

Objectif

**FACILITER L'ACCES DES PRODUITS FERMIERS REGIONAUX A LA CLIENTELE
TOURISTIQUE**

Constat

Chaque année, les caves de champagne sont très visitées (201 000 visiteurs pour les maison Mercier et Piper-Heidsieck en 2006)(*Comité régional du tourisme, 2006*).

Cependant, la durée des séjours touristiques en Champagne-Ardenne est très courte (1,44 jour en moyenne).

Pour beaucoup, la découverte de la gastronomie régionale se limite donc aux caves de champagne. Ainsi, les producteurs fermiers champardennais bénéficient peu de cet énorme potentiel de clientèle.

L'idée est donc de demander aux producteurs champenois disposant d'une boutique, l'autorisation d'y déposer des produits fermiers régionaux.

Atouts d'une telle démarche

- Les producteurs fermiers pourraient bénéficier de l'immense potentiel client que représentent les touristes en visite dans les caves.
- Les producteurs n'auraient pas à effectuer les ventes (réalisées par la boutique de la cave) mais juste à s'occuper du réapprovisionnement.

Inconvénients d'une telle démarche

La grande majorité des viticulteurs sont réticents à l'idée d'un tel partenariat.

Pour eux, l'image luxueuse de leur boisson est totalement incompatible avec celle des produits fermiers.

- De ce fait, le peu de producteurs champenois intéressés souhaitent accueillir des produits en adéquation avec le champagne (pas de charcuterie, de fromage, ni de fruits et légumes « bruts »).
- Possibilité d'avoir à payer un loyer aux viticulteurs.

Possibilité en Champagne-Ardenne

Pour les raisons citées ci-dessus, une seule cave s'est montrée réellement enthousiaste : La Maison de Champagne Drappier. Son gérant, Samuel Thomas, souhaite tout de même accueillir des produits en adéquation avec le champagne (miel, pâtisserie, confiture...).

Contact

Champagne Drappier : 03-25-27-40-15