

Mini-guide :

Créer une ferme agritouristique

“Entreprendre à la ferme, c'est semer des rêves... et beaucoup de travail.”



1. L'agritourisme, c'est quoi ?

- Ce n'est pas une "activité touristique à la campagne", c'est une **ferme vivante qui ouvre ses portes**.
- Le but : partager le quotidien agricole, reconnecter les visiteurs à la nature, valoriser les produits, et transmettre une passion.
- Chaque ferme agritouristique est unique, parce qu'elle reflète la personnalité de ceux qui la font vivre.

"Ce qu'on vend, ce n'est pas un ticket d'entrée. C'est une expérience, une émotion."

2. Ce que l'agritourisme n'est PAS

Il n'existe pas de métier officiel "agritouriste".

Il n'y a pas de subventions pour créer sa ferme agritouristique.

Ce n'est pas un loisir ni une idée "qui rapporte facilement".

C'est une activité professionnelle qui doit être **rentable** :

- Les revenus de l'accueil doivent couvrir les frais des animaux, de la ferme, du matériel.
- Et permettre de te verser un vrai salaire pour ton travail.

"Faire rêver les visiteurs, oui — mais avec des chiffres qui tiennent la route."



3. Les bases à avoir avant de se lancer

Pour créer une ferme agritouristique, il faut d'abord **être formé en agriculture** ou avoir des partenaires qui le sont (CFC, brevet, maîtrise agricole).

En Suisse, les principales formations passent par un **CFC** (Certificat fédéral de capacité) :

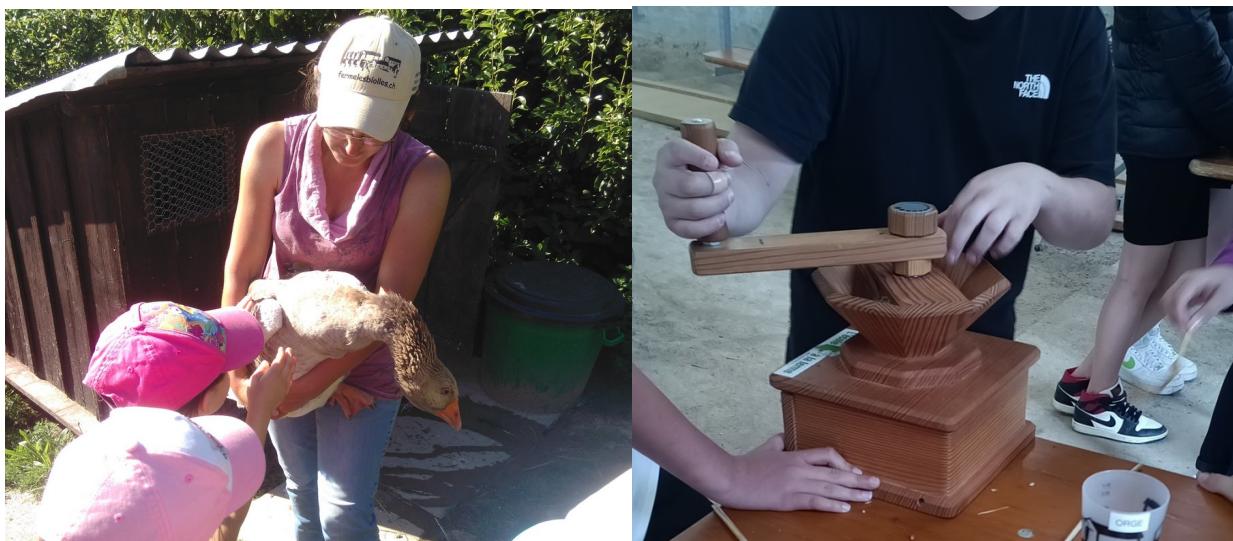
Domaine	Exemples de formations (CFC / autres)	Lien avec l'agritourisme
Agriculture & production	CFC d'agriculteur·rice CFC Maraîcher·ère CFC Horticulteur·rice	Compréhension du travail de la ferme, gestion des cultures, des légumes et des plantes, du bétail et des infrastructures. Permet de proposer des ateliers “plantation”, “récolte” ou “découverte des cultures”.
Animaux & soins	CFC d'éleveur·se, soigneur·se d'animaux CFC Gardien·ne d'animaux CFC Gardien·ne de chevaux CFC Professionnel·le du cheval	Apprentissage du soin, de l'observation et du respect du vivant — essentiel pour l'accueil et la pédagogie.
Transformation / vente	CFC en commerce, boulangerie, restauration	Permet de valoriser les produits de la ferme et de créer des activités gourmandes à partager.
Communication & accueil	CFC Employé·e de commerce, communication, hôtellerie, tourisme	Donne les bases pour la gestion administrative, la promotion, l'accueil et la création d'offres attractives.
Animation & pédagogie	CFC Assistant·e socio-éducatif·ve Brevet d'animateur Formation en éducation spécialisée	Utile pour encadrer des groupes, animer des ateliers, adapter son langage et gérer la sécurité des visiteurs.
Entrepreneuriat & gestion	École de commerce, HES, ou formations continues (comptabilité, marketing, management)	Nécessaire pour créer un projet viable, gérer les coûts et développer une offre rentable.

