



Domaine Saint-Firmin



Domaine La Camarette

Si la règle du jeu est la même pour tous les membres du réseau France Passion, la diversité même de leurs domaines, de leurs localisations géographiques et de leurs activités est un atout considérable du réseau et est largement à l'origine du succès des quelque 1 750 étapes proposées. Notre enquête de terrain l'a montrée, la satisfaction est de mise, du côté des accueillants comme des invités.



Pisciculture Bonnet

Des étapes privilégiées



Les étapes France Passion constituent – après les aires de services à proprement parler – le premier réseau d'accueil des camping-caristes en France. Pas moins de 1 750 adresses, majoritairement chez les viticulteurs mais pas uniquement, où l'utilisateur a l'assurance de trouver un gîte sûr et au calme. Nous sommes allés rencontrer ces accueillants qui aiment les camping-caristes. Dans toute la France.

■ Bernard Colas. Avec B. Di Benedetto, E. Haroutel et O. Langin.

sur votre route



Comme souvent avec les projets ambitieux, le projet France Passion est parti d'une idée simple: proposer à ceux qui disposent de par leur activité d'un grand terrain accessible, d'accueillir les camping-caristes en quête d'une étape au vert le temps d'une nuit. Pour que ce croisement – mieux, cette rencontre – puisse se faire dans les meilleures conditions, encore fallait-il procéder avec un peu d'organisation. Au départ, c'est-à-dire il y a tout juste vingt ans, les responsables de France Passion ayant l'habitude de travailler avec les viticulteurs du Vaucluse, ce furent donc les vigneronniers qui furent sollicités. Les enquêteurs partirent donc au-devant de ces professionnels – puisse se faire dans les meilleures conditions, encore fallait-il procéder avec un peu des Français, d'ailleurs – le phénomène camping-car et l'engouement qu'il suscitait. On ne leur demandait pas grand-chose, si ce n'est de pouvoir accueillir trois, quatre ou cinq camping-cars sur leur domaine, sans infrastructure particulière et sans contrainte autre que leur sourire. En échange d'une modeste contribution annuelle, leurs coordonnées apparaîtraient sur un guide annuel à la diffusion nationale. Un guide aujourd'hui bien connu des milliers d'utilisateurs qui l'acquiescent chaque année, ainsi que sa vignette qui permet, en toute liberté, de trouver chaque soir une étape différente, en ayant l'assurance d'un bon accueil et



La ferme du Rondeau

Lavans-Vuillafans (Doubs) – GPS: N 47° 05' 23" / E 6° 16' 17"
(France Passion depuis 6 ans)

De prime abord, l'exploitation de la ferme du Rondeau apparaît très étendue et très imposante. Il faut dire que dans la famille Bourdier, l'activité mobilise toutes les générations, grands-parents, parents et désormais les quatre enfants, ainsi que les trois conjoints et conjointes. Alors, lorsque l'on additionne les dix Bourdier aux trois ouvriers permanents, ainsi que les 300 chèvres, 15 vaches laitières, 15 porcs, 30 sangliers et marçassins sans oublier les 40 poules, on imagine tout de suite la richesse d'activités et de produits que propose cette ferme. Fromages de chèvres et du cru (morbier, comté...), salaison de charcuteries et production de légumes bio (depuis 1961), petite production de vêtements en laine (de chèvre)... On comprend tout l'intérêt de pouvoir passer une nuit sur place grâce aux cinq emplacements spécifiquement réservés. Car tous ont à cœur de faire découvrir leur spécialité, que ce soit dans les étables, à la traite ou à la confection des produits mis en vente. Aurélien qui a eu la gentillesse de nous recevoir insiste sur le caractère familial de l'établissement. "Les gens peuvent déambuler tranquillement dans la ferme et venir discuter de notre métier. Ils peuvent tailler la bavette avec le papy au potager, puis partir à la traite des chèvres sur la Roto". Roto! Le mot est lâché. Mais kesako? Autant dire que cela fait partie des curiosités qui incitent à assister à la traite. En effet, une machine rotative (unique?) permet de traire 30 chèvres simultanément, soit dix rotations pour l'ensemble du troupeau. Un outil impressionnant mais surtout un spectacle fantasque et irréel à la scénographie parfaitement réalisée par les bêtes attendant sagement leur tour. Une machine qui a pris place dans le bâtiment nouvellement sorti de terre et spécialement réalisé pour offrir plus de fonctionnalités à l'usage... mais également en jouant la transparence au maximum avec des vitrages partout pour que les adeptes de la ferme du Rondeau puissent découvrir les secrets du métier, y compris dans la confection des fromages de chèvres. Une volonté continue depuis plus de 15 ans de se diversifier, tout en capitalisant sur l'agriculture, activité principale et originelle. Le seul endroit non accessible reste les cuisines de l'auberge. Près de 90 % de la carte est issue de l'exploitation et le meilleur moyen de le vérifier est encore de s'attabler pour



