

Bonjour à tous,

Je reviens vers vous pour vous informer de l'obtention de ma licence. Je tiens tout d'abord à remercier Claire et Étienne pour tous ce qu'ils m'ont appris ainsi que leur bienveillance tout au long de cette année.

Je vous remercie également pour avoir répondu à mes questionnaires, elles m'ont été bénéfiques pour la réalisation de mon mémoire de fin d'étude.

Avec ce mémoire j'ai pu constater que vous aviez tous une idée sur l'Agriculture Biologique et tous différentes raisons de la porter. En majorité vous consommez la viande de la ferme pour la certification et par connaissance de Claire et Étienne.

En revanche, peu de personne connaissent réellement les éléments du cahier des charges du label.

Pour pallier au manque d'information, j'ai donc proposé à Claire et Étienne la réalisation d'affiches explicatives : une portant sur l'élevage et les cultures et une autre sur la partie transformation. Ces dernières pourraient donc être affichées sur les différents points de distribution pour qu'elles soient visibles pour tous. De plus une rubrique spéciales pourraient être crée sur le site internet et pourquoi pas l'ajout d'une vidéo explicatives.

Concernant les commandes, vous êtes globalement satisfait du fonctionnement. Toutefois, certains ont fait par de leur manque de connaissance sur le délais optimum pour passer commande. J'ai alors proposé à Claire la réalisation d'un mail explicatif et/ou une annotation permanente présente dans chaque mail envoyé par la ferme.

Vous avez également été nombreux à proposer le paiement par carte bancaire. Claire et Etienne se sont renseigné à ce sujet et font le choix de ne pas le mettre en place. En effet, cela coûte cher (un % du paiement est versé à la banque) et demande un temps de travaille supplémentaire en comptabilité (un paiement par carte engendre une facture par paiement).

Le dernier point que j'ai traité concerne les produits proposés par la ferme. Globalement vous apprécié tous les produits proposés. Un point négatifs qui est ressorti concerne la découpe de la viande que ce soit en porc, en veau ou en bœuf. Vous trouvez la viande principalement trop épaisse. Pour améliorer ce point, j'ai donc proposé dans un premier temps, la communication avec les bouchers. Leur demander une découpe plus précise et plus fine. Si la découpe ne s'améliore pas, d'autre solution pourront être envisagées mais l'objectif est que la première solution fonctionne.

Pour conclure, vous êtes globalement tous satisfait des services et produits proposé par la ferme malgré les envies différentes de chacun. Toutes les remarques que vous avez pu faire en répondant aux questionnaires ont été transmises et prisent en note par Claire et Étienne.

Mon année se termine, et j'ai décidé de quitter La Ferme de la Vacherie afin de me rapprocher de l'élevage. Cette année aura été très enrichissante professionnellement mais aussi personnellement.

Je remercie encore Claire et Étienne pour leur accueille et leur bienveillance ainsi que toute l'équipe pour tous les conseils qu'ils m'ont transmit.

Charline.