

出國報告（出國類別：考察）

考察法國農業旅遊、農場分類與經營  
模式計畫

服務機關：行政院農業委員會

姓名職稱：葉艾青 技正

派赴國家：法國

出國期間：2017年6月6日至17日

報告日期：2017年9月

## 目錄

摘要 .....	2
壹、前言 .....	3
貳、目的 .....	4
參、考察行程與人員 .....	4
肆、考察紀要 .....	6
一、法國農業旅遊發展概況 .....	6
二、考察內容 .....	7
伍、心得與建議 .....	41
一、心得 .....	41
二、建議 .....	43
陸、附錄 .....	44

## 摘 要

本計畫係執行第1屆臺法農業合作會議「臺法農業旅遊發展交流計畫」議題，於2017年6月6日至17日赴法國考察瞭解其推動農業旅遊作法與發展現況，為期12日計與法國農業部、外交部旅遊部門、法國農會總會、埃羅省政府旅遊局等政府機關代表或農民組織進行交流，並參觀位於巴黎郊區Vile Fertile城市農業協會，參訪南法Les Domaines Paul Mas葡萄酒莊、La Noisette D' Oc牡蠣農場、Le Sauvage, Domaine en Camargue三角洲天然濕地農場、Le Moulin de Romanou有機橄欖油生產商及工廠、La Chèvrerie Provençale普羅旺斯山羊農牧場、Distillerie de lavande les Agnels薰衣草蒸餾工藝廠以及Le Jardinage農場民宿等休閒農業場域，參與農場體驗活動及住宿，考察農民業者行銷農業旅遊與農場經營運作之作法等，以為行政院農業委員會推動農業旅遊、市場行銷及國際化推動策略規劃之參考。

# 「考察法國農業旅遊及農場分類與經營模式計畫」 出國報告

## 壹、前言

法國為世界旅遊大國，多年蟬聯全球旅客到訪人次之冠，據法國外交部統計，2016 年有 8,250 萬至 8,300 萬外國旅客到訪法國。法國善用主題式旅遊，讓國內外遊客選擇符合其需求的旅遊產品，主要有以濱海為主的藍色旅遊、以高山滑雪為特點的白色旅遊、以巴黎等城市名勝為代表的城市旅遊，及以鄉村風光與農特產為賣點的農業旅遊(法國稱為鄉村旅遊 Le tourisme rural)<sup>1</sup>，而農業旅遊遊客量於近年躍居各項旅遊第二，僅次藍色濱海旅遊。

至 2016 年底，行政院農業委員會(以下簡稱本會)已公告劃定 82 處休閒農業區，及有 392 家休閒農場取得許可登記證，本會除輔導休閒產業聚落化及區域特色營造，提升服務品質與建置友善旅遊環境，近年更積極開發國際市場，據統計，2016 年共約 2,550 萬人次到臺灣農村體驗農業旅遊，其中外國遊客有 47 萬餘人，共計創造 105 億元產值。鑑於法國農業旅遊發展成熟，且占觀光旅遊比重相當高，有關其推動農業旅遊相關政策制度、政府與農民組織合作推廣及行銷模式等，都值得臺灣學習借鏡，作為休閒農業旅遊在地國際化推動策略規劃之參考。

---

<sup>1</sup>法國政府依不同的主題及旅運工具，將鄉村旅遊大致分為葡萄酒旅遊、生態旅遊、鄉村美食旅遊、自行車旅遊及河道之旅等不同的旅遊商品，並透過此類的旅遊型態發展「慢遊」，讓遊客能夠透過慢遊，瞭解及體驗法國在地特色與美。資料來源：<https://www.entreprises.gouv.fr/tourisme/tourisme-rural>。

## 貳、目的

- 一、瞭解法國農業旅遊發展以及政府機關與農民組織之推動作法。
- 二、參訪法國農會總會(Assemble Permanente des Chambres d'Agriculture, APCA)經營「歡迎光臨農場(Bienvenue à la ferme)」網絡及農場分類制度辦理情形
- 三、參觀法國特色農場，瞭解其產業特色建立及營運推動農業旅遊之模式。

## 參、考察行程與人員

- 一、為執行本項計畫，承蒙外交部駐法國代表處經濟組組長賴作松及一等經濟秘書梅碧琦協助安排本會拜會張銘忠大使，並分別陪同與法國農業部、外交部旅遊部門進行餐敘，以及拜會法國農會總會(APCA)，特此銘謝。
- 二、本次考察行程為 2017 年 6 月 6 日至 17 日共 12 天，期間計與法國農業部及外交部、法國農會總會、埃羅省政府旅遊局等機關或組織進行拜會或交流，瞭解法國推動農業旅遊以及農場分類制度與成果，並參訪 Vile Fertile 城市農業協會以及南法各類農場，瞭解其如何營造產業特色及推動農業旅遊之實務作法。
- 三、考察人員及行程表如下：

機關/單位	姓名	職稱
行政院農業委員會輔導處	葉艾青	技正

日期	活動行程
6月6日(二)	啟程
6月7日(三)	啟程
6月8日(四)	拜會法國農會總會(APCA)瞭解歡迎光臨農場網絡運作及其農場分類制度
	與法國農業部及外交部餐敘交流，瞭解法國農業旅遊發展與推動作法
6月9日(五)	參訪巴黎郊區 Vile Fertile 城市農業協會，瞭解其經營推廣有機及生態農業之作法
6月10日(六)	參訪 Les Domaines Paul Mas 葡萄酒莊
	參訪 La Noisette D'Oc 牡蠣農場
6月11日(日)	與埃羅省(Hérault)政府旅遊局進行交流
	參訪 Le Sauvage, Domaine en Camargue 三角洲天然濕地農場
6月12日(一)	拜訪 Le Moulin de Romanou 有機橄欖油及葡萄酒生產商，參觀橄欖油工廠
6月13日(二)	參訪 La Chèvrerie Provençale 普羅旺斯山羊農牧場
	Le Jardinage 農場體驗農場民宿
6月14日(三)	參觀 Distillerie de lavande les Agnells 薰衣草蒸餾工藝廠
6月15日(四)	參觀尼斯海濱及自然生態景觀
6月16日(五)	返程
6月17日(六)	返程

## 肆、考察紀要

### 一、法國農業旅遊發展概況

農業旅遊在早期僅為法國貴族間的消遣活動，閒暇時期到鄉村度假、狩獵或享受當地田園風光與美食，而後隨著休假制度的推行，國人也有了足夠的時間與假期，在假日到鄰近鄉村地區遊憩，直接、間接地促進了農業旅遊的發展。

第二次世界大戰後，法國逐步邁入工業化及現代化，大批農村人口移入都市就業，造成農村凋零、農業人口老化及農地無人耕種等問題；則為消除城鄉發展失衡、解決農業發展困境，法國政府著手實施農地改革政策，將農地整合集中，進行大規模的產業化經營，依據各地區發展條件與技術水準，將全國劃分 22 個行政區(2016 年整併為 13 個大區)、470 個小區，於農業大區全面推廣機械式農業，大面積的農田景緻伴隨坡地起伏，也為農業旅遊提供了有力的發展條件與基礎。

另一方面，為解決農村凋零，大量具傳統風格的農村房舍建物空置或毀損，政府於 1955 年推動了「農村家庭式接待服務微型企業」計畫，以發展農業亦發展旅遊業為構想，提出相關優惠政策或補貼措施，包括資助農民改建馬廄或倉庫作為旅館使用，提供平價的旅遊住宿設施；而家庭旅館改建達到三顆星水準，且每年對外開放 6 個月以上者，政府得給予其修繕金額 10%~30%的補貼等。其讓農民得以運用閒置空間，於農忙後的閒暇時間接待遊客，

活絡農村經濟，同時讓一般小家庭也能夠享受度假樂趣，到農村享受田園美食，接觸農業，與農民或農場主人互動，均刺激了農業旅遊發展。

此外，法國政府每年亦定期修築維護連接農村景點之道路，提升交通易達性；近年亦不斷規劃拓展自行車道及綠色生態道路，部分路線貫穿聯通鄉間或農村，引導遊客騎自行車遊訪或深入體驗登山健行。據法國官方統計<sup>2</sup>，至法國農業旅遊的遊客人次占全國總遊客人次三分之一；農業旅遊收益約占法國各類旅遊總收益四分之一。

## 二、考察內容

### (一)與法國農業部及外交部餐敘交流

對於農業旅遊之推廣行銷，不同於臺灣主要係由農業部門負責，法國主要是由外交部及農業部兩個部門分工合作。會面當日係由外交部旅遊發展部門及農業部國際事務處代表，與本會代表進行餐敘交流，並分別就該二部會之業務職掌與政策目標概述如下：

#### 1. 外交部<sup>3</sup>：

(1) 有關法國旅遊之海外市場行銷業務，自 2014 年外交部長 Laurent Fabius 上任後，即歸由外交部主政，其下設有旅遊發展部門負責統籌，業務包括外國遊客市場開發與行銷，建構友善的旅遊環境(包括縮短入及簽證時間、佈建完善之交通旅運工具及路線等、

---

<sup>2</sup> <https://www.entreprises.gouv.fr/tourisme/tourisme-rural>

<sup>3</sup> 法國外交部旅遊部門官網：<http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/tourisme/>

