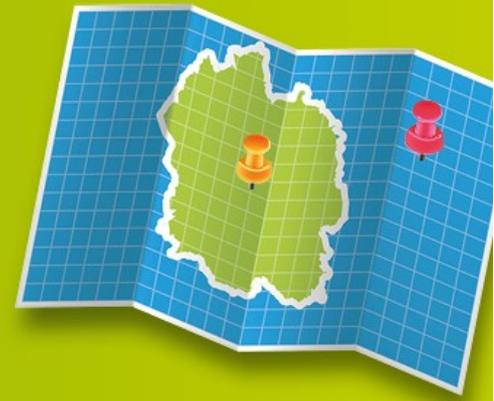


RENCONTRES DES ACTEURS DU TOURISME

14 novembre 2019



Mangez et vivez fermier

Nadia VIDAL

Chambre d'agriculture Lozère

Bienvenue à la ferme

une marque attractive pour les consommateurs,
une offre simplifiée





Nous, consomm'acteurs

une étude* réalisée par Ipsos pour Bienvenue à la ferme et Marchés des Producteurs de Pays

Bienvenue à la ferme et IPSOS ont mené cette étude afin de mieux comprendre le rapport des Français à la consommation locale : dans un contexte de défiance alimentaire, quelles sont leurs nouvelles habitudes et leurs attentes pour faciliter l'accès aux produits locaux et aux producteurs de leur région ?

Dans un climat de doute où plus
D'1 FRANÇAIS SUR 2
s'interrogent sur la composition
des produits alimentaires qu'ils consomment,

81%

des Français aspirent à revenir
à l'essentiel, aux choses simples,
UN VÉRITABLE RETOUR À LA NATURE !

Ainsi, pour
46%
des consommateurs, l'achat directement
auprès du producteur apparaît comme
UN GAGE DE RÉASSURANCE.

80%

des consommateurs interrogés
ACHÈTENT OCCASIONNELLEMENT OU PLUS
RÉGULIÈREMENT DES PRODUITS LOCAUX...

...une tendance qui se confirme sur ces deux dernières années :
69% des Français interrogés affirment consommer
plus de produits locaux !

97%

Pour
des Français interrogés, consommer local,
c'est également joindre l'utile à l'agréable :
**CONSUMER DES PRODUITS DE QUALITÉ
TOUT EN SOUTENANT L'ÉCONOMIE DE SA RÉGION.**

*l'intégralité de l'étude est disponible sur www.bienvenue-a-la-ferme.com



Les signes de qualité

La qualité d'un produit recouvre plusieurs aspects : la **sécurité alimentaire**, les **qualités nutritionnelles**, les **qualités gustatives**, le **mode de production**, l'**environnement** dans lequel il est produit.

Les signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité (SIQO) **garantissent la qualité environnementale** (Agriculture Biologique), la qualité liée au terroir (AOP, IGP), **une qualité supérieure** (Label Rouge).

Il existe d'autres distinctions comme les marques collectives territoriales « **De Lozère** » et « **Sud de France** ». Elles garantissent des liens au territoire et sont aussi pourvues de cahiers des charges.

L'indication de provenance « **Montagne** » accompagne les produits transformés sur le département.

Les démarches qualité



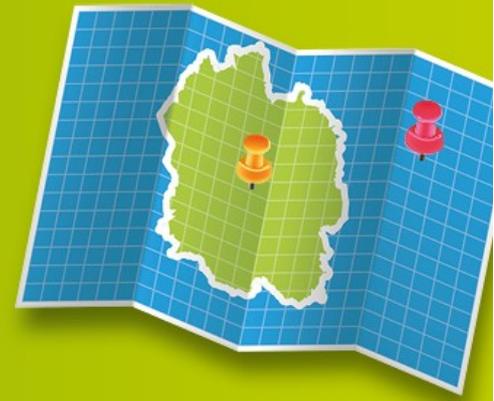
- **Salon Régional Sud de France**
12 au 15 décembre 2019 Fermes pédagogiques et de découverte
- **Salon International de l'Agriculture Paris**
- **Printemps à la ferme**
juin 2020 Lozère
- **Capitole fermier**
25 juin 2020 Toulouse, Obj 2020
- **Saveurs d'Occitanie 2020**
un espace dédié aux produits fermiers Bienvenue à la Ferme Toulouse
- **Sud de France**
fête la Qualité© Château d'O à Montpellier
- Des Marchés de producteurs de Pays sur l'arc méditerranéen.
- **La Lozère à Montpellier**
Avril 2020

Liste non exhaustive...

Les guinguettes fermières à Saint Chély d'Apcher

RENCONTRES DES ACTEURS DU TOURISME

14 novembre 2019



Un été à la ferme... zOOM sur les Guinguettes fermières

Nadia VIDAL

Chambre d'Agriculture de Lozère

Un été à la ferme... zOOM sur les Guinguettes Fermières



Un partenariat

2^{ème} édition
Juillet • Août

Un été à la ferme!
2019

Saint-Chély-d'Apcher & Haute-Lozère

Mardi 16, 23 et 30 juillet } **Mardi 20 août**
VISITES DE FERMES • SOIRÉES GUINGUETTES } SOIRÉE CONTES À LA FERME

Infos & inscriptions : Office de Tourisme Margeride en Gévaudan ☎ 04 66 31 03 67

Un été à la ferme... zOOm sur les Guinguettes Fermières

