



Table d'hôtes Ferme les Derbons

En Vallée de la Drôme-Diois



Sylvie et Denis CATIER
Les Derbons 26150 SOLAURE-EN-DIOIS
04 75 21 82 56
catiersylvie@hotmail.fr



www.bienvenue-a-la-ferme.com

Entre brebis, chèvres, volailles et légumes du jardin, Sylvie et Denis vivent des productions de leur ferme. Ils se sont lancés dans l'activité de chambre et de table d'hôtes pour faire partager les saveurs qu'ils produisent.

LA FERME EN BREF

- EARL Ferme des Derbons : 2 associés, Sylvie et Denis Catier
- Installation de Denis et Sylvie en 1990
- 3 ETP à la ferme
- Ferme en partie en Agriculture Biologique
- 130 ha de parcours
- 61.5 ha pour l'alimentation animale et le blé
- 8.5 ha de vignoble en Clairette de Die
- Ovin viande : 450 brebis IGP agneau de Sisteron
- 0.5 ha de jardin
- Porcs plein air, volailles, chèvres : en auto-consommation et pour la table d'hôtes
- Vente en coopérative : Jaillance et agneau Soleil

L'origine du projet

Dès ses 18 ans, Denis s'est installé sur la ferme familiale au côté de ses parents. En 1990, Sylvie les rejoint. 4 ans plus tard, ils décident d'ouvrir l'activité de table et chambres d'hôtes avec pour ambition de transmettre leur passion et de faire découvrir leurs productions au plus grand nombre. Accompagnés de leurs amis, ils restaurent 4 chambres pouvant accueillir de 2 à 4 personnes et ils aménagent leur salle à manger. Sylvie et sa belle-mère échangent leurs recettes pour cuisiner les produits de la ferme et offrir le meilleur à leurs clients.

La Ferme des Derbons adhère ensuite aux réseaux Gîtes de France et Bienvenue à la Ferme. Quelques années plus tard, elle décide de ne garder que le label Bienvenue à la Ferme, qui correspond mieux à ses valeurs.

ZOOM SUR L'ACTIVITE

Capacité maximale : 11 personnes.
Nuitée à 73 € pour deux dont un repas à 17 € (boisson et apéritif compris).
Environ 380 nuitées et repas par an.
Ouvert de début mai à fin août - fermé le dimanche .
Uniquement sur réservation.
Aménagement d'environ 12 m² de terrasse , 25 m² de salle à manger, 1 cuisine de 15 m², au sein de la maison d'habitation.
1 personne impliquée dans l'activité pour l'équivalent de 0.7 ETP.
Communication via le réseau Bienvenue à la Ferme, l'Office de Tourisme et le bouche à oreille.
Clientèle touristique uniquement (beaucoup d'habitueés).



TÉMOIGNAGE DE SYLVIE

Les atouts de l'activité

👍 Le relationnel : "J'aime beaucoup rencontrer et échanger avec mes clients, je mange avec eux la plupart du temps, et je partage mes recettes et j'explique comment sont cultivés mes produits."

👍 Le lien avec la production : "Choisir ses recettes en fonction des produits que l'on a sur l'exploitation est un réel atout car on cultive ce que l'on veut cuisiner."

👍 Des moments incroyables : "On passe de nombreuses soirées à discuter et rigoler, c'est une activité où on est heureux, même face à la fatigue."

👍 La pluriactivité : " Je m'organise pour cuisiner afin de garder du temps pour les autres activités à la ferme, mais surtout pour réaliser mon jardin."

Ses recommandations

Il faut se lancer dans cette activité quand on aime les relations sociales et le partage, et non pas pour la partie financière.

Il faut savoir dire non et se fixer des limites. Il est important de se garder au moins un jour par semaine où vous ne faites pas à manger pour faire une coupure mais surtout pour continuer vos activités sur la ferme.

Essayer de réaliser un maximum de choses vous-même ! Cela vous sera bénéfique en terme de revenus. Vous savez ce que vous mangez, comment vous l'avez produit et vous pouvez en parler très facilement !

Pensez aussi que votre activité vous reflète, tant au niveau de la décoration que de votre cuisine.



Renouvelez vos recettes régulièrement ! Il faut faire attention sur les longs séjours à varier vos plats. Chaque année, je note les recettes utilisées, ça me permet d'avoir des idées en tête d'une année sur l'autre.

Essayez de préparer vos menus à l'avance, c'est beaucoup plus facile pour l'organisation de vos journées.

L'ACTIVITE EN CHIFFRES

- Près de 15 000 € de chiffre d'affaires annuel
- 85% de bénéfices (hors temps de travail)
- Environ 4 400 € de charges de fonctionnement annuelles :
 - 1 700 € de matières premières alimentaires,
 - 700 € d'électricité, gaz, eau,
 - 500 € de communication (adhésion aux réseaux),
 - 500 € d'assurances,
 - 1 000 € d'entretien et de renouvellement de matériels et mobiliers.
- Les travaux ont été réalisés il y a 25 ans et sont aujourd'hui amortis (électricité, eau, aménagement des chambres, mobilier...)
- Pour un repas de 11 personnes, c'est : 15 min de préparation de salle, 3h de cuisine, 3h de service, 1h de nettoyage