網路、旅遊業者服務品質等)；中央主管機關—外交部(旅遊發展部門)制定政策，地方(區、省)政府旅遊單位負責實務執行。另為拓展國際市場及海外行銷，於全球各地設有「法國旅遊發展署(Atout France)<sup>4</sup>」海外辦事處，該署是法國旅遊產業團體及業者所共同組成，於海外代表法國政府負責法國旅遊的海外行銷宣傳工作，具有半官方性質。截至 2017 年 8 月底止，包括臺灣地區，法國於全球各地已設立了 56 處海外辦事處。

- (2) 法國為全球觀光人次最多的國家，2016 年約有 8,300 萬人次到訪，未來目標希望能達到 1 億人次/年。除美食、文化旅遊外，生態旅遊與葡萄酒旅遊等亦為法國推廣重點，搭配深度旅遊規劃，促進當地產業行銷與經濟。
- (3) 另針對休閒觀光地區，外交部轄管有國家級與地方級觀光公園，國家級觀光公園管制嚴格，原則不可有任何破壞或擾動行為，地方級(區、省)觀光公園則要求地方政府必須結合當地文化、美食及特色產業，共同行銷。
- (4) 法國近年大力推動葡萄酒深度旅遊，係由農業及旅遊產業團體共同倡議推行，目的是促進更多的葡萄酒產區能夠進一步提供旅遊及住宿服務，吸引遊客到訪駐足，進而帶動地方農業發展，幫助特色農產

---

<sup>4</sup>法國旅遊發展署巴黎官網：<http://www.atout-france.fr/>

行銷。據統計，法國國內目前具備接待外國遊客能力的葡萄酒莊，約有 1 萬多家；葡萄酒莊每年接待遊客人次約約 1,000 萬人次，達全年遊客人次近 1/8。

- (5) 目前選定於國內 17 個大葡萄酒產區辦理葡萄酒深度旅遊，區內之葡萄酒莊或地方城鎮均可向地方政府提出申請，申請者須具備接待外賓之能力，包括提供餐飲、住宿等；俟地方政府審認符合規範及要件後，由 Atout France 認證並發給葡萄酒深度旅遊標章。



圖 1：葡萄酒深度旅遊標章

## 2. 農業部<sup>5</sup>

- (1) 農業部主要負責業務包括農林漁牧產業之推廣、研發、教育及防疫等工作，其政策目標為促進農村永續發展，就產業輔導面，主要工作為培植農民、推廣地方特色農產及農場，輔導農民業者建立自有品牌，並協助行銷。
- (2) 針對農民培植與輔導，其主要係透過學校專職教育培育專職農民，以及給予投入農業人士技術及政策輔導，包括開設培訓課程、提供農業入門及專業知識、農場經營輔導、提供低利貸款或補助、補貼等。此外，亦輔導農民運用當地農產食材，開發農村特

<sup>5</sup> 法國農業部：<http://agriculture.gouv.fr/>

色料理，讓遊客到訪農村能夠享用到在地美味的農產食品。

(3) 輔導推廣及建立產業特色之主要作法如下：

- A. 善用故事包裝：利用該農產品的發展歷史、所在地地理環境、文化淵源等包裝，建立產品特色及商品差異性。
- B. 產品標準化：輔導產品製作建立標準化作業，維持農產品品質，建立商品信譽。
- C. 輔導取得認證或標章：法國對於相關認證標章，例如紅標牛肉、有機農產品等，定有嚴格的審認制度，農民於取得產品認證後，政府亦會持續監督並查核，包括產品之製程及場域維護等，確保該項農產品確實符合認證基準，並協助行銷推廣。換言之，政府機關除了替消費者把關，也協助生產者行銷。
- D. 焦點行銷：法國政府已選定 16 個具有特色產業之地區作為國際行銷標的，強力推銷該地區特色農產，營造某特定地區等於某特產之直觀聯想，例如普羅旺斯之於薰衣草花田，加深消費者印象，並吸引其到訪旅遊；政府推廣該品牌、地方業者建立該品質

綜上，法國旅遊觀光推廣與產業輔導發展分工甚為明確，旅遊部門負責規劃旅遊商品，包裝在地產業及特色共同行銷推廣，並提供暢通的旅遊訊息、友善旅客的

服務品質及旅遊環境，其所著重的是旅遊線的串接與面的整合行銷；至農業部門，則是行銷推廣地方特色農產業，包括輔導農民及農場開發產品與建立品牌、督導農產品品質及環境優化等，俾供旅遊部門包裝納入旅遊推薦景點，兩部門各司其職，相輔相成。



圖 2：與法國農業部、外交部<sup>6</sup>(右 1 至右 4)及駐法代表處賴作松組長(左 1)餐敘交流。



圖 3：本會致贈法方臺灣特色農產伴手。

## (二)參訪法國農會總會(Assemble Permanente des Chambres d'Agriculture, APCA) 瞭解歡迎光臨農場(Bienvenue à la ferme)網絡運作與農場分類制度

法國共計有 13 個大區、101 個省，各省均設有省農會，APCA 則是農會總會，位於巴黎市區內。其為農民及農產業者代表共同組成的農民組織，工作內容為服務及輔導農民，為農民業者與政府的溝通橋樑，亦協助政府執行推廣農業政策，功能與定位類似臺灣的農會，法國政府並授權其制定法令或規範，以協助政策推廣執行，亦可代表法國參與歐洲農業發展項目，實具有半官方性質。

---

<sup>6</sup>法國農業部國際事務處代表：處長 Xavier PACHOLEK(圖 1 右二)、東亞業務負責人 Karine BERTHOLON(圖 1 右一)；法國外交部旅遊部門代表：專員 Amandine SOUTHON(圖 1 右四)、國外市場開發負責人 Benjamin MALATERRE(圖 1 右三)。



圖 4：APCA 總部位於巴黎市區，在法國各地亦設有分部。



圖 5：駐法代表處經濟組代表梅碧琦(左 1)陪同拜會 APCA。

1988 年為推廣農業旅遊，農業部於 APCA 下設立農業及旅遊服務接待處(Le Relais Agriculture et Tourisme)，聯合「法國農業經營者工會聯盟 (FIVSEA)」、「法國農會與互動聯盟 (CNMCCA)」和「國家青年農民中心 (CNJA)」等專業農業組織，共同成立「歡迎光臨農場(Bienvenue à la ferme)」網絡<sup>7</sup>。該組織網絡不僅提供農場輔導措施與必要協助，也制定了相關規範及條例，嚴格規範農場行為，例如禁止販售或採買遠方農場的農產品類型，以確保每個農場都具備農業生產及經營能力，且各具特色，俾能區分市場，避免惡性競爭。



圖 6：歡迎光臨農場(Bienvenue à la ferme)網站首頁

<sup>7</sup> <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>

有關 APCA 經營歡迎光臨農場網絡，及其對於加入該網絡之會員農場管理輔導機制，分享概述如下：

- 1.共同制定規章制度：有關歡迎光臨農場之相關條款與規範，都是 APCA 與農民業者、組織溝通後所共同制定，加入之農場會員均須遵守，倘經查有違反規定者，將面臨取消資格。
- 2.歡迎光臨農場網絡之行銷與推廣：起初係由農業部於法國本土 13 個大區中，各遴選出 5 個農業從業人員，協助政策推廣以及歡迎光臨農場網絡行銷推廣，吸引農場業者加入。現今，共計有 90 位人員投入網絡推廣工作，在特定接待點進行該網絡的推廣與介紹，並提供諮詢服務，協助農民或農場加入。



圖 7、8：歡迎光臨農場網絡 DM (宣傳對象：農民)

左圖為歡迎光臨農場網絡概況介紹；右圖為會員加入心得，包括有助提高其農場知名度、拓展業務、改善並提升農場環境與服務等。

### 3. 農場資格審查：

(1) 該網絡採取會員申請制，申請者必須具有農民身分，APCA 受理後會派專人至農場現勘，就其農場經營環境，包括農業生產及動物飼養環境、農舍及相關設施是否合法、外觀是否完整美觀等進行檢核，另輔以秘密客實際體驗，及參考消費者的網路評價等，綜合評估是否同意申請加入。

(2) 申請人資格經 APCA 初步審核合格後，報送農業部作最終審認；審認通過方屬完成會員加入程序並取得歡迎光臨農場標章(如右圖 9)使用權；每年收取 100 歐元年費，作為該網絡自主運作經費來源。



圖 9：歡迎光臨農場標章

### 4. 農場管理輔導：

(1) 不同於一般農業及農場經營模式，歡迎光臨農場網絡要求每個加入會員之農場必須符合下列條件：

- A. 每年須至少開放 2 次、每次至少 1 天。
- B. 農產品從生產、加工到銷售，都必須出自同一農場。
- C. 各項農產品均能溯源，消費者除能充分瞭解農產品生產情形，亦能直接面對農場業者諮詢相關問題，提高農產品可信度。

(2) 透過陪伴輔導機制，輔導每個會員農場建立自有品牌，APCA 協助透過相關通路及管道行銷，最終目標是輔

導農場能自主運作，增加農民收入，提供消費者優質的農產品。

## 5. 農場分類制度：

(1) 歡迎光臨農場網絡成立已近 30 年，目前有約 8,000 名會員農場，其歸納各農場服務屬性，規劃出「吃在農場」、「玩在農場」、「生活在農場」的三大行銷概念，並將農場分為農產品販售、餐飲、休閒遊憩、住宿等 4 大類型，設計不同視覺標誌，讓消費者依其不同需求，在網頁上搜尋符合其條件的農場。另各類農場尚可再依其經營屬性細分如下：