La ferme du Rondeau utilise une machine atypique baptisée Roto qui permet la traite simultanée de trente chèvres. Un spectacle à ne pas rater!



Certaines étapes offrent un cadre arboré des plus agréables.

parfois bien davantage. Nous n'évoquons pas là uniquement ces nombreux accueillants qui, très rapidement, ont modifié un point d'eau, voire tiré une ligne électrique pour améliorer le confort de leurs visiteurs d'un soir. Mais plutôt tous ceux qui – amoureux de leur pays – se mettent en quatre pour le faire mieux connaître à leurs "invités". Nombre d'accueils, d'ailleurs, se sont littéralement transformés en vacatai-

res de l'office de tourisme local, en distribuant cartes et prospectus sur les sites ou musées à découvrir, ou sur les chemins de randonnée à parcourir. Bien sûr, en tant que vignerons, producteurs, agriculteurs, ils sont souvent les premiers ambassadeurs de leur pays et ont sur place les produits issus de leur savoir-faire: vin, naturellement, mais également foie gras, confiture, miel, viande, fromage, huile d'olive, etc. Alors, direz-



découvrir des menus tous plus alléchants les uns que les autres, différent selon la saison. Plaisir gustatif garanti. **B.D.B.**



Disposer d'un vrai caveau, ouvert en permanence et organisé de manière flatteuse, favorise évidemment la vente. C'est le constat que nous avons fait au terme de la visite du Domaine Saint-Firmin, tenu par de "vrais" vignerons, Robert et Didier Blanc (ci-dessous).

Domaine Saint-Firmin

Uzès (Gard) - GPS: N 44° 0' 59" / E 4° 25' 17"
(France Passion depuis 10 ans)

À Uzès, bien sûr, les touristes ne manquent pas qui viennent découvrir cette place forte à la physionomie urbaine si particulière, fière de dresser ses tours médiévales au cœur de la garrigue. Alors, vous pensez, proposer une aire d'étape à 5 min à pied du centre historique ne présente pas beaucoup de risques.

D'ailleurs, Robert et Didier Blanc, viticulteurs, pardon, "vignerons" nous corrigent-ils, ne se plaignent pas. À vrai dire, à l'image des hommes de la terre, plus à l'aise dans leurs vignes qu'avec les questions des journalistes, les deux frères ne parlent pas beaucoup et il faut un peu les bousculer pour qu'ils "avouent" recevoir environ... 2 000 camping-cars par an! "Disons que



l'on peut accepter jusqu'à 10 camping-cars le même jour". Bien sûr, pour cette troisième génération de vignerons, c'est un complément d'activité bienvenu. "95 % des camping-caristes repartent avec du vin", reconnaît Didier. Mais leurs 44 hectares de vignes – dont 2 hectares quasiment en ville! – et leur maraîchage (fraises et melons, surtout) occupent beaucoup nos deux hommes et ils n'ont que peu de temps à passer avec leurs "invités". Notamment, ils ne sont pas en mesure de leur proposer ce que beaucoup d'entre eux demandent, à savoir le couvert... "C'est un autre métier" précise Robert. Bien sûr, ils les renseignent volontiers, en priorité les très nombreux camping-caristes qui souhaitent découvrir le pays à vélo, heureux d'apprendre qu'ils disposent de 12 parcours balisés autour d'Uzès. Et les fidèles du Domaine Saint-Firmin, à commencer par les nombreux camping-caristes belges, allemands et d'Europe du Nord (le domaine est référencé par l'ADAC et certains guides anglais!), ont leurs habitudes. Ils savent, par exemple, que le marché du vendredi, à Uzès, est très réputé. Ou que les beaux vins du Domaine, vins typiques du terroir de l'Uzège, vont enfin avoir droit à l'AOC. Alors autant en profiter dès maintenant, avant qu'ils n'augmentent (sans doute) un peu... **B.C.**

