www.fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

ACADEMY E.A.R.T.H.
European Academy for Rural Territories Hospitality

Fausto Faggioli

Territorial Marketing Manager
Cell. +39 335 6110252
ff@fattoriefaggioli.it



Inviami una e-mail:
ff@
fattoriefaggioli.it

Seguimi su:
www.twitter.com/
faustofaggioli

Con me su:
www.facebook.com/
fausto.faggioli

Video su:
www.youtube.com/
user/FaggioliFausto

Fattorie Faggioli ®

LES FATTORIE FAGGIOLI: LA REALISATION D'UN PROJET

……quand la qualité de notre milieu faisait partie de la vie de tous les jours et permettait de se retrouver tous ensemble autour d'un grand foyer, de boire un verre de vin rouge sous la tonnelle, de s'attarder dans les petits commerces du village, de vivre des traditions oubliées, de savourer cette dimension tranquille et « humaine » qui était celle de nos anciens et encore plus loin.....

Ces ambiances, Fausto ne les a jamais oublié pendant les onze années passées comme directeur commercial dans une multinationale européenne. Certain que ces chaleureuses atmosphères de famille pourraient améliorer l'existence, non seulement la sienne, mais aussi de beaucoup d'autres personnes, en 1982, il décide d'aller vivre à la campagne avec sa famille. Le terroir choisi était la vallée du Bidente (Val Bidente), dans les Apennins tosco-romagnols: un secteur en voie d'abandon par les jeunes et considéré comme ayant une valeur touristique médiocre.


Borgo Basino

Pour Faggioli au contraire, la campagne était une opportunité de premier plan pour un développement économique et, au travers du projet «Fattoria», il s'investit courageusement sur deux éléments qui dans ces années-là n'avaient aucune signification économique et commerciale: les valeurs et les traditions du monde paysan, utilisant son expérience de gestionnaire dans un milieu qu'il aimait depuis toujours. Cest ainsi que naquit la première ferme, dont les portes sont toujours grandes ouvertes à tous ceux qui ont besoin de dire « stop ! je décroche un moment » et de savourer les arômes d'une Nature qui pour la famille Faggioli esr devenue un style de vie.

Les années suivantes, d'autres s'ajoutent à la première, aujourd'hui connues sous l'appellation des Fermes Faggioli.Engagement, efficacité et créativité ont transformé ces fermes, initialement dédiées à la seule production agricole et en état de semi-abandon, en une seule grande « ferme mutifonctionnelle », capable de proposer une offre à 360 degrés de l'accueil rural au produit du terroir, de la ferme éducative et écocomptatible aux projets de marketing territorial.**L'Union Européenne en fonction de la qualité,de la diversité et de la richesse de leur plage de propositions et d'actions innovantes, les définit comme « Fermes d'excellence». L'engagement de Fausto de créer du travail, de l'emploi et du développement durable dans un territoire rural, a été gagnant aussi bien sur la validité des propositions que sur le projet de communication qui a su se tourner vers l'extérieur.** Par sa capacité à être transférable, le «Projet Fattoria» a eu un degré élevé d'essaimage et de nombreux porteurs de projets se sont joints au groupe de travail des Fermes Faggioli pour avoir des informations et commencer une activité similaire.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

LES FATTORIE FAGGIOLI:
LA REALISATION D'UN PROJET



Dans les années 80, la décision fut courageuse, surtout parce que le phénomène « agritourisme » n'avait pas encore explosé et les agriculteurs de la vallée n'étaient pas du tout convaincus de la solidité, estimant que le monde rural n'était d'aucun intérêt pour le touriste de passage.

Un premier changement notable eut lieu quand les femmes de la vallée furent interéssées aux initiatives portées par la Ferme, en préparant avec des produits locaux des goûters destinés aux touristes de passage.

Cela leur permit une rentrée d'argent et avec le temps les habitants du lieu ont participé toujours plus aux animations de la Ferme, contribuant à l'enrichissement de l'offre territoriale et en augmentant ainsi le niveau d'activité.