表 1：歡迎光臨農場分類屬性及標誌

服務類型	經營屬性	說明
農產品 	販售農產品	包含農林漁畜之一、二級之農產品及其相關雜貨等，各項產品均可溯源外，消費者亦可直接面對、接觸生產者，諮詢農產相關問題。
餐飲 	農場料理 開胃酒活動 熟食外燴 野餐 活動場地出租	讓消費者享用該農場或當地食材製作成的特色及田園料理。
休閒 遊憩 	親子探索 教育農場 馬術訓練 狩獵	提供家庭、團體或教育機構休憩、狩獵、馬術運動、農業與生態體驗以及教育解說的場地。

住宿 	農舍民宿 露營 露營車 兒童夏令營	民宿為農場舊有建物改建，並規定農場主人須親自接待，並限定食材須出自農場本身或當地；APCA 提供培訓課程，強化業者接待及服務能力。
--	----------------------------	---



**La Charmotte**

Patrice STOQUERT  
 Vosges / Bliffontaine (88430)  
 A mi chemin de Saint Dié et Gérardmer nous vous accueillons dans notre bâtisse du XVII<sup>e</sup>s en ferme découverte et auberge, en chambres d'hôte ou gîtes (d'à 15 personnes).  
 Sur 28 hectares de prairies naturelles riches en biodiversité, préservés par nos pratiques agro écologiques et biologiques (certifiées par le Bureau Véritas), nous élevons agneaux, escargots, canards, dindon et cultivons fruits et légumes.  
 Productions de la ferme : <http://www.ferme-bio-decouverte-la-charmotte.com>  
 Productions labellisées Agriculture biologique : agneau, lapin, escargot, canard, dindon, légumes, fruits, miel.

本場另提供(由左至右)：  
 度假卷使用、攜帶寵物、上網服務、有機農產品、無障礙空間

圖 10：歡迎光臨農場網站查詢結果及農場相關訊息揭露

(2)據統計，歡迎光臨農場之會員農場有 53%提供農產品販售服務、20%提供遊憩服務、27%則是提供農產品販售及遊憩服務；APCA 於近 5 年開始推廣農場住宿及餐飲服務後，該網絡的知名度也大幅提升，而目前最主要發展及推廣的是「吃在農場」，其不但創造高消費額，也能讓消費者參與、接觸農業，達到其推廣農業、活絡農村經濟的目標。

## 6.會員農場之行銷推廣：

(1) APCA 每年製作歡迎光臨農場行銷目錄，並提供網路下載，另亦提供區域指導、舉辦各項農業展覽活動，

以及透過網路、手機 APP 等發布相關活動訊息給消費者及農場業者，增加農場露出及媒合機會。

(2)為推廣行銷其會員農場之產品，APCA 設立了數種銷售管道，包括於全國設立 4200 處銷售點直營販售、每年辦理 2,300 場露天市場供農場會員擺攤、與 450 個市場銷售部合作販售、與 22 個合作社商店(經營者均為該網絡會員)合作銷售。



圖 11：歡迎光臨農場宣傳 DM 2 (宣傳對象：一般民眾)

(3)APCA 刻正嘗試新的銷售方式—農產品提貨處，消費者透過農場網站下訂單後，可到直接到提貨處定點取物，目前 APCA 共設有 120 處提貨處，其連結了 900 個農場業者，至今累計收到 9 萬多筆訂單，創造 375 萬歐元銷售額。另因應都市消費客群，目前規劃將靠近巴黎市區的 1 處提貨處經營權，讓與非農業業者合作經營，除因農場業者多於中南部，路途遙遠外，亦期望藉此注入不同的經營思維，並協助將農業推展至其他領域，但合作條件是經營者須遵循 APCA 相關制度規範，並尊重農場生產者之產業鏈文化。

(4)據統計，約有 52%農場會員，其農場產品於農場內銷售完畢；另有 21%除於農場內販售外，會透過當地市場販售；7%之農場則是與當地農會或合作社合作販售；2%則輔以網路行銷。

## 7.會員農場督導及退場機制

- (1)APCA 每年會不定期派員或以秘密客方式至會員農場及其銷售點，就所販賣之農產品、農場內部經營環境、農場建物外觀、行銷服務等進行查核，經查有違反規定者，將撤銷其資格，且不得再申請加入。
- (2)此外，其會員資格係與法國農民身分二者相互勾稽，倘會員一旦喪失農民身分(例如退休、轉換行業)，則會員資格亦將被取消。

APCA 表示歡迎光臨農場網絡及其認證標章，不但是對農場業者的規範，也是對消費者的承諾：開放農場，提供優質美味且安全無虞的新鮮農產品與服務。其主要成功的秘訣是以嚴格規章制度規範農場行為，以高於國家的標準要求及檢核會員農場之生產、農場建築美學、農產品品質、品牌建立及行銷服務，確保農場產品品質及服務；並提供消費者售後服務，透過問卷或訪問的方式，瞭解消費者需求，進而提升農場服務功能，均是讓歡迎光臨農場能夠成功經營的原因。

### (三)與埃羅省旅遊局進行交流

南法朗格多克大區，濱海旅遊及葡萄酒旅遊是當地最重要的兩大發展重點；參訪當日係由該大區埃羅省旅遊局副局長兼旅遊市場行銷部門負責人 Jean-François Pouget，與本會進行交流，其表示埃羅省的外國遊客人數占全法國第四，但遊客大多集中在濱海地區，故地方政府當前的旅遊政策及目標，不再強調海外行銷吸引外國遊客，而是著重如何將遊客吸引到內陸，促使區內各旅遊景點平衡發展，進而推動市場化經營、提高旅遊產值。

因應國內外遊客增加，旅遊局也著手規劃提供更完善的旅遊增值服務，包括路途指示、道路與自行車道佈建、觀光訊息引導及宣傳行銷等，提高觀光景點的可及性及易達性；另一方面，提供旅遊業者相關培訓課程、無障礙設施之低利貸等，提升旅遊服務品質及硬體設施，建構友善遊客的環境。

除了提升當地旅遊環境，運用主題旅遊整合區內特色產業及旅遊景點加以行銷，一直為當地旅遊局重要工作項目，Jean-François Pouget 分享其作法如下：

#### 1. 建立資料庫及開發潛在景點：

- (1) 秉持瞭解產品(旅遊景點)及其遊客市場，才能開發優質旅遊產品的概念，旅遊局盤點區內旅遊景點及資源，建立資料庫，俾依據所推出的旅遊主題，篩

選適當景點加以包裝行銷，或規劃不同路線加以串接。

(2)對於有潛力、尚待開發的旅遊景點，則依其現況進行全面評估，以遊客角度構思待補強之處，例如硬體或設施不夠完善，則協助媒合投資者資助或提供貸款、補助；若是人員服務品質，則會提供、推薦相關培訓課程，以符合遊客市場需求。

## 2.整合特色景點，發展深度旅遊及體驗活動：

埃羅省位於朗格多克大區內，葡萄及橄欖為該省主要特色傳統產業，另亦擁有豐富的自然景觀、生態資源及歷史人文，包括托湖<sup>8</sup>、米迪運河<sup>9</sup>、蒙彼利埃大教堂<sup>10</sup>、法國最美村莊之一 Saint Guilhem le Désert、古堡等，故旅遊局除掌握各景點發展現況，亦就區內相關景點或旅遊業進行量化分析，分析遊客偏好及需要，例如以葡萄酒文化、名勝古蹟吸引遊客，進而將其他特色景點納入遊程規劃共同包裝行銷，或結合遊憩體驗活動，例如馬術、登山、攀岩、划船、自行車等，吸引遊客到訪駐足與遊憩體驗，達到在地特色產業發展及休閒觀光之效果。

---

<sup>8</sup>托湖(Étang de Thau)為南法的一個巨大潟湖，位於世界遺產米迪運河的最東端，擁有豐富的生態景觀與野生動物，包括火烈鳥，亦為法國牡蠣重要產區。

<sup>9</sup>米迪運河位於法國南部，流經朗格多克地區具有豐富歷史遺蹟的奧德、加爾和埃羅三省，於1667年開始修建，1681年竣工，長240公里，航運水道網絡360公里，連接地中海和大西洋，共有328個大小不等的建築物(包括閘、導水渠、橋、隧道等)，是歐洲近代最重要的土木工程之一，集當時水道測量學、拓撲學、幾何學和建築學頂尖技術於一體，因而被聯合國教科文組織於1996年列為世界文化遺產。

<sup>10</sup>蒙彼利埃大教堂(Montpellier Cathedral)是一座14世紀的哥德式教堂，位於老城市中心。教堂外的塔樓、角塔和壁壘，使這間教堂看起來就像是座中世紀的堡壘。教堂的全名為「蒙彼利埃聖皮耶大教堂」，自1536年始正式成為大教堂。在宗教戰爭期間，教堂結構受到嚴重毀損，17世紀時曾進行重建。這座教堂是蒙彼利埃歷史區內，唯一在宗教戰爭中倖存下來的教堂，保有各種與聖經相關的藝術品收藏，以及一架雄偉的十八世紀管風琴。