vous: intéressés, les accueillants? Pas vraiment puisque l'étape est libre et, naturellement, "sans obligation d'achat". Mais après tout, pourquoi ne pas marier l'utile à l'agréable, quand on dispose d'un vrai savoir-faire et qu'il faut bien penser à sa commercialisation. D'ailleurs, les

usagers, semble-t-il, ne se sentent pas contraints. À l'image de Philippe Deloye, adepte des étapes France Passion, qui nous dit "acheter une bouteille ou deux pour sa consommation immédiate mais ne se sent pas obligé d'acheter un carton". Ou Gilbert Gaste, de Auch, qui

Les étapes France Passion offrent l'occasion de découvrir toutes sortes d'activités artisanales ou agricoles. Ici, un élevage de canards.



À l'image de nombreuses étapes France Passion, au domaine la Camarette, les camping-caristes se placent où ils veulent, ou peu s'en faut.



Dans un cadre magnifique et rustique, vous avez la possibilité (certains jours) de vous attabler pour déguster une large palette de produits du terroir et spécialités régionales. Une boutique est également à votre disposition si vous souhaitez profiter d'un peu de ces douceurs à bord de votre camping-car.



Ferme-auberge La Touche

Le Tremblay (Maine-et-Loire) – GPS: N 47° 40' 53" / W 1° 1' 15"
(France Passion depuis 6 ans)

Il suffit de déplier la carte France Passion pour réaliser d'un coup d'œil que le Maine-et-Loire figure parmi les départements les plus gâtés en étapes labellisées. La douceur angevine n'y est certainement pas étrangère. La bonne chère non plus. À côté des viticulteurs qui constituent ici la plus large part des accueillants France Passion, quelques fermes, comme celle de La Touche, dévoilent également d'excellentes prédispositions pour une étape gastronomique de choix dans un cadre préservé. Perdu au cœur de l'Anjou, entre Candé, Challain-la-Potherie, Combrée et Segré, c'est un superbe corps de ferme XVII^e siècle qui retient d'abord l'attention, au milieu de cette exploitation où poulets, canards, oies, canes et pintades élevés en plein air vous accueillent. D'ailleurs vous n'aurez pas loin pour aller les trouver: les camping-cars stationnent à quelques dizaines de mètres de la basse-cour. Ici pas d'emplacements spécifiques pour les véhicules, mais un espace libre au soleil, ou à l'ombre, c'est au choix, pour quatre camping-cars maximum. On ne se marche donc pas sur les pieds: "Ce n'est jamais la foule! On est sur un lieu de passage. Les camping-caristes viennent en général en début de saison et en septembre", précise Noëlle Bouchereau, aussi accueillante que dynamique.

Étape France Passion depuis 6 ans, La Touche fait aussi partie du réseau des fermes-auberges Bienvenue à la Ferme. La promotion des produits de qualité d'origine fermière est donc clairement au cœur de ses priorités. Pour apprécier les saveurs de cette cuisine traditionnelle, dans un cadre rustique avec poutres énormes et cheminées, réservez donc une table: uniquement le week-end (sauf dimanche soir), du 1^{er} juin au 30 septembre. Pendant l'été: déjeuners supplémentaires du mercredi au vendredi. Ceux qui préfèrent dîner dans leur camping-car ne manqueront pas un détour par la boutique où les attend une large gamme de spécialités. Volailles prêtes à cuire, découpes en filet, cuisses, aiguillettes (fraîches ou sous vide), terrines, conserves et même plats cuisinés. Vous n'aurez que l'embarras du choix. Production de la ferme, évidemment, où, précisez-t-on, toutes les volailles sont nourries avec des céréales cultivées sur l'exploitation. La transformation est également réalisée sur place, la plupart des produits étant ensuite

