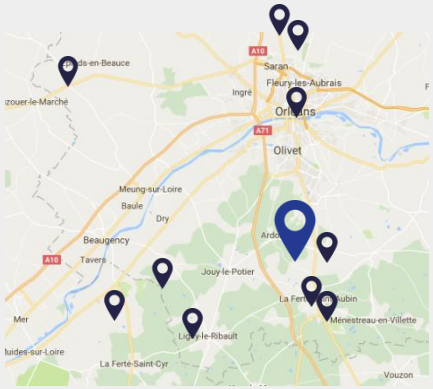
Hervé
octobre 2016
Super visite, les enfants ont adorés !!! 5 étoiles
Utile 1

Roger
novembre 2016
Visite intéressante, les époux Perrin sont passionés et très intéressant. Les fromages sont délicieux.
Utile 1

Commenter

Critères de qualification de l'offre de visite

La Petite Ferme
Jean-Paul, XXXXX
Maraîcher
45240 La-Ferté-Saint-Aubin



Description	Activités	Pratique	Avis	A proximité

Descriptif de la visite

Echelon
Production agricole

Dates et horaires :
Du lundi au vendredi / 16h–18h

Dégustation proposée :
Non

Achats possibles sur place :
Oui

Note des visiteurs : ★★★★★ **Lire les avis**

Commentaires:

Hervé
octobre 2016
Super visite, les enfants ont adorés !!! 5 étoiles

Roger
novembre 2016
Visite intéressante, les époux Perrin sont passionnés et très intéressant.
Les fromages sont délicieux.

Exemple de page de référencement d'une exploitation agricole

Open agrifood Orléans

3 QUELS BENEFICES POUR VOUS?

Un bénéfice en terme d'image

Communiquez sur vos métiers et produits !

- Une **meilleure compréhension** des différents métiers de la filière
- Une **prise de conscience** du sérieux et du soin qui sont attachés à la fabrication et à la présentation en magasin des produits alimentaires

Devenez Porte Parole de la filière !

- Un recensement des **lieux de fabrication** des aliments
- Une intégration de toutes les exploitations et entreprises qui **acceptent d'ouvrir leurs portes**
- Un **sentiment de fierté** et une **valorisation** de ceux qui fabriquent les produits alimentaires

Une application participant à la création d'une communauté d'ambassadeurs de la filière

Un bénéfice économique

Abonnement pour les professionnels pour être référencés sur l'application

2 € / mois en moyenne.

Visites payantes

Vous fixez le prix de la visite.

Vente en direct

Vecteur de vente de produits

DES OBJECTIFS ambitieux

10 000 visiteurs dès la première année

Devenir **l'application de référence** de tourisme agroalimentaire

Une **communauté de 1 000** sites référencés au bout de **3 mois**

Open agrifood Orléans

REJOIGNEZ NOUS SANS PLUS TARDER !

Envoyez le descriptif de votre site à *contact@openagrifood-orleans.org*

CONTACTS

Florence DUPRAZ
Directrice Open agrifood Orléans
Tel : +33 (0)6 20 55 89 19
Email : fdupraz@openagrifood-orleans.org

Christian-Guillaume MARCHAL
Directeur conseil
Tel : +33 (0)6 31 62 19 78
Email : cgmarchal@greenflex.com

Laure LE QUERE
Consultante senior
Tel : +33 (0)6 2618 45 22
Email : llequere@greenflex.com