### 3. 旅遊資訊公開，結合特色產業行銷推廣：

(1) 該局之旅遊行銷方式包括運用新媒體包括 Facebook、Twitter、架設旅遊官網等，以及辦理、參與國內外相關展覽活動進行宣傳行銷。該局除於旅遊官網提供最新旅遊資訊外，也會以網路問卷方式及文章點擊率，調查分析國人以及網站追蹤者之旅遊偏好，主動出擊以不定期方式發送、提供符合網站追蹤者喜好的主題遊程訊息或文章；並檢討擊率少的文章或旅遊主題，並據以調整修正遊程規劃，點擊率多者，則持續並加強推廣。



圖 12：埃羅省旅遊局官網<sup>11</sup>，顯示轄內各大景點網站、生態休閒旅遊、葡萄酒旅遊及文化旅遊等四大類連結(黃色圈選處)，不間斷自動顯示各主題旅遊景點資訊(綠色圈選處)；紅色圈選處為各類主題旅遊電子地圖及導覽手冊連結，目前共計有 10 種。

(2) 除透過官網提供葡萄酒莊與其他主題或體驗遊程，如特色傳統市場、自行車、摩托車、獨木舟、登山等電子訊息及地圖導覽外，旅遊局亦開發 APP 軟體(目前僅有法語服務)，以及提供紙本導覽地圖，標

<sup>11</sup> <http://www.herault-tourisme.com/accueil-1-1.html>

註推薦路線，整合沿途特色觀光景點、農產品及美食餐廳、體驗活動場域等訊息一併揭露，讓遊客能依其需求按圖索驥。

(3)此外，透過參加國內外的旅遊行銷及產業推廣活動，運用在地特色農業如葡萄酒、橄欖油吸引消費者目光，並於活動現場展示產區地圖，藉此將當地特色產業及旅遊景點介紹給消費者；另亦輔以商品上的二維條碼或 QRcode，能讓消費者知道該產品是出自何家農場業者，進而吸引消費者到當地旅遊。



圖 13、14：Jean-François Pouget 與本會交流旅遊行銷作法並合影

最末，本會與 Jean-François Pouget 分享臺灣水果旅行及文宣，其建議臺灣以具有多元豐富的水果與農產為特色，則推廣水果旅行除結合當地文化、產業外，亦可輔以大眾現在最重視的養生、健康、食品安全等議題，於推動水果旅行同時，可提供消費者水果的養分與益處等相關資訊，吸引消費者目光與興趣，進而透過產地及地方特色介紹、產品取得相關認證等，引導消費者前往。

#### (四)參觀法國各類農場，參與體驗活動與住宿

##### 1.Vile Fertile 城市農業協會<sup>12</sup>：

Vile Fertile 位於巴黎郊區，是由一群對環境保育及生態永續有共識的人士與在地居民共同組成，他們向政府承租早期種苗試驗場土地成立生態農場，於 2014 年開始正式運作，宗旨為推廣環境生態永續，使用有機農法，運用城市裡的廢棄物製作有機肥料，種植蔬果。

圖 16 為該場有機肥製作及運用概念圖。首先，回收城市內的咖啡渣作為種植蘑菇的肥料，而剩餘咖啡渣可再與購買來的建築剩餘木料混合，作為溫室番茄肥料，或再混合馬糞以及市場回收來的廢菜葉等混合，經過定期攪拌、曝曬等過程，製成有機肥運用於場內各項蔬菜，各項蔬果販賣所得則作為農場營運經費。

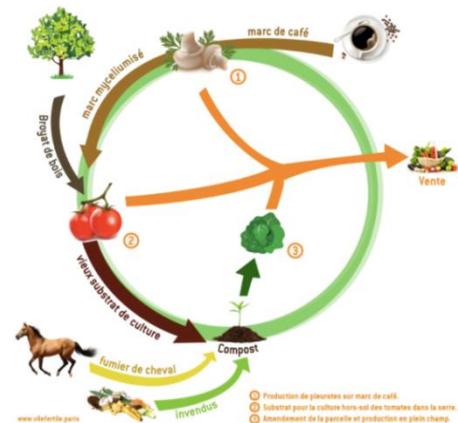


圖 15：Vile Fertile 回收廢棄物製作有機堆肥及生產作物循環示意圖。



圖 16：農場各場域均是鄰近居民及學校體驗農事及教育的場地。



圖 17：有機堆肥場

<sup>12</sup> <http://www.vilefertile.paris/>

目前協會成員約有 80 人，其營運經費主要來自認同協會理念的私人基金會及投資者，另小部分為販賣生態農場蔬果所得。農場所產之蔬果均直接銷售予鄰近居民以及知道該農場的人；其作物產量及農場營運亦漸入佳境，2014 年的作物產量約 700 公斤，營業額約 3,700 歐元；2015 年產量約 1,200 公斤，營業額約 6,500 歐元；2016 年約 1,400 公斤，營業額約 9,100 歐元。



圖 18~21：溫室入口處標示作物配置，溫室併育苗室使用，以高架離地方式種植有機蕃茄及草莓，便利教學說明及採摘；農場營運已步上軌道，收益逐年增加。

為推廣環境及生態永續概念，農場會不定期開設農事體驗活動，運用官網公告周知並宣傳理念，另亦與相關學會、公司團體以及學校等合作，提供農場作為生態農業的教育活動場域，以鼓勵教育人們透過農業生產勞動，學習與大自然和諧共處；其執行理念並獲得巴黎市政府支持，協助免費於車站刊登其行銷廣告。

## 2. Les Domaines Paul Mas 葡萄酒莊<sup>13</sup>：



圖 22：Les Domaines Paul Mas 葡萄酒莊俯瞰(官網照片)

葡萄酒莊成立於 1892 年，自有葡萄產區約 650 公頃，依據其葡萄品種及種植年份劃分為 12 區，並採休耕輪作制度，以維護地力；另亦有有機葡萄產區，並按政府規定設置隔離綠帶，以樹灌叢或 5 米產業道路與一般生產區隔離。

該酒莊為獨立經營，僅使用自有產區的葡萄製酒，不需再收購其他產區的葡萄，歷經四代經營，自 2000 年開始著手產業化，所產製的葡萄酒 90% 出口國外約 60 個國家，包括台灣，僅留 10% 內銷法國本土。其行銷宣傳方式主要是配合地方政府辦理的農業產銷、紅酒節等活動，以及參與不定期的節慶、市集等，另並提供酒莊參觀導覽解說及品酒服務，須預約，每人收費 10~15 歐元，以及開設品酒課，教授如何品酒辨識優劣，一堂課 45 分鐘，每人收費 15 歐元。

參訪當日遊業者帶領參觀其葡萄園及酒窖，介紹酒莊種植的葡萄品種、用以產製的葡萄酒種類、解說釀酒

---

<sup>13</sup> <http://www.paulmas.com/>

工具及製程等，最末於其展售酒吧提供紅、白、粉紅酒三種酒類試喝；其中，粉紅酒為南法葡萄酒特色酒品，甚獲女性喜愛。在產業特色營造上，該酒莊已開發了 8 個葡萄酒品牌，並在各個品牌下，設計釀造各種不同價位的葡萄酒，以滿足各階層客群喜好，目前共計已有 100 多種葡萄酒。



圖 23~26：

業者介紹產區內不同品種的葡萄及其釀造的葡萄酒；葡萄酒調和工作由酒莊主人親自進行，確認調和完成後才會裝瓶販售。南法著名的粉紅酒，便是以紅酒及白酒調和而成。

酒莊內亦附設餐廳「Côté Mas」提供餐飲服務，讓遊客可以搭配購買的葡萄酒一起享用。其附設餐廳使用有機及方圓半徑 60 公里內的食材，減少食物里程，已連續 3 年獲得 Gault & Millau<sup>14</sup> 高帽子美食評鑑給予 2 個高帽的肯定，其環境亦獲得米其林(Michelin)1 個叉匙<sup>15</sup>

<sup>14</sup> Gault Millau 高特米魯—廚師帽美食評鑑，Gault Millau 是法國最有影響力的餐廳評鑑指南之一，1965 年由 2 位餐廳評鑑家 Henri Gault 與 Christian Millau 共同成立，也是 Gault Millau 的命名由來。Gault Millau 高特米魯評分標準從 1~20 分，以食物的品質、待客之道、價格與餐廳氛圍分開計分，依據總分給予名列前茅的餐廳 1 至 5 個白色高帽子(如同米其林的星星)，1 個高帽 11~12 分、2 個高帽=13~14 分、3 個高帽=15~16 分、4 個高帽=17~18 分、5 個高帽=19 分，至於 20 分的完美料理是永遠存在於理想中，因此 2 位創辦人從未給過任何餐廳 20 分；至低於 10 分的餐廳，則不列入 Gault Millau 美食餐廳名單。

<sup>15</sup> 米其林指南的評等分為一般評等和星級評等，一般評等又分「叉匙」、「人頭標誌」及「兩個銅板」3 種標記，其與星等是相互獨立的評級方式；星星重點評判食物，叉匙重點評判用餐環境舒適程度。

「叉匙」以餐廳的表現，給予 1~5 個叉匙符號。5 個叉匙代表 Luxury in the traditional style、4 個叉匙代表 Top class comfort、3 個叉匙代表 Very comfortable、2 個叉匙代表 Comfortable、1 個叉匙代表 Quite comfortable；「人頭標誌」意指米其林推薦的地道小館 Bib Gourmand(Bib 就是輪胎人的名字 Bibendum)，提供不錯的食物和適當的價格。( Good food at moderate price. Under 25 outside Paris, Under 33 in Paris)；