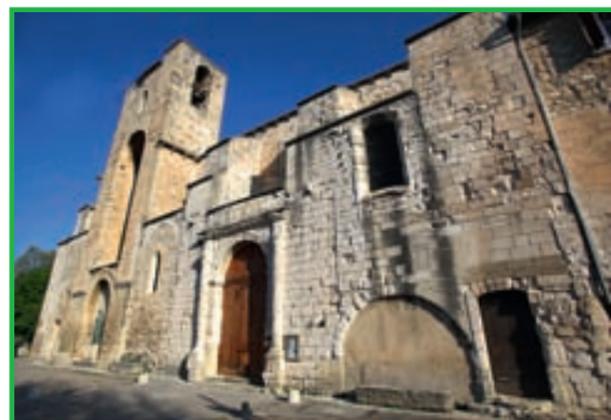
commercialisés sur les marchés des environs. Et à en croire Noëlle, rares sont les camping-caristes qui ne succombent à la tentation de remporter avec eux un petit souvenir à cuisiner. **E.H.**



Domaine la Camarette

Pernes-les-Fontaines (Vaucluse) – GPS: N 44° 00' 38" / E 5° 03' 56"
(France Passion depuis 15 ans)

Elles en ont de la personnalité, Alexandra et Nancy, les sœurs Gontier qui s'occupent à elles deux du vaste domaine de la Camarette. On s'en aperçoit dès notre arrivée, alors que la première, bottée jusqu'aux genoux, nous entraîne dans les champs pour vérifier l'état d'une canalisation d'eau, s'enquérant néanmoins poliment de l'état de nos mocassins... À vrai dire, il en faut du caractère pour s'occuper des 40 hectares de vignes, répartis sur trois propriétés, et de l'olivieraie, plus excentrée encore, dont les fruits sont traités au moulin de Pernes. Et le caveau, joliment aménagé, n'est pas là non plus pour faire de la figuration: presque 50 % de la production de vin – vin de pays Vaucluse et AOC Ventoux – est commercialisée en direct! Les camping-caristes de passage contribuent naturellement à cette diffusion. Nancy en a compté 215 en 2012, un chiffre presque modeste mais, comme le rappelle Nancy, "ici, en juillet/août, il n'y a personne, il fait trop chaud, ça cogne dans la plaine". Pour autant, elle dénombre beaucoup de fidèles qui apprécient l'adresse et... la table. Eh oui, Hugues, son mari – cuisinier de métier –, est au piano midi et soir et l'auberge accueille habitués et touristes de passage. Nombre des produits, récoltés sur place ou provenant des voisins maraîchers, sont préparés de manière respectueuse, un tour de main qui vaut au chef d'être distingué par de nombreux guides spécialisés. Dès les beaux jours, la cour de cet ancien mas provençal du XVII^e siècle, aménagée en terrasse, permet de dîner dehors et de profiter, à l'occasion, des soirées jazz organisées par la Maison, avec un verre de Bulles de la Camarette à la main, une méthode traditionnelle quasiment fabriquée pour le restaurant exclusivement. Les camping-caristes n'ont que deux pas à faire pour rejoindre le verger voisin et s'endormir en rêvant à leur balade du lendemain. Et s'agissant de promenade à vélo, les invités du Domaine ne seront pas laissés à eux-mêmes. La Camarette est membre de l'association Provence à Vélo et connaît bien les 15 circuits possibles aux environs, dont un tiers peut se réaliser au départ même de Pernes. **B.C.**



Bien sûr, être situé à côté d'un haut site touristique – ici l'église N.-D.-de-Nazareth de Pernes-les-Fontaines – favorise la venue des camping-caristes.

affirme "nous sommes fidèles à nos adresses, alors ils comprennent bien que nous n'achetions pas à chaque fois".