FATTORIE FAGGIOLI



UNE DES PARTICULARITES DE CES ACTIONS TIENT PROPREMENT A LA CAPACITÉ ET A LA VOLONTÉ D'IMPLIQUER DE FAÇON DYNAMIQUE ET SUR UN MODE PARTICIPATIF TOUS LES ACTEURS TERRITORIAUX

Tout de suite, les actions furent de:

** impliquer les femmes (la « azdora » comme on dit en parler romagnol)

**créer un réseau d'alliances entre partenaires locaux, impliquant les résidents, les associations, les entreprises et tous ceux qui, parties-prenantes ou Institutions, à divers titres représentent des intérêts sur le Territoire.

**investir pour renforcer l'offre, en visant l'augmentation de la compétitivité. Pour être gagnant, le produit touristique doit être caractérisé par une forte identité territoriale et doit être vécu par la population locale, pour faire passer ainsi des émotions vraies et des valeurs

**Redonner une considération au travail et au rôle de l'agriculteur et de la vie rurale pour promouvoir un territoire et une tradition qui a des racines profondes dans l'esprit des gens qui y vivent depuis des siècles, dans leur façon de voir la vie et ce à quoi ils croient.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

FATTORIE FAGGIOLI

Cette implication s'est faite à travers des rencontres dans les entreprises du territoire afin de se comparer sur divers types de gestion, signalant ce qui pouvait être fait pour améliorer l'activité et ce qui pouvait être étendu aux autres entreprises.



On a utilisé une approche managériale, fruit de ma précédente expérience professionnelle mais, d'abord, fruit de l'amour pour sa terre, ses traditions et sa communauté.



L'offre qui en est sortie a permis d'attirer diverses catégories de touristes, de sorte que,oui, chacun d'eux a véritablement trouvé ce qu'il désirait, atteignant de hauts niveaux de satisfaction.

CE PARCOURS N'A PAS ÉTÉ EXEMPT DE « GOULOTS DANS LA GESTION »
MAIS LE NIVEAU DE COHÉSION ATTEINT ET LA CONSCIENCE DU RÔLE FORT
DU VIVRE ENSEMBLE DANS L'AIRE D'ACTIVITÉ ONT CONSTITUÉ
UN ÉLÉMENT INDISCUTABLE DE LA FORCE DES ENTREPRISES ET DU TERRITOIRE.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

FATTORIE FAGGIOLI

Passion et choix de vie, amour pour la Terre et ses propres Traditions Culturelles: les voici les architecturesinvisibles mais fondatrices de notre réalité.

Depuis plus de vingt ans, la famille Faggioli participe à la première personne à l'essaimage de son expérience avec son enseignement et ses témoignages dans le cadre de l'Université, des Mastères, des Instituts, des organismes de formation, des administrations publiques, et auprès des chefs d'entreprise du territoire, parce que convaincue qu'une seule entreprise, même solide, ne peut avoir un avenir qu'en œuvrant en synergie avec toute les autres entreprises du territoire : agricoles, artisanales,commerciales et touristiques. Croyant avec force dans les ressources de la campagne , les Fermes Faggioli organisent aussi des stages à la Ferme pour les opérateurs et les futurs techniciens. Ce projet de Fattoria , qui a grandi jour après jour, a vu les filles Francesca et Federica, après les heures d'école, participer activement aux travaux quotidiens de l'exploitation. Une fois adultes, elles ont choisi en 1999 d'épauler leur père et de changer l'exploitation individuelle en petite société coopérative. Aujourd'hui, elles travaillent à plein temps sur l'exploitation. L'initiative des parents de créer une entreprise il y a plus vingt ans dans le Val Bidente est, on peut le dire aujourd'hui, pleinement réussie, comme le montrent les résultats obtenus sur le marché et l'écho important qu'ont eu les propositions de Fausto Faggioli dans le monde de l'information.

Nous sommes soutenus par une grande passion, nous aimons intensémentnotre travail, ce qui fait que nos « Fattorie » n'ont pas connu de pause dans leur croissance.