「兩個銅板」的標誌稱為 piecettes，就是小硬幣之意，有此標誌的餐廳表示提供不超過 16 歐元的簡單餐

的評等。另酒莊亦提供住宿服務，目前共 2 間房，未來將擴增至 5 間房，住宿房間其實原先是提供給不勝酒力的遊客休憩使用，而後因應旅客休閒遊憩，便加以規劃提供遊客度假之用，每人最低 150 歐元/天，冰箱內備有 8 支不同種類的葡萄酒供遊客免費暢飲。



圖 27(左)：酒莊接待本團同時亦有多組遊客到訪買酒用餐。

圖 28(右)：附設餐廳「Côté Mas」入口標有獲得米其林 2017 評等 1 個叉匙，以及 Gault & Millau 廚師帽美食評鑑連續 3 年評為美食餐廳之標誌。

### 3.La Noisette D'Oc 牡蠣農場<sup>16</sup>：

法國是全球最具規模的生蠔產地，也是歐洲第一個大規模養殖生蠔的國家，而位於南法朗格多克-魯西永大區(Languedoc-Roussillon)的潟湖—托湖(Étang de Thau)，為法國生蠔的第 7 大產區，其擁有獨特的生態環境與養殖方式，故參訪此處的牡蠣農場，瞭解養殖業結合休閒農業的概況。

托湖(Étang de Thau)全區面積約 7,500 公頃，因位於地中海沿岸，潮汐現象不明顯，故生蠔養殖方式不同於

---

飲(Establishment offering a simple menu for under 16)。

米其林星星標誌：1 顆星 Very good Cooking，值得停車一嘗的好餐廳；2 顆星：Excellent Cooking，出色的菜餚，值得繞道前往，但所費不貲；3 顆星：exceptional cuisine, worth the journey，出類拔萃的菜餚，值得專程前往，但是要花一大筆錢。

<sup>16</sup> <http://lanoissettedoc.com/en/la-noisette-doc>

法國其他沿海，而是先將生蠔苗一個個黏著在繩索上，而後將佈滿生蠔苗的繩索懸吊於木製框架上，置入托湖 (Étang de Thau) 中，農民每天會將繩索拉出水面 2 次，讓生蠔接受微風日曬，此為地中海地區獨特的生蠔養殖方式，亦稱「人工潮汐系統」。



圖 29：托湖有地中海調節，水質良好，海洋生態豐富。



圖 30：托湖養殖生蠔的棚架平台 (紅色箭頭指標處)。



圖 31~35：業者講解生蠔養殖方式。

圖 34(右上)：農場在地特色料理—生蠔、淡菜與章魚烤餅(Tielle)。

圖 35(右下)：生蠔採分級包裝，圖中為 4 公斤包裝，盒上印有農場 logo 及網址，也標示場域取得之標章及農場位置，由左至右為品質認證、歡迎光臨農場標章、南法產品標章、依 Terr'Avenir 協會實施農業環境管理並通過 ISO 14001 認證標章、農場位置標示。

生蠔依大小依序分為 0、1、2、3、4 級，該農場以生產最高級生蠔為特色，從事 0 級與 1 級生蠔的批發販售，為當地老字號的生蠔農場，產業特色及市場區隔已

然成形，故除建立網站介紹其農場外，主要係靠遊客及饕客口耳相傳，較少參與公開行銷活動。



圖 36~38：牡蠣農場的牡蠣大小分級與價格

該農場亦是 APCA 歡迎光臨農場的會員，業者表示 APCA 每年會以秘密客方式，不定期到農場或其他銷售點進行抽查。參觀當日由業者帶領解說當地潟湖生態，生蠔養殖方式及其清潔、分級與包裝等處理流程，以及品嚐生蠔的正確方式等；其生蠔依據重量分級包裝，包裝盒上並印有南法產地區位以及相關品牌認證標章，明確標示出該產品出自於南法、所在省分與農場區位，以及獲得 ISO 認證、加入歡迎光臨農場的標誌。



圖 39(左)：農場將歡迎光臨農場標章懸掛於入口處並標示提供的服務有販售農產品、提供作教學場所、提供露營車場地(由上而下)。

圖 40、41(中、右)：場域採取餐飲、商品展示售及工作場所與導覽解說複合使用。

農場除提供生蠔、貝類及葡萄酒販售外，亦有料理品嚐、解說導覽、親子探索教育、1 日及 2 日貝類農夫

體驗活動等服務，也與鄰近學校合作作為講解教學場域、提供露營車場地。另因場地涉及水域以及遊客安全，法國政府對此亦有嚴格的法規限制，例如保險、出海船隻承載人數等，故除了體驗活動採預約制，經業者評估才可辦理外，其他活動如導覽或教育解說，並不會讓遊客們進入到托湖的水域範圍內。

#### 4. Le Sauvage 卡馬格濕地農場<sup>17</sup>：

該農場位於南法的卡馬格省立自然公園(Parc naturel régional de Camargue)內，占地約 2,000 公頃。卡馬格地區(Camargue)坐落於羅納河(Rhône)三角洲的廣闊濕地上，擁有豐富的生物資源與生態景觀，包括當地聞名的火烈鳥(紅鶴)、特有的古老品種白馬、卡馬特黑牛、蘆葦濕地、沙灘、鹽田等。復因位屬生態風景保護區，故其土地使用受到國家嚴格管制，嚴禁煙火、露營、摘採、砍樹等行為，對於放養動物的場域，明定須使用圍欄，且圍欄應直接取材於在地樹木，不得用水泥鐵器。



圖 42~44：農場除大面積濕地及飼養白馬黑牛，亦臨海，生態及景觀資源豐富；海及沿岸屬政府管理，嚴禁水上及海上活動。

<sup>17</sup> <http://www.domainelesauvage.com/>

農場土地有 3/4(約 1,500 公頃)為濕地，其自然景觀、生態原貌、生物多樣性是農場的最大特色與賣點，業者以遊園車方式提供遊客賞景、賞鳥拍照及進行生態導覽服務，另亦有騎馬及馬術體驗活動。當日體驗遊程，即是由業者開車巡繞農場周圍，觀看當地濕地景觀、野生水鳥、放牧的牛群及馬匹等；又濕地水域範圍多而涉及公共安全，業者主要是採車上導覽解說的方式為主，除了在確定安全的定點會停留講解、供遊客下車拍照外，原則不會隨便讓遊客下車走動。

另外，該農場亦規劃利用其廣闊的腹地與自然美景，出租部分場地作為辦理婚宴、企業團隊訓練或開胃酒活動等使用，刻正改建農場內的舊農舍、酒莊，以提供遊客住宿及餐飲服務。



圖 45~48：農場餐廳與農舍正在整建，因此用餐地點移至附近的河邊小屋，現場有多個家庭在此享用午餐，餐點是在地的家常田園料理。

## 5. Le Moulin de Romanou 有機橄欖油製造商<sup>18</sup>：

該農場於 2011 年成立，位於普羅旺斯和朗格多克大區之間，有機橄欖種植面積約 2 公頃，以人工採收為主，用以自製有機橄欖油及橄欖醬；另有種植葡萄數公頃，收成交給當地合作社釀製葡萄酒。參觀當日由農場

<sup>18</sup> <http://www.moulineromanou.com/>

主人親自解說橄欖生產、採收、製油之過程與使用器具，最末則提供其自產的有機橄欖油、橄欖醬試吃與葡萄酒試飲。



圖 49~51：製油工廠採複合使用，並擺放或張貼在地橄欖文化及介紹



圖 52：業者講解榨油工具及過程，各空間維護良好，窗明几淨。

圖 53：依歐盟及法國政府規定，生產及包裝貯存空間予以隔離。

橄欖產季為每年 10 月底至隔年 1 月初，業者表示在產季期間，亦會幫當地其他橄欖農民榨油(僅限在地品種的橄欖)，榨油後所餘殘渣，則回收作為肥料使用。其工廠面積約 500 平方公尺，1 層樓約 4 公尺高，屬集貨、加工、包裝貯存、產品展示售空間、衛生設施及資材放置複合使用，每個空間約 45~50 平方公尺，並依歐盟及法國政府規定採各自獨立或以門牆隔離。

因為是產製有機農產品，故工廠相關設施都須符合並遵守歐盟對於榨油場域的嚴格規範，例如設施高度至少要 1.6 公尺以上、場域衛生安全、生產及包裝儲藏空間分離等；而當地衛生單位亦會到場稽核及不定期抽查，符合規定者才能對外開放。業者強調，現場整潔的維護，