Un achat de 20/25 € en moyenne

Bien sûr, ces emplettes doivent varier selon la saison, les produits commercialisés et le sens commercial des accueillants... Le charme de Nancy, responsable du domaine de la Camarette à Pernes-les-Fontaines, n'est peut-être pas pour rien dans le fait qu'en moyenne "la plupart des camping-caristes font un achat en vin ou en huile d'olive de 20/25 €". Peu importe les armes, pourvu que tout le monde soit content. Y compris, bien sûr, les animateurs du réseau France Passion. Pour au-

tant, ces derniers avouent sportivement une petite proportion de départs parmi les accueillants. Si Marc Guillermain reconnaît qu'"environ 100 d'entre eux [les] quittent chaque année, parfois pour des raisons personnelles, retraite, vente de l'exploitation et de plus en plus, hélas, pour faillite...", il ne se berce pas d'illusions et sait que certains accueillants renoncent aussi "par 'ras-le-bol' de certains accueillants renoncent aussi "par 'ras-le-bol' de certains camping-caristes profiteurs à qui tout est dû. Ceux qui ne respectent pas les jours ou périodes de fermeture précisés dans le guide, qui demandent s'ils peuvent faire le plein d'eau avant même de dire bonjour, qui confondent étape France Passion et aire de services, et tous ceux qui restent calfeutrés dans leur camping-car

Interview



Trois questions à Didier Garcin (à gauche) et Marc Guillermain, animateurs du réseau France Passion

LMCC: Comment et à quel rythme se font, de la part des viticulteurs, des exploitants agricoles ou des artisans, les demandes d'adhésion au réseau France Passion et sur quels critères prioritaires les appréciez-vous?

FP: Nous répondons à des demandes de producteurs quasi journalières. Ces demandes se font souvent par l'intermédiaire des camping-caristes ou par l'intermédiaire de nos accueillants. Les critères de recrutement sont multiples: disposer d'un terrain plat et stabilisé accessible aux camping-cars, pas à proximité d'une route passante, pas trop près d'autres étapes France Passion, ou au contraire boucher un "trou" dans une zone très fréquentée, et surtout avoir l'envie d'accueillir gracieusement les camping-caristes européens! La situation géographique est primordiale dans le choix de nos étapes: nous examinons chaque demande de façon "millimétrique" et les candidatures spontanées ne répondent pas toujours à nos attentes. Le développement du réseau dans les zones encore sous-représentées se fait sur place lors de nos "tournées", par l'intermédiaire de camping-caristes "ambassadeurs France Passion" ou en concertation avec les organisations touristiques et les organisations professionnelles de vignerons et de fermiers. Nous veillons aussi à diversifier les activités de nos nouvelles étapes, en trouvant par exemple des artisans dans les zones viticoles...

LMCC: À vos yeux, un développement significatif de France Passion est-il encore possible, ou le réseau vous apparaît-il aujourd'hui satisfaisant, voire "saturé"? Et un développement à l'échelle européen peut-il se concevoir?

FP: Nous adaptons chaque année l'offre d'étapes au nombre croissant d'utilisateurs du réseau, nous n'avons donc jamais constaté d'embouteillages sur nos étapes! Beaucoup de zones sont encore à développer pour répondre aux flux touristiques des camping-caristes. Nous prospectons depuis des années des zones qui mettent du temps à se développer, comme par exemple l'arc méditerranéen. C'est un travail de longue haleine de convaincre les producteurs d'accueillir gracieusement les camping-caristes... À l'échelle européenne, France Passion est fière d'avoir accompagné le lancement de réseaux équivalents en Espagne, Italie, Suisse, Grande-Bretagne et même États-Unis! Nous développons de plus en plus l'esprit "club France Passion" avec l'ouverture d'un espace adhérent sur notre site internet, où l'on peut retrouver toute l'actualité du réseau, journées pique-nique, marché à la



Jean-Marie Bonnet (ci-contre) met à disposition des camping-caristes un terrain de cinq places qui leur est totalement dédié.



