

PRODUCTEURS



L'agrotourisme au service d'une agriculture responsable

2019

CONTEXTE

Né en Ariège, Philippe Lacube est un agriculteur qui a l'ambition d'apporter de la valeur ajoutée à son travail et de créer de l'emploi. C'est ainsi qu'en 2011, parallèlement à son exploitation agricole, l'éleveur de vaches gasconnes a lancé La Maison LACUBE, un restaurant-boutique de terroir travaillant les produits fermiers de sa ferme et ceux d'une quarantaine d'autres producteurs de la région.

En 2018, l'entreprise a été distinguée par le prix Occitanie de la construction bois pour son nouveau bâtiment agricole conçu notamment avec le souci du bien-être animal mais aussi des humains qui y travaillent.

OBJECTIF

- › Valoriser la culture pyrénéenne et promouvoir les produits de la région
- › Apporter de la valeur ajoutée au travail d'agriculteur en pays montagnard
- › Contribuer au développement de l'économie locale

DÉMARCHE

La Maison LACUBE s'articule autour de trois activités en synergie : la ferme, le restaurant et la boutique. La démarche est simple : faire savourer les produits ariégeois en direct de la ferme familiale et de 40 autres producteurs de la région. Elle s'inscrit dans la volonté de proposer des produits locaux de qualité issus du territoire afin de contribuer au développement de l'économie locale.

Depuis 25 ans, l'exploitation agricole s'ouvre au public et propose, selon les saisons, des activités libres ou accompagnées ainsi que des animations pour découvrir la vie à la ferme et plus globalement la vie sur le Plateau de Beille. La ferme est labellisée « ferme de découverte » par le réseau « Bienvenue à la ferme ». La Maison LACUBE diversifie ses activités et propose des visites commentées avec l'éleveur, des dégustations, des foires aux bestiaux, des transhumances, etc. L'entreprise valorise ainsi l'agrotourisme avec 40 000 visiteurs en 2017, une démarche qui rend leur fierté aux paysans.

Après un investissement de 800 000 euros en 2017, La Maison LACUBE a rénové son restaurant-boutique pour permettre ainsi la fusion des deux entités. Le restaurant-boutique de terroir a une double vocation, gustative et patrimoniale, pour faire découvrir aux consommateurs de nouvelles saveurs éloignées des circuits habituels et des supermarchés. Tous les menus sont cuisinés maison à partir de produits frais et de viandes garanties 100% Ariège. L'alimentation des Gasconnes est à l'herbe naturelle et aux céréales sans OGM.

L'investissement a également servi à la construction d'un nouveau bâtiment agricole, une grange de 2000 m², entièrement dévolue aux Gasconnes. En 2018, la grange a été distinguée par le prix Occitanie de la construction bois. Conçue avec le souci du bien-être animal mais aussi des humains qui y travaillent, elle se fond parfaitement dans le paysage. Philippe Lacube et son équipe ont été félicités à ce sujet par la présidente d'Occitanie Carole Delga.

FACTEUR CLÉ DU SUCCÈS

- › Tendance croissante de la consommation en circuit-court et en direct producteur
- › Demande accrue des consommateurs quant à la transparence sur l'origine des aliments
- › Reconnexion du produit alimentaire consommé à son origine agricole
- › Rénovation des bâtiments donnant le terroir comme support de modernité

CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- › Retombées économiques importantes grâce à la diversité des activités agrotouristiques proposées qui permettent des investissements
- › Distinction de la nouvelle grange par le Prix Occitanie de la construction bois

BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE

- › Valorisation et diffusion du savoir-faire des producteurs de la région
- › Association d'une quarantaine de producteurs renforçant le développement de leurs filières
- › Lien de confiance renforcé entre le producteur et le consommateur, et entre agriculteurs engagés pour une agriculture durable



La Maison LaCube

Chiffre d'Affaires : 1,5 millions d'€ - en 2017

Effectif : 20

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://lamaisonlacube.fr/>

Contact :

LACUBE Philippe

boutique@lamaisonlacube.com

05 34 09 09 09



Document(s) liés