除了是維持產品品質與衛生安全外，倘若民眾購買商品產生食用問題，政府到場查核時也證明生產環境安全無虞，減少爭議與疑慮。

該農場善用當地歷史故事包裝其商品：在中古世紀，當地傳教士會使用一種窄口寬肚特殊陶罐，向鄰近村民化緣橄欖油，村民們可依據自己的心意及能力提供，化

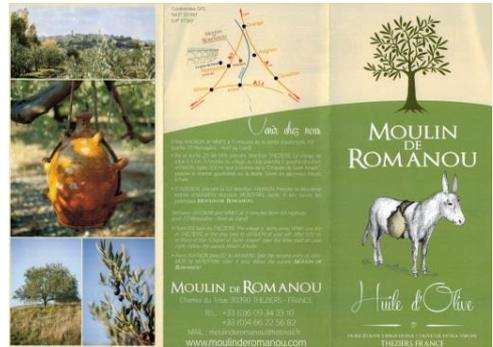


圖 54：有機橄欖油工廠宣傳 DM

緣收集到的橄欖油，傳教士會用驢運送、轉贈給其他有需要的窮人，因此，該陶罐之於當地人有著「心意」、「良心」的意涵，業者除利用驢馱著陶罐的圖像作為商標，昭示其商品可靠性外，亦用同等比例縮小複製出小陶罐作為橄欖油容器，吸引遊客。



圖 55(左)：橄欖油商品展示，小陶罐與商品標籤。



圖 56、57(中、右)：業者介紹其產製的橄欖油及橄欖醬，提供試吃。

此外，業者表示法國農地管制嚴格，縱使農民亦不能隨便興建設施或建物，而現有的橄欖油工廠是近年新建的，原因是原有廠區位於橄欖園旁，但常受水淹之苦，經向當地政府申請，其「特許」業者得遷廠至現在地勢

較高的農地上興建。業者亦分享配合橄欖係採有機耕作，其廠內也使用友善環境的流動式環保廁所<sup>19</sup>，採免沖水設計，廢棄物加工處理後還可作為堆肥使用。



圖 58~60：場內環保廁所內外觀及宣導說明。



圖 61~63：廠外門口懸掛有歡迎光臨農場標章，而業者為本團導覽解說期間，亦有消費者來購買橄欖油，以及自行車隊到訪欲參觀。

業者亦為 APCA 歡迎光臨農場的會員，取得歡迎光臨農場的標章，其補充說明 APCA 鼓勵會員農場朝有機發展外，針對標榜有機生產之農場申請加入時，APCA 即會派員到場查核檢驗，其生產過程及產品是否符合有機相關規範，始發給認證；加入該標章後，每年須繳交約 50 張的發票以供檢核，且每年到場查核 1 次，當被查核到不符規定，就會被取消資格。

<sup>19</sup>環保廁所亦稱堆肥廁所，採用無水設計，以木屑、乾草碎或紙板碎等含碳成份的物料，吸去排泄物異味，讓細菌、真菌及微生物等進行分解，故使用者於如廁後在廁所中鋪上一層乾的含碳物料即可，最後再存到一個地方約半年至 1 年，期間翻動這些已經分解得似泥土般的堆肥物及澆水，令更多的氧氣被注入，讓細菌、真菌及微生物等繼續分解的過程，約 1 年後(時間需視乎氣候作調整)，便成為濕潤且具養份的泥土，可提供耕作及肥料使用。

## 6. La Chèvrerie Provençale 普羅旺斯山羊農場<sup>20</sup>：

農牧場成立 3 年，以飼養羊隻製作羊奶酪為主，農場面積約 3 公頃，另外還有公頃土地出租給農民種植作物。因剛開始經營，目前僅飼養 60 隻羊並選擇能產製高品質羊奶酪的品種，於農場製作並直接銷售給消費者，採取量少、高品質、中高價的商品定位，亦藉此建立產業特色，並與其他羊奶酪農場產品作區隔。



圖 64~66：農場亦為歡迎光臨農場會員，參訪當日業者介紹場區環境及其飼養動物，包括山羊、馬、豬及雞鴨等禽畜。

農牧場的行銷與宣傳方式，主要是透過網路包括架設網站、APCA 及地方旅遊局官網露出，以及配合當地政府辦理的相關農業展覽或節慶活動，前往擺攤行銷；商品最遠販售至 20 公里以外，但主要仍是直接銷售給當地居民為主。參訪當日即有消費者到農場購買羊奶酪。

因應農業旅遊興起以及法國人喜食奶酪的習性，農場主人開放牧場參觀及提供解說服務，讓消費者瞭解羊奶酪製作過程，也可品嚐及購買現作的羊奶酪，增加農場收入。參觀當日除由業者介紹其羊隻品種及飼養方式、帶看飼養環境及羊奶酪製作過程，也體驗了擠羊奶。

<sup>20</sup> <http://chevrerieprovencale.pagesperso-orange.fr/>

農牧場成立不久，所飼養的羊隻年齡都不大(羊齡越高羊乳產量越多)，每隻羊平均每天生產 1 公升的羊乳，每公升的羊奶可製作約 300 克的羊奶酪；製作山羊奶酪會用以消毒奶酪容器外，剩餘則給農場其他動物(如豬、馬)飲用。



圖 67~72：農場以羊鴨混養，讓鴨啄食害蟲避免羊隻被叮咬患病；讓遊客體驗擠羊奶，但基於食品安全及衛生，未開放體驗羊奶酪製作，改用透明視窗，讓遊客觀看過程並解說；目前農場共販售 5 種羊奶酪，依熟成度不同，各有風味。

業者表示其農場產量尚未達規模，仍需依賴政府補助。而近年，當地政府為了刺激經濟及觀光發展，降低農地變更門檻，鼓勵人們投資興建，許多外來人士開始購買農地變更，但也因此造成農地地價上漲、與農民爭地等情形，進而引發在地農民反彈，開始組織團體共同保護農地。

## 7. Distillerie de lavande les Agnells 薰衣草精油蒸餾工藝廠<sup>21</sup>：

本廠業者從 1895 年開始經營薰衣草種植採摘及蒸餾精油工作，薰衣草種植面積約 50 公頃，歷經五代經營已建立自有品牌，製作並販售薰衣草精油及相關產品。



圖 73：蒸餾廠入口意象

蒸餾工藝廠位於薰衣草田旁，當日由業者引導觀看約 15 分鐘影片，瞭解本廠緣起背景及創始人願景後，再帶領參觀舊時及現代的薰衣草蒸餾器材，解說精油蒸餾及技術演進過程；現場並以小型蒸餾器展示薰衣草蒸餾、冷凝，產生精油與花水之情形，讓遊客清楚瞭解精油製程，亦增加遊客對其產品的信任度；解說如何從視覺及嗅覺分辨薰衣草品種(原生種、野生種及雜交種)。另會在每年 6 月中至 8 月底薰衣草產季時，開放薰衣草田導覽解說，帶領遊客參觀並解說示範薰衣草採摘。



圖 74~76：業者解說薰衣草精油蒸餾文化、工具，以及品種辨識、精油用法

本廠面積約 700 平方公尺，採加工、管理、展示售及教育解說空間集中複合使用(含平面及地下室)；至產

<sup>21</sup> <http://www.lesagnells.com/>

期製作精油期間，因蒸餾過程會產生高溫而有場域安全問題，業者會暫停產品展售及導覽解說服務。

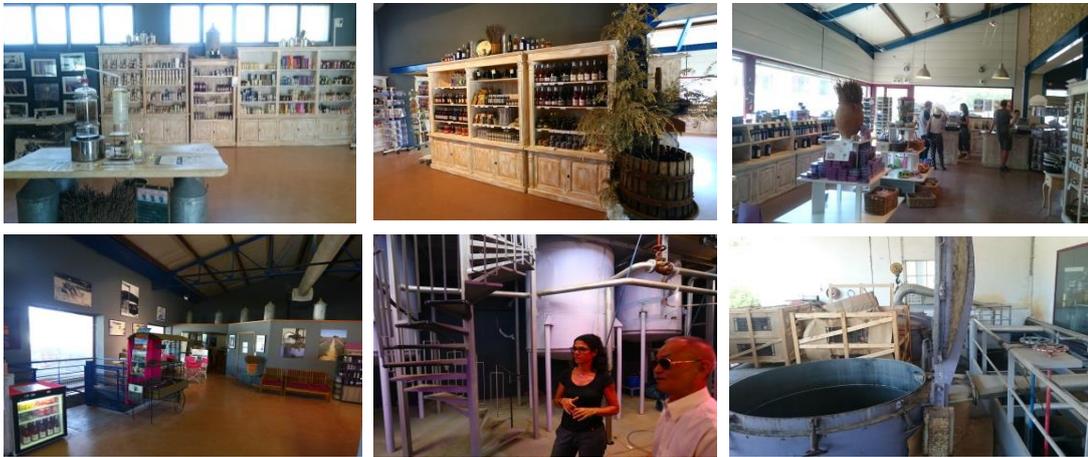


圖 77~82：薰衣草精油蒸餾工藝廠內部空間及 1 層樓高的大型蒸餾爐

## 8. Le Jardinage 農場民宿<sup>22</sup>：

該農場原本以畜牧、種植葡萄及橄欖為主，經營面積約 20 公頃，2002 年配合政府政策，鼓勵農場改建原有之有禽畜提供住宿服務，故將場內原本飼養馬及兔子的空間整修改建為客廳、餐廳以及農場主人居住空間，豬舍則改建為二層樓的住宿設施，動物運動場改建為游泳池；另保留農機具室、資材室放置曳引機、農耕器具及工作使用。相關農業設施與住家建物採集中設置，整體使用面積約 1,000~1,200 平方公尺。

農場主人原本亦為歡迎光臨農場會員，惟 5 年前退休後不再具有農民身分，會員資格也隨之失效，但農場主人仍沿續歡迎光臨農場對農場提供住宿之規範，即農場主人應親自接待住客、與住客共餐互動、農場內使用