Pisciculture Bonnet

Jougne (Doubs) – GPS: N 46° 45' 11" / E 6° 23' 06"
(France Passion depuis 10 ans)

Aucun doute possible, Jean-Marie Bonnet aime le contact avec les gens. D'autant plus lorsqu'il s'agit de promouvoir son activité et de parler de sa passion pour les poissons. Perchée dans le Haut-Doubs, à Jougne, sa pisciculture (la plus haute du département) est située à la frontière franco-suisse, la douane de Vallorbe se trouvant à quelques encablures. En intégrant le circuit France Passion en 2004, Jean-Marie fut l'un des pionniers du département à adhérer à cette formule. Et ce, un an seulement après la reprise de la pisciculture en 2003. Il faut dire que le système ne lui est pas totalement inconnu. "Ma mère est loin d'être étrangère à mon adhésion. Mes parents étant agriculteurs en Picardie, elle m'a toujours vanté les mérites de France Passion et de l'échange intéressant qu'elle avait avec les camping-caristes de passage. En plus, je pratique également le camping-car, donc la problématique ne m'est vraiment pas inconnue". À l'heure actuelle, Jean-Marie estime accueillir entre 150 et 200 véhicules annuels, avec "70 % d'habités qui reviennent régulièrement". Un chiffre qui pourrait donner le tournis, eu égard à la fréquentation touristique des environs, mais qui récompense l'investissement entrepris depuis quelques années. En effet, Jean-Marie a beaucoup œuvré pour racheter la parcelle de 800 m² jouxtant sa pisciculture, qui permet aujourd'hui d'accueillir cinq à six camping-cars sur un terrain délimité, plat et herbeux, bien différent du parking bitumé d'antan... Le cadre n'en est qu'amélioré, avec un accès privilégié à l'élevage, tout en profitant d'une vue sur le petit étang dans lequel les amateurs de pêche peuvent s'adonner à leur passion. Car "outre l'élevage, [Jean-Marie] propose des formules de pêche qui permettent de louer l'étang pour une demi-journée, voire une journée à l'occasion de laquelle je lâche 5 à 6 truites pour l'enjeu", et pour le festin du soir pour les plus chanceux. Truites arc-en-ciel à chair blanche, truites albinos, grosses truites saumonées..., ce sont près de 150 000 poissons qui évoluent dans l'eau de source au fil des méandres qu'offre la pisciculture. Une affaire de famille puisque c'est l'épouse de Jean-Marie qui s'occupe de la reproduction. "L'apprentissage s'est fait sur le terrain. Ici en Franche-Comté, avant de me lancer, j'ai beaucoup observé le comportement des animaux, la pluviométrie... Donc parler de ma passion avec des personnes comme les camping-caristes reste toujours un moment de partage agréable. Et quelquefois, certains veulent donner la main, donc on sent bien qu'on a capté leur attention". **B.D.B.**

alors qu'il suffit d'aller se présenter pour rencontrer des accueillants passionnés par leurs terroirs!" Des propos qui ont le mérite de la clarté et pourront même apparaître sévères. Mais Marc précise les choses et l'on comprend très bien le malentendu qui peut parfois s'installer entre accueillants et invités: "on arrive dans des familles qui ont souvent travaillé toute la journée, tandis que les camping-caristes sont en vacances et ne sont pas sur le même rythme". Une raison supplémentaire pour respecter les quelques contraintes (jour de fermeture, horaires, période de vendange, etc.), lesquelles figurent noir sur blanc dans le guide. À condition de se le procurer et de ne pas se contenter des listes d'adresses diffusées parfois par des sites sans scrupule qui se contentent d'exister en pillant le travail des autres...



Le musée est un passage obligé pour connaître l'itinéraire de la prune d'Ente jusqu'au pruneau, à travers une collection d'objets historiques chinés ou donnés par des particuliers.

Musée du pruneau

Granges-sur-Lot (Lot-et-Garonne) - GPS: N 44° 22' 55" / E 0° 27' 2"
(France Passion depuis 15 ans)