Francesca, Fausto, Federica, Mila

Éditorial de Elena Tibiletti
Journaliste au Gruppo Sole 24 Ore

FATTORIE FAGGIOLI



Depuis ce lointain 1982, « beaucoup d'eau a coulé sous les ponts » et les Fattorie Faggioli ont continué le parcours entrepris, orientant aujourd'hui leur transformation vers ce qui est sûrement **une priorité dans la liste des exigences nécessaires pour vivre : la qualité environnementale....**
.....pour faire vivre à l'hôte, des expériences qui se rapportent au bien être naturel.
Une philosophie précise, pour protéger la vie et la santé, offrant aux hôtes des journées inoubliables. Randonnées à la recherche de plantes officinales, « plongeon » dans le foin, un espace Wellness pour la détente avec le sauna aux herbes et les bains d'argile. Les parfums et les espaces pour entourer l'hôte et lui apporter la force et l'harmonie des quatre éléments à la base de la vie : l'Air, le Feu, la Terre, l'Eau.

NOTRE PROJET DE FERME EDUCATIVE, BIOCOMPATIBLE ET MULTIFONCTIONELLE





Un véritable bain de jouvence, celui du foin à peine ramassé, pour tous les amoureux du bien-être dans un espace avec sauna, bain turc, piscine avec hydromassage,salles de détente pour la conversation, avec une tisane et une bonne musique. Une atmosphère préservée pour vivre des jours d'authentique détente.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOTRE PROJET DE FERME ÉDUCATIVE, BIOCOMPATIBLE ET MULTIFONCTIONNELLE



Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOTRE PROJET DE FERME ÉDUCATIVE, BIOCOMPATIBLE ET MULTIFONCTIONNELLE

La recherche de l'identité territoriale a été le point d'appui sur lequel fonder tous les choix de projet afin d'en maintenir et d'en mettre en valeur les caractères.

Les travaux ont été réalisés en choisissant des matériaux naturels comme la **PIERRE DE TAILLE** et les **PIERRES SÈCHES** pour les murs principaux du bâtiment, avec des épaisseurs adaptées pour le **BIENÊTRE THERMIQUE** et **ACOUSTIQUE** à l'intérieur;le **BOIS** pour les linteaux, le toit, la soupente, les auvents et l'escalier intérieur; la **TERRE CUITE** Pour le sol, les revêtements, les seuils, les allées les **TUILES** pour la couverture.



Une leçon sur la Ferme

BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE, LA COLLECTE SÉLECTIVE

La collecte sélective des déchets et leur recyclage réduit le tonnage des substances éliminées et, par conséquent, le demande de matières premières. Dans ce but, nous avons prévu le traitement par compostage des déchets produits par la Ferme et leur recyclage à la suite.

DES ÉNERGIES PROPRES ET DES TECHNOLOGIES COMPATIBLES

Pour limiter les effets de l'usage abusif des ressources naturelles et de la pollution nous avons réalisé des installations pour l'utilisation de l'énergie solaire et éolienne. On a prévu de mettre en place des panneaux solaires ou photovoltaïques en mesure de produire nous-mêmes de « l 'énergie propre ». Ces dispositifs en fait transforment l'énergie solaire en énergie électrique, en exploitant les propriétés physico-chimiques des particules de silice qui composent les cellules photo-voltaïques. On a installé en plus un générateur éolien de 3 KW qui, grâce au mouvement rotatif de la pale provoqué par le vent, peut s'intégrer dans la production autonome d'énergie propre et de satisfaire ainsi les besoins de la Ferme.