<sup>22</sup> <http://www.lejardinage.fr/>

在地食材及農產品等，藉以推廣在地農產美食與田園料理。故本會在此農場住宿二晚，於晚餐及早餐所食用到餐點，均是使用在地農產製作的南法家常料理，且 90% 為該農場自產自製，例如橄欖油、水果、果汁、果醬、葡萄酒等。



圖 83~86：農場民宿主人親自準備餐點與本團共同用餐(晚餐及早餐)，早餐的枇杷也是女主人當天早上直接在果園採摘下。

目前農場是透過加入「Gîtes de France(法國住宿)」、  
「Chambres d'hôtes(住宿加早餐)」等民宿協會組織，將其住宿資訊於協會網站上露出並行銷，不與旅行社或仲介媒合，減少中間剝屑，也可保留篩選客人之權利；另一方面，協會組織每年均辦理交流活動，會員們可藉此機會共同分享經驗、瞭解最新法規。

農場主人表示為維持服務品質，住宿房間維持 5 間，並依農場服務能量篩選客人，僅接受住宿 2-3 天的住客，以有充分時間與住客互動，並保持客戶流動率；住宿價格依淡季、旺季(6 月至 8 月)訂定不同價位，淡季每晚

90~120 歐元，旺季每晚 100~130 歐元。農場本身並無特別規劃採果等體驗行程，但會配合住客要求，導覽其果園或者引薦至鄰近農場。



圖 87~94：農場民宿內、外觀

歡迎光臨農場標章因資格消失而不能使用(標章已不完整)；右上圖為農機具室與果園一隅，農機具室毗鄰住家，後方另有資材室，相關農業設施與住家採集中設置。

## 伍、心得與建議

### 一、心得

- (一) 本次考察參訪發現，法國農業旅遊主要仍是以發展一、二級產業為基礎，農民致力於農業生產與產品品質，讓遊客能欣賞到美麗的農田景緻與美味的農產品，另輔以政府政策及標章認證制度，建立農產品牌及其產業特色，促使產業及產品加值提升，吸引消費者及遊客；在此基礎下，進而提供遊憩服務，讓遊客到農場裡體驗、親近自然，並感受農村慢活氛圍。
- (二) 另法國政府為推動農業旅遊並活化農村經濟，鼓勵農民可改建其農場舊有馬廄或畜舍，兼營提供餐飲或住宿服務外，並限定所提供之餐飲內容需包含當地特色或田園料理，且主要食材必須是出自農場本身養殖或種植之動植物，副食材則可使用在地產區之材料；此一作法不但能有效地讓農場維持產業與特色，也成功地結合行銷當地的美食與民俗文化。
- (三) 農地為農業經營之本，除政府對農地變更訂有甚高門檻，例如須取得四鄰地主同意，法國農民及農場業者亦高度自律，並不因發展農業旅遊而輕易變更農地，因經營行為衍生之設施需求，均於原有建地範圍內規劃設置，或配合政府政策，利用舊有建物或設施改建，且各項建物設施均採集中設置或複合使用，以維護其餘農業生產環境的完整性，保有一定規模的農業生產經營，不因發展休閒旅遊而模糊其農業本體。

- (四) 法國農場業者對於場域、遊客及食品安全，均甚為重視，例如有機橄欖油工廠及普羅旺斯山羊農牧場，其生產場域乾淨整潔程度，令人印象深刻，主要理由便是為提供消費者安全可靠的農產品，同時維護農場及產品信譽；又如牡蠣農場提供農夫體驗活動，但因涉及水域安全，僅接受預約並須經業者評估同意；薰衣草精油工藝廠，則因屬工廠與展示售空間複合使用，而蒸餾作業會產生高熱，故基於安全考量，於農忙時期停止接待遊客。
- (五) 法國農業旅遊推動及其經營主體，多數為當地農民或農民團體等農業經營者，此亦為法國農業旅遊能夠持續發展之重要因素，讓發展農業旅遊之經濟效益直接回饋當地，提高在地農民收入，進而達到農業永續經營、保留農業與農村文化之目的，並農業發展與休閒旅遊能夠共榮發展而不偏廢。
- (六) 綜觀臺灣農業旅遊發展趨勢大致與法國相同，例如 APCA 表示目前以「吃在農場」項目最受到歡迎、營收最高，也是歡迎光臨農場網絡的推廣重點，則臺灣農業旅遊內涵，除有農業及生態體驗活動，同樣也輔導農民運用在地食材開發田園料理，甚至發展出更豐富多元、更具趣味性的 DIY 體驗或動態活動，吸引遊客；換言之臺灣農業旅遊在體驗活動的相關商品規劃與開發上，較為積極，亦較具創意。

## 二、建議

- (一) 近年農夫體驗、農村尋根、生態旅遊在臺灣大興其道，休閒農場與休閒農業區都很好的發展基地，且臺灣擁有多元且優質的農產品，休閒農業業者亦積極開發相關體驗活動，旅遊商品的多元性與豐富度，可謂優於法國；惟臺灣農場經營規模小，產業特色與市場區隔常遇困難，故可借鏡法國農民專業化經營以及發展主題旅遊之作法，輔導臺灣休閒產業業者運用在地資源，開發主題或特色旅遊商品，吸引遊客到訪。
- (二) 此外，法國農民業者高度自律，對於「品質」的要求，不論是農產品、生產環境或服務等，都維持在一定水準以上，並且重視生產者與消費者或遊客間的互動與連結，讓遊客真實感受農村與農民的可親與親切，創造遊客回流再訪機會，實現農業與旅遊業的共榮與雙贏。對此，為利臺灣農業旅遊推廣，宜持續輔導臺灣休閒產業業者提升服務品質、取得相關場域或特殊認證，甚或提供多語服務，俾建構友善之旅遊環境。
- (三) 此外，法國農場以農業生產經營為本，發展農業旅遊，其相關設施及建物採集中或複合使用，不但可維護農業生產環境的完整性，亦可避免農地使用失序的問題，其觀念與作法均值得臺灣借鏡。

## 陸、 附錄



拜會駐法代表處張銘忠大使



於yuman有機餐廳用餐並與老闆交流



拜會法國農會總會(APCA)



參訪Vile Fertile城市農業協會



巴黎市區蔬果行



參訪南法葡萄酒莊



參訪托湖牡蠣農場



參訪有機橄欖油生產商及工廠



參訪普羅旺斯山羊農牧場



與南法農場民宿主人合影



公路旁農民直接販售蔬果的小攤



公路旁農民直接販售蔬果的小攤



埃羅省農特產品暨遊客中心-紅酒區  
(可提供部分酒品試喝)



埃羅省農特產品暨遊客中心-橄欖相關產品區



法國最美麗鄉村之一-埃羅省Saint-Guilhem-le-Désert



法國最美麗鄉村之一-埃羅省Saint-Guilhem-le-Désert 魔鬼橋



普羅旺斯地區泉水鎮



遠眺法國最美麗鄉村之一普羅旺斯地區呂貝隆山區 Gordes小鎮



普羅旺斯地區沿途景緻-麥田



普羅旺斯地區沿途景緻-薰衣草田



歐舒丹觀光工廠暨博物館



歐舒丹觀光工廠亦提供各式當地旅遊資訊及宣傳手冊



普羅旺斯自行車旅遊手冊

## Légende Key

- Hôtel / Hotel
- Chambre d'hôtes  
Bed and breakfast
- Camping / Camp site
- Gîte d'étape /  
Hébergement collectif  
Lodging
- Location saisonnière  
Self catering gite
- Village de vacances  
Vacacion rental
- Restaurant / Bar  
Restaurant
- Site culturel  
Cultural site
- Cave / Cellar
- Produits du terroir  
Local products
- Loisirs / Leisure
- Observatoire  
ornithologique  
Bird observatory

## circuits / Itineraries

- Autour du Luberon à vélo : 236 km
- Liaison jusqu'à l'Office de Tourisme (Cavaillon)  
non balisée / unsignposted
- Le Pays de Forcalquier - Montagne de Lure  
à vélo : 78 km
- Liaisons de Rocher d'Ongles à Forcalquier : 14 km
- Liaison de Revest-des-Brousses à Rustrel : 26 km  
non balisée / unsignposted
- Les Ocre à vélo : 51 km
- Liaisons de l'itinéraire « Les Ocre à vélo »
- Extension disponible sur l'application mobile  
« Les Ocre à vélo » : non balisée / unsignposted
- Le Pays d'Aigues à vélo : 91 km
- Liaisons de l'itinéraire "Le Pays d'Aigues à vélo"
- La Véloroute du Calavon - La Méditerranée à vélo  
/greenway: 37 km de Robion à Saint-Martin de Castillon
- Extension de la Véloroute : en projet
- La Grande Traversée VTT l'Alpes-Provence : 300 km
- Parcours de l'espace VTT-FFC du Pays de Forcalquier  
Montagne de Lure
- VTT autour de Villeneuve
- Grande Traversée VTT de Vaucluse
- étape via Les Mont de Vaucluse : 277 km
- étape via Le Luberon : 330 km

- Accès handicapé moteur
- Nombre d'emplacement tente,  
caravane, camping-car  
Number of pitches, caravan,  
camping-car
- Nombre de locatifs équipés  
Number of mobil-home, chalet,  
équiped tent, yurt
- Nombre de location  
saisonnrière / Number of self  
catering gite
- Nombre de chambre  
Number of bedroom
- Capacité totale d'accueil  
Total capacity
- Classement  
Clé vacances
- Classement  
Gîte de France
- Logis de France
- Gîte Panda
- Qualité Tourisme
- Valeurs Parc naturel  
régional
- Hôtel de Charme
- Hôtel au Naturel
- Clé verte
- Bistrot de pays
- Maitre Restaurateur
- Autoroute / Highway
- Bus / Bus
- Train / Train
- Loueur de vélos  
Bike rental
- Parking voiture / Car Park
- Office du tourisme  
Tourist information center
- Carte Bleue Acceptée  
Credit card
- Réparation / Repair
- VTC / hybrid bike
- VTT / mountain bike
- Vélo assistance électrique  
Electrically powered bike
- parle anglais / English spoken
- parle allemand / German spoken
- parle espagnol / Spanish spoken
- parle italien / Italian spoken

## Les itinéraires VTC et leur balisage Itineraries and road signs

Les itinéraires empruntent des voies ouvertes à la circulation, mais à très faible trafic. Respectez le code de la route / The itineraries use roads open to all motorised vehicles, but with low traffic. Respect the highway code.