Après le CFC, on peut se perfectionner (brevet, diplôme ES, cours de gestion ou de communication, etc.) pour élargir ses compétences.

4. Les compétences à cultiver

L'agritourisme, c'est un mélange de plusieurs métiers à la fois :

Domaine	Ce qu'il faut aimer faire
Agriculture	Travailler dehors, s'occuper des animaux, produire sainement
Accueil	Parler, transmettre, être à l'aise avec les gens
Création	Imaginer des activités, raconter des histoires, décorer, créer une ambiance
Gestion	Calculer, planifier, gérer un budget, faire des réservations
Communication	Faire connaître la ferme, gérer un site ou les réseaux
Relation	Être patient, souriant, et aimer le contact humain



“Une ferme agritouristique, c'est une entreprise, un lieu de vie, et un espace d'accueil.”

5. Les étapes pour se lancer

1. **Observer** – visiter d'autres fermes, voir ce qui t'inspire.
2. **Clarifier ton projet** – que veux-tu partager ? (animaux, culture, transformation, vie à la ferme...)
3. **Évaluer tes moyens** – terrain, bâtiments, matériel, temps, main-d'œuvre.
4. **Se renseigner sur la législation** – sécurité, hygiène, assurance, accueil du public.
5. **Tester petit** – ateliers ponctuels, marchés, journées portes ouvertes.
6. **Créer ton identité** – nom, logo, réseaux, ambiance.
7. **Faire évoluer** – écouter les visiteurs, adapter, améliorer.

Mieux vaut commencer petit et vrai, que grand et vide.

6. Mon parcours & la Ferme Les Biolles

J'ai grandi dans une ferme : mes parents font de l'agritourisme depuis les années 90 à **la Ferme du Bochet, à Granges-Marnand**.

C'est là que j'ai découvert très jeune la réalité du métier agricole et le plaisir d'accueillir du public pour partager ce mode de vie.

Quand j'ai épousé mon mari agriculteur CFC et maîtrise, j'ai rejoint une autre histoire de famille : **la Ferme Les Biolles**, transmise de génération en génération depuis **1910** dans la famille **Läderach**. La ferme, construite en **1907**, porte plus d'un siècle de travail, de courage et d'adaptation. Nous sommes aujourd'hui la **4^e génération** à la faire vivre, en cherchant chaque jour à allier tradition et modernité.

Notre exploitation fait **45 hectares** et reste **mixte**, avec chacun notre secteur :

- **Le bétail laitier**, avec une **nouvelle étable en construction pour 60 vaches logées en logettes**, équipée d'un **robot de traite**.
- **Le poulailler d'engraissement Frifag**, pour l'élevage de poulets de chair.
- **Les grandes cultures** : blé, orge, colza HOLL, maïs fourrager et prairies.
- **Et le secteur pédagogique**, que j'ai créé en 2010 et développé au fil des années, pour accueillir les visiteurs, les familles et les écoles.

Pour réussir dans le projet du secteur pédagogique, j'ai **mobilisé toutes mes compétences** acquises au fil de ma formation et de mes expériences :

- **Diplôme de secrétariat** : organisation, gestion administrative, planification et suivi des activités.
- **CFC de décoratrice d'intérieur** : créativité, sens de l'esthétique et aménagement des espaces (enclos, cages, zones pédagogiques).
- **Brevet de Paysanne** axé agritourisme
- **Prestataire Ecole à la Ferme**

Ces compétences m'ont permis de développer :

- **Les enclos et abris des animaux**, sécurisés et fonctionnels.
- **Le site internet, les flyers et les cartes postales** pour promouvoir la ferme.
- **Les ateliers pédagogiques** et l'accueil des visiteurs, adaptés aux enfants et familles.

Aujourd'hui, la Ferme Les Biolles est un lieu vivant où les visiteurs découvrent la vie agricole, les animaux et la nature, tout en nous permettant de vivre de notre passion.

Chaque projet ou aménagement que j'ai réalisé illustre que **toutes les compétences comptent**, même celles qui ne sont pas directement liées à l'agriculture.

“L'agritourisme, c'est un métier hybride : il combine le travail agricole, la pédagogie, la créativité et la gestion. Chaque expérience, chaque formation, chaque compétence peut être utile.”

7. En conclusion

En Suisse, l'agritourisme n'est pas un rêve tout fait.
C'est un projet qui demande du courage, de la formation, du travail et du cœur.
Il n'existe pas de chemin tout tracé — il existe *le tien*.
Et c'est ce qui rend ce métier aussi beau qu'exigeant.