FITODEPURAZIONE E ACQUE REFLUE

L'installation de phytoépuration avec la plantation de végétaux comme les fougères, etc.., se présente comme un espace vert irrigué en permanence et à l'aspect agréable. Nous avons réalisé la récupération des eaux de pluie **avec un système de collecte comprenant des descentes de toit et des caniveaux pouvant recueillir aussi bien les eaux de pluie venant des toitures que celles superficielles du sol**. L'ensemble , canalisé vers un bassin de rétention équipé d'une pompe à immersion capable de transporter l'eau recueillie vers un point d'utilisation aisée, soit pour des usages domestiques avec une économie significative mais ,surtout, pour la sauvegarde des ressources environnementales.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOS ACTIVITÉS

STAGE IN FATTORIA

Pour vivre une expérience concrète de formation qui, grâce à un rapport plus étroit entre l'univers scolaire et celui de l'entreprise, vérifie les aptitudes des jeunes, leur orientation et l'insertion professionnelle.





L'objectif est de donner aux élèves, dans un vrai contexte de travail, la possibilité d'expérimenter leur « idée-projet », les rendant acteurs de l'organisation des activités sur la Ferme et sur le Territoire.

****système de méthodes spécifiques élaborées au cours de tant d'années d'études et d'activité venant de notre expérience « de terrain ». **progression évolutive individuelle, collective et développement du potentiel humain**

FERME ÉDUCATIVE ET SEMAINES VERTES

Avec le projet « En classe à la Ferme », utilisant parcours et thèmes, nous donnons la « clé de lecture » de l'environnement pour contribuer à la création d'un consommateur responsable, qui profitera non seulement à lui-même et à sa santé mais contribuera à améliorer la production, le marché, et finalement la qualité de la vie.



I.A.E.R.T

(International Association of Expert in Rural Tourism and Agritourism).

L'association promeut la recherche et les projets dans le développement rural dans tous les les pays du monde. Les Fattorie Faggioli sont membres de l'association pour les secteurs Tourisme rural et Agrotourisme.

ÉCOLE DU GOÛT

Un stage en entreprise pour sensibiliser le jeunes générations à la redécouverte de ces valeurs attachées à la tradition de l'Alimentation qui expriment un patrimoine de culture et d'histoire, offrant d'intéressantes opportunités pour de nouveaux métiers et entreprises. **« A l'École du Goût », pour passer de l'éducation à l'alimentation à l'éducation au goût, pour maintenir le lien avec le terroir, les saisons, avec les valeurs de santé et de culture de l'acte de se nourrir.** Pour valoriser et vendre notre grand patrimoine oeno-gastronomique que le marché de l'Europe du Nord attends avec une offre organisée et efficace.

IN.FOR.MENT *International High School for Innovation in Information, Education and Management*

Né d'un accord entre les Universités italiennes et Fattorie Faggioli pour pousser les inititatives aptes à répondre rapidement et avec souplesse aux éxigences de la formation, de l'actualisation et de la réalisation de projets pilote nationaux et européens, dans le cadre du développement économique et culturel du Territoire.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOS PROJETS



BIOBENESSERE
(BIO BIEN-ÊTRE)

Un Projet Européen dans lequel les Fattorie Faggioli ont produit des actions de promotion du produit Bio en milieu touristique, à travers la formule innovante des Happy Bio, véritables moments de bonheur avec goûter aux fruits et légumes Bio et soirées de la Tradition dans les hôtels du littoral.



Également avec les « Journées à la Ferme » pour la découverte du monde rural : initiative qui propose le binôme mer-campagne comme une grande ressource pour la qualité des produits alimentaires et comme un gisement de santé et de salubrité de l'environnement.

DRQ DISTRICT RURAL DE QUALITÉ

Projet de Camera Work pour la campagne de marketing territorial et de commercialisation des « Colli Esini » dans la Région MARCHES

GREEN AND SPORT Projet de Camera Work pour le GAL Ogliastra (Sardaigne) afin de créer un réseau entre territoires ruraux ; promouvoir et mettre en valeur les activités sportives liées au Monde Rural et à la nature de l'Ogliastra.

EQUAL
Consolidation entrepreneuriale d'une structure de l'économie socialeen Valnerina

La collaboration entre le Groupement BIM, le service touristique du Territoire Valnerina et les Fattorie Faggioli a pour but de valoriser le potentiel économique, entrepreneurial et social de l'Abbaye de San Felice di Narco (PG)

SUDNORDSUD

Les Fattorie Faggioli collaborent avec Italia Lavoro SA sur les actions de conseil et d'accompagnement, de gestion des stagiaires, de formation et d'assistance à des projets de partenariat et de transfert de modèles de gestion en matière de tourisme durable.