Lorsqu'on évoque le Sud-Ouest, beaucoup pensent immédiatement à sa gastronomie et notamment au canard et ses nombreuses déclinaisons culinaires. Mais cette région est aussi la terre de prédilection du pruneau, ou plus exactement de la prune d'Ente dont ce dernier est issu. La ferme Bérino-Martinet en a fait sa spécialité et lui dédie un musée, comme nous l'explique Mme Martinet: "Nous avons consacré beaucoup de temps à la création du musée et aujourd'hui nous sommes fiers de pouvoir relater l'histoire du pruneau à travers les différents outils et objets utilisés au cours des siècles par les agriculteurs, mais aussi par les particuliers. Car à l'époque il n'était pas rare de trouver dans chaque maison un four servant à la préparation des pruneaux". Ce musée est ouvert à tous ceux qui veulent connaître les secrets de cette prune qui, après un traitement spécifique, donnera le pruneau. Parmi les nombreux visiteurs, les camping-caristes ont toujours été les bienvenus. "Depuis l'ouverture du musée, nous avons toujours accueilli les camping-caristes. C'est à l'occasion de la visite d'un couple adhérent à France Passion que ces deniers nous ont dit que notre domaine et ses activités entraient dans les critères de ce guide. Et cela fait maintenant 15 ans que nous y figurons". Question accueil, on peut dire que les camping-caristes sont bien lotis. Il faut d'abord traverser les 17 hectares de plantations de prunier avant d'arriver sur un site agréable en bordure du Lot, loin de la route, et stationner sous la fraîcheur bienveillante des arbres de la propriété. C'est effectivement cette quiétude et ce calme que les camping-caristes viennent chercher. Certains en sont même devenus inconditionnels. Ainsi, "il n'est pas rare de retrouver chaque année des camping-caristes qui s'arrêtent ici, uniquement pour passer la nuit, et qui sont devenus des habitués. Pour eux c'est une étape incontournable sur le trajet de leurs vacances". Des habitudes qui varient selon la nationalité des invités. Ainsi, lorsque les Français se contentent d'une nuit sur place, les Allemands et les Hollandais prolongent volontiers leur séjour bien au-delà. Certains vont même rester jusqu'à une semaine pour profiter à la fois de cette étape tranquille et pour visiter les alentours d'une région riche en surprises. **O.L.**

Une boutique propose différents produits à base de pruneau (crème, pruneaux à l'Armagnac...).



Interview (suite)

ferme, stage de cuisine, etc. D'autres avantages seront proposés comme par exemple des offres spéciales de nos producteurs.

LMCC: Ces dernières années, quelques réseaux ou sites internet ont tenté de construire des carnets d'adresses ou de sites accueillant les camping-caristes, en s'inspirant parfois de votre savoir-faire. Comment voyez-vous cette "concurrence" ?

FP: S'ils trouvent de nouvelles étapes pour les camping-caristes partout en France, nous en serons heureux! S'ils se contentent de recopier nos étapes sans l'accord de nos accueillants, c'est moins glorieux. Nos accueillants se retrouvent parfois sur des sites ou dans des guides sans même en avoir été avertis, et ça ne leur fait pas forcément plaisir! Nos étapes sont en milieu privé, chez des familles de producteurs qui signent un contrat annuel avec nous, où ils s'engagent à accueillir nos adhérents France Passion pendant un an. Ces accueillants ont la liberté d'arrêter chaque année, et ils ne seront plus visités par les adhérents France Passion. Par contre, ils continueront à être visités contre leur gré par les camping-caristes qui auront trouvé leur adresse sur des supports ou des sites non vérifiés et rarement mis à jour... France Passion, en inventant le concept d'accueil des camping-cars en milieu rural, a créé un esprit de respect mutuel cultivé depuis 20 ans. Notre formule d'accueil se passe très bien si les utilisateurs respectent quelques règles élémentaires de savoir-vivre. La première de ces règles est de se présenter chez des producteurs qui vous ont invité, et de respecter les informations sur les étapes mises à jour chaque année: des étapes ne vous recevront pas après 19h00, le mercredi, pendant les vendanges, en cas de fortes pluies... Le non-respect de ces restrictions est la principale cause d'exaspération de nos accueillants, qui peut leur donner l'envie de tout arrêter. À long terme, ce non-respect nuit à tous: aux accueillants en premier lieu, mais aussi aux camping-caristes qui jouent le jeu.

France Passion 2013 en bref

- Prix du guide, de la carte d'invité et de la vignette: 29 €
- 21^e édition
- 1 750 étapes, soit environ 8 500 emplacements
- 89 départements concernés
- Points GPS téléchargeables
- 160 000 camping-caristes ont déjà profité du réseau, dont 1/3 d'étrangers