European Academy for Rural Territories Hospitality

E.A.R.T.H. Academy est un réseau européen d'échanges de bonnes pratiques pour une gouvernance territoriale, en mesure de fédérer des thématiques comme le tourisme, l'agriculture, l'artisanat, l'environnement, la culture, et la formation autour d'un programme commun pour le développement et la valorisation de l'Espace Rural. Les citoyens, les acteurs économiques des divers secteurs engagés, les écoles et les instituts de formation et même les touristes qui visitent le lieu bénéficient de manière concrète des actions qui se réalisent pour atteindre les objectifs prévus..

PAYS PARTICIPANTS

Autriche
Bulgarie
Danemark
Allemagne
Grèce
Grande-Bretagne
Italie
Lettonie
Pays-Bas
Pologne
Roumanie
Espagne
Suède
Turquie

LEONARDO DA VINCI

« Management de l'Agri-tourisme » Créer des opportunités d'emploi et d'auto-entreprise basées sur la qualité des compétences acquises.



Constitution et Gestion des PMI Andines: Pérou – Colombie – Équateur – Bolivie

Financé par le Ministère italien des Affaires Étrangères et organisé par le Centre Universitairede Bertinoro (FC). Thème du projet : la filière agriculture – tourisme - nature et la réalisation de systèmes touristiques comme stratégies maitresses.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOS PROJETS





TERREDIMANFREDI "L'emploi des jeunes pour un nouveau modèle de développement de la Vallée de l'Alto Platani - Mussomeli (CL)

TERREDISARDEGNA
Groupe de travail pour le développement rural sarde, Nulvi (SS)

PSIE EWIV -GEIE
Groupement Européen d'intérêt économique pour l'échange entre pays européens sur l'agriculture, l'Environnement,le Tourisme et la Culture. Autriche-Allemagne-Italie

MASTÈRE " TOURISME RURAL ET NOUVEAUX TOURISMES"
Ce Mastère , le premier en Italie, se consacre à la coopération entre les territoires, créant de vrais réseaux de producteurs touristiques. Un Tourisme qui privilégie l'aspect émotionnel,sur un fort sens de l'accueil et sur la capacité de faire vivre une expérience unique. Le Mastère analyse les thèmes touristiques locaux et globaux,culture et identité des territoires, management des services, marketing territorial, durabilité, construction de réseaux et utilisation des nouvelles technologies.

MASTÈRE "JEUNE MANAGER POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL" Les Fattorie Faggioli sont partenaires des Mastères, portés par Sistema Turismo (PZ)

VAL di NON - MARKETING TERRITORIAL Projet pour la valorisation et la promotion des communes de la vallée du Non (Tn)

INTERREG/CARDS-PHARE INTEGRA Développement d'un modèle intégré de monitoring, planification et gestion durable pour la mise en valeur des espaces protégées

INTERREG/DIR Le District rural comme modèle économique d'intégration des systèmes productifs territoriaux

PROMUOVITALIA
PROGETTO REPLAY
Projet de la Présidence du Conseil des Ministres, Département du Développement et de la compétitivité du Tourisme, réalisé avec le concours de l'ENIT et de la société Promuovi Italia, qui veut proposer des offres de stage pour valoriser des compétences en matière de gestion et de marketing, en se formant directement sur le terrain, dans un organisme agréé, par exemple comment se positionner sur son marché de référence, comment repérer et s'insérer dans les circuits du tourisme, comment promouvoir et développer l'image d'une exploitation en agritourisme ou structure réceptive, par la valorisation du Territoire où l'on vit.

ÉMISSION ZÉRO
Repas écocompatibles de la restauration collective.
A travers la MANIFESTATION D'INTÉRÊTS
pour la mise en place d'une liste d'entreprises agricoles, artisanales, petites et moyennes, pour la fourniture des produits de qualité à la restauration collective.
Projet du GAL L'Altra Romagna (FC).

PRODUCTEURS AGRICOLES
Pour améliorer le débouché des aliments locaux dans les marchés du territoire , en obligeant les communes à donner un espace adapté aux producteurs agricoles qui vendent directement leurs produits



Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

ACTIVITÉS AGRICOLES ET PRODUITS DU TERROIR

Fattorie Faggioli ®



L'AGRICULTURE DE NOS EXPLOITATIONS RESPECTE L'ENVIRONNEMENT ET LE PATRIMOINE, POUR OFFRIR AU VISITEUR UN PRODUIT DE HAUTE VALEUR AJOUTÉE ET EN PHASE AVEC LA VIE A LA CAMPAGNE

Notre proposition est le fruit d'un recherche avancée pour récupérer les saveurs et les parfums d'autrefois, avec des recettes liées au rythme des saisons et à un savoir ancien vécu près du feu de la grande cheminée ou à l'ombre des arbres centenaires. Une fête des Saveurs que nous proposons dans une gamme de Produits venant de cultures naturelles et transformés sans adjonction de produits chimiques.



BIODIVERSITÈ RACES EN VOIED'EXTINCTION

Races locales, pour maintenir la biodiversité et sauver celles en voie d'extinction. Rustiques et bien adaptées au climat et au milieu, elles nous incitent à raconter leur histoire, enrichissant la visite des anecdotes de la Tradition Rurale

ANCIENNES RECETTES

Une fête des saveurs que nous proposons dans une gamme de produits venant de cultures naturelles sans adjonction de produits chimiques;certains que tout cela soit au bénéfice du consommateur, du producteur et de l'environnement.



Si le verger prends à la gorge, l'Ancienne Pommeraie ajoute la connaissance de la tradition, remplissant une fonction pédagogique qui rapproche le citadin du monde paysan et le rends sensible à la biodiversité.

S'ALIMENTER SUIVANT LE RYTHME DES SAISONS

Tous les aliments que nous ingérons se transforment en muscles, os,sang, énergie et contribuent à notre développement, augmentant notre résistance aux maladies. Puisque l'homme vit dans la Nature, c'est avec elle qu'il doit se trouver en équilibre et cela se fait grâce aux aliments de la saison. Avec l'alimentation en fait nous aiderons les fonctions des divers organes de notre corps qui sont reliés à chaque saison spécifique. C'est à telle période que nous devons le protéger pour notre bien-être, en apprenant à consommer les produits de saison goûteux, sains et nutritifs et en mesure de protéger notre santé.

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOTRE OFFRE

LE MARCHE'

Agricol

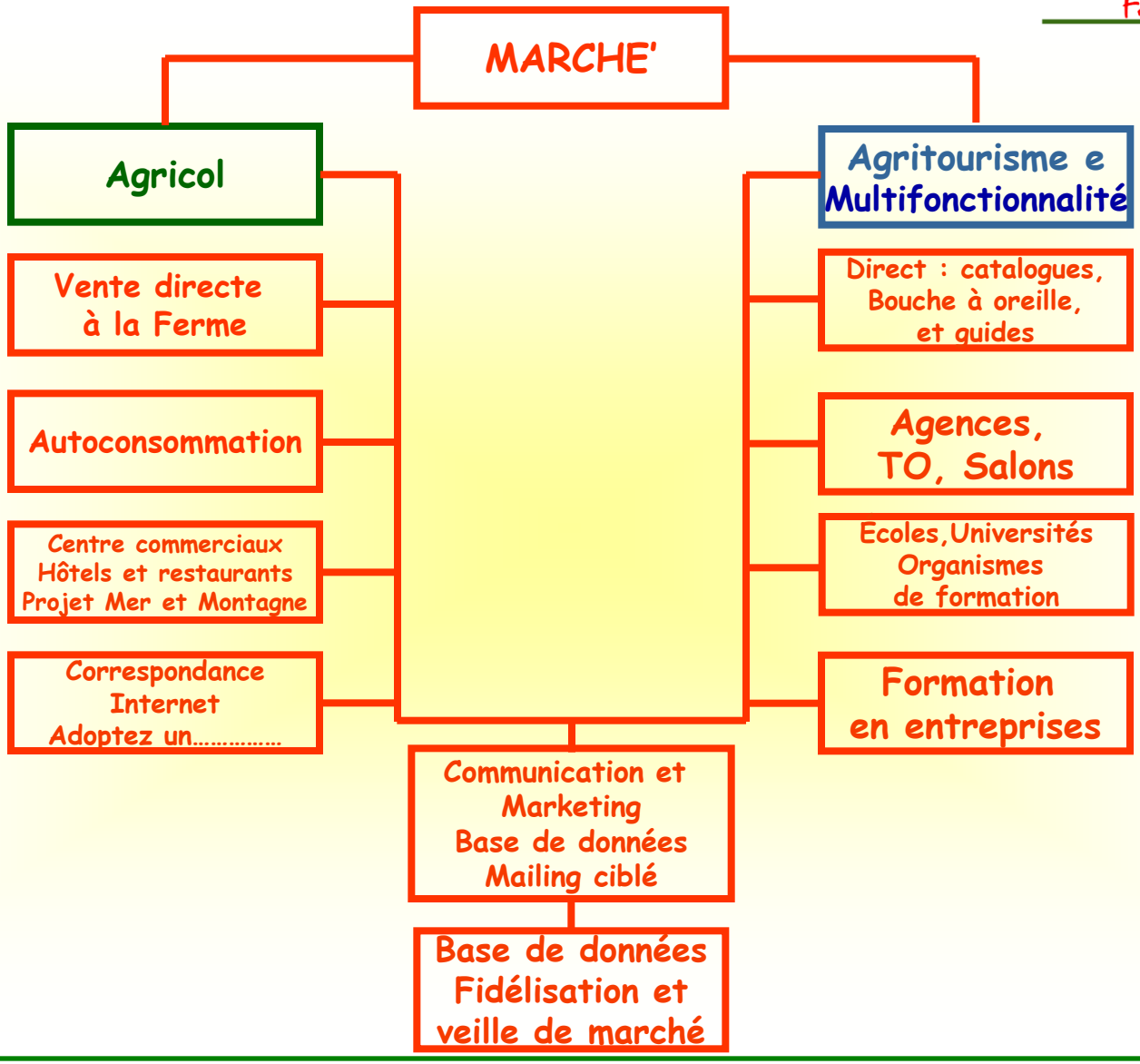
- **Elevage**
  - Ovins, équins apiculture, animaux de basse cour
- **Cultures**
  - Légumes, fruits céréales,viticulture Herbes médicinales,
- **Transformation**
  - Confitures, A l'huile, liqueurs,cosmétiques, champignons et truffes

Agrotouristique

- **Activités**
  - Eventi a tema e Centro Benessere
- **Stage à la Ferme**
  - Événements à thème et Centre Bien-être Semaines vertes Opérateurs d'agritourisme Convention d'entreprises
- **Receptif**
  - Appartements Chambres d'hôte
- **Formation**
  - Ferme Éducative Universités Organismes de formation
  - Etablissements publics
- **Activités**
  - VTT, Tir à l'arc trekking,astronomie Orientation, Tourisme équestre

Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

NOTRE MARCHE'



Fausto Faggioli Territorial Marketing Manager Cell. 335 6110252 ff@fattoriefaggioli.it

www.fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

ACADEMY E.A.R.T.H.
European Academy for Rural Territories Hospitality

Fausto Faggioli

Territorial Marketing Manager
Cell. +39 335 6110252
ff@fattoriefaggioli.it



Inviami una e-mail: ff@fattoriefaggioli.it
Seguimi su: www.twitter.com/faustofaggioli
Con me su: www.facebook.com/fausto.faggioli
Video su: www.youtube.com/user/FaggioliFausto

Fattorie Faggioli ®