Suivez les panneaux indicateurs qui jalonnent les itinéraires dans les deux sens, chaque sens étant signalé par une couleur / The itineraries are marked out in both directions by road-signs and each direction is shown in a distinct colour.

La pratique en VTC est la plus recommandée sur les itinéraires en routes partagées. / We recommend to use a hybrid bike on shared routes with cars.



Itinéraires VTT / Mountain bike itineraries  
Plus d'informations sur les pages / More  
information page: 48 à /to 55

### Autour du Luberon à vélo - 236 km

Sens / direction

Sens / direction

### Le pays de Forcalquier - Montagne de Lure à vélo - 44 à 78 km

Sens / direction

Sens / direction

La boucle de Lurs est fléchée en marron / the loop at Lurs is marked with dark brown arrows

### Les ocre à vélo - 15 à 51 km

Sens / direction

Sens / direction

En ocre jaune, des itinéraires de liaison permettent de raccourcir le parcours / In yellow ochre, linkup itineraries allow you to shorten the trip

### Le pays d'Aigues à vélo 41 à 91 km

Sens / direction

Sens / direction

### La Véloroute du Calavon La Méditerranée à vélo 37 km + 2 km

Robion - Apt - Saint-Martin-de-Castillon et à /and to Céreste : 2 km supplémentaire



Projet d'agrandissement de Saint-Martin-de-Castillon jusqu'à Céreste et de Robion jusqu'à Cavaillon en cours.

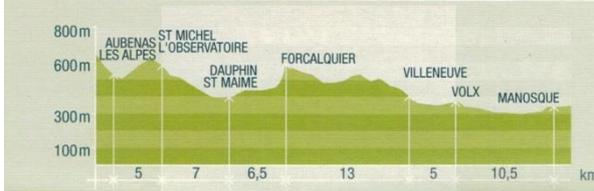
### 28 boucles non fléchées

28 unsign-posted tours  
Téléchargeables sur / Available on:  
[www.luberonavelo.com](http://www.luberonavelo.com)

### 4 Boucles cyclotouristiques des Alpes de Haute-Provence

Parcours disponibles en vente (+ traces GPS à télécharger) sur / marked cycle on sale (+ tracks to download) on:  
[www.tourisme-alpes-haute-provence.com](http://www.tourisme-alpes-haute-provence.com)

# SAINT-MICHEL-L'OBSERVATOIRE <-> VOLX



**Légende / key**  
 — Le Pays de Forcalquier - Montagne de Lure  
 - - - Liaisons de Rocher d'Ongles à Forcalquier  
 — Autour du Luberon

## OÙ SE LOGER ? / Accommodations

**50 AUBENAS-LES-ALPES 04110 SUD SUD EST**  
 Chambres d'hôtes / Tables d'hôtes  
 Fred et Marie Bak  
 La couprière  
 04 92 79 19 74 - 06 12 58 10 97  
 contact@sud-suest.com  
 www.sud-suest.com

**51 LE MOULIN BRUN**  
 Locations saisonnières  
 Florian Pascal  
 04 92 76 61 19 - 06 89 33 11 74  
 info@lureluberon.com  
 www.lureluberon.com

**FORCALQUIER - 04300 CHAREMBAU**  
 Hôtel \*\*\*  
 Sandra et André Berger  
 Route de Niozelles  
 04 92 70 91 70  
 contact@charembau.com  
 Fax : 04 92 70 91 83  
 www.charembau.com

**53 LA CAMPAGNE ST-LAZARE**  
 Chambres d'hôtes- / Locations saisonnières / Restaurant  
 Isabelle Chamant  
 Ancienne route de Dauphin  
 04 92 75 48 76 - 06 80 40 73 58  
 info@stlazare.net  
 Fax : 04 92 75 49 07  
 www.stlazare.net

**NIOZELLES - 04300 MFV LES BORIES**  
 Village vacances  
 Serge Fabre  
 Les Clauses  
 04 92 75 06 92  
 mfvlvbories@gmail.com  
 www.villagevacanceslesbories.fr

**55 SAINT-MICHEL-L'OBSERVATOIRE - 04870 L'OBSERVATOIRE**  
 Hôtel / Locations saisonnières / Restaurant / Bar  
 Gilles Charvet  
 Place de la Fontaine  
 04 92 76 63 62  
 hotrestobs@wanadoo.fr  
 www.hotel-restaurant-lobservatoire.com

## OÙ SE RESTAURER ? / Restaurants

**FORCALQUIER - 04300 LA CAMPAGNE ST-LAZARE**  
 Restaurant / Chambres d'hôtes / Locations saisonnières  
 Isabelle Chamant  
 Ancienne route de Dauphin  
 04 92 75 48 76 - 06 80 40 73 58  
 info@stlazare.net  
 Fax : 04 92 75 49 07  
 www.stlazare.net

**56 NIOZELLES - 04300 BISTROT DE NIOZELLES**  
 Bistrot de pays / Bar  
 M. Blanc  
 Le Village  
 04 92 73 10 17 - 06 71 18 98 95  
 bistrot-de-niozelles@orange.fr  
 www.bistrot.niozelles.net

**55 SAINT-MICHEL-L'OBSERVATOIRE - 04870 L'OBSERVATOIRE**  
 Restaurant / Bar / Hôtel / Locations saisonnières  
 Gilles Charvet  
 Place de la Fontaine  
 04 92 76 63 62  
 hotrestobs@wanadoo.fr  
 www.hotel-restaurant-lobservatoire.com



## À FAIRE / Activités

**57 FORCALQUIER - 04300 FRANCE MONTGOLFIÈRES**  
 Le Bas Chalus  
 04 92 74 38 20  
 reservations@francemontgolfieres.com  
 www.francemontgolfieres.com

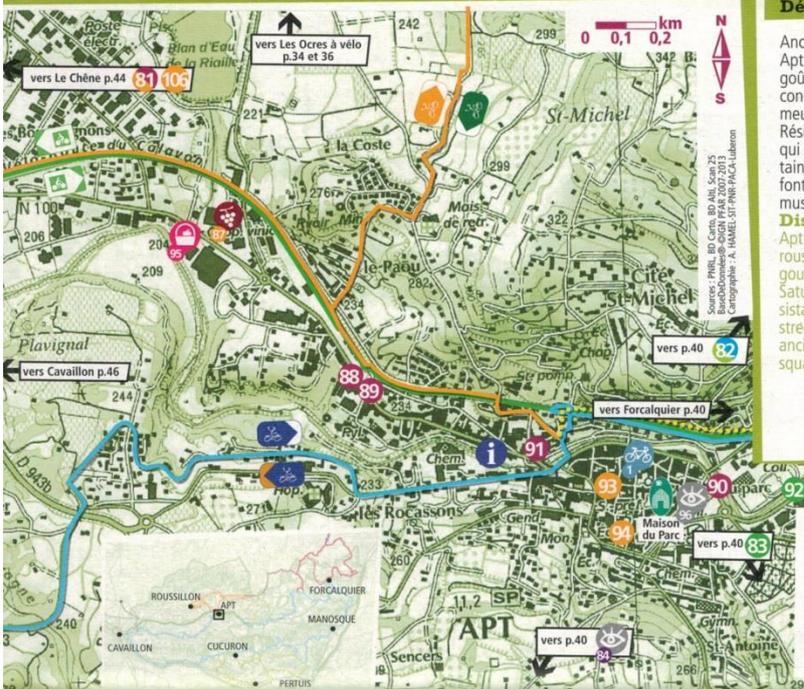
## À VISITER / Cultural sites

**MANE - 04300 SALAGON MUSÉE ET JARDINS**  
 Prieuré de Salagon  
 04 92 75 70 50  
 info-salagon@cg04.fr  
 Fax : 04 92 75 70 58  
 www.musee-de-salagon.com



**58 Loueur de vélos / Bike rental: p.6 à 9**  
**1 Office de tourisme / Tourist information center: p.60**  
**Taxis / Taxi: p.12**  
**Accompagnateur / Guide: p.10**

普羅旺斯自行車旅遊手冊內頁  
 (提供自行車推薦路線，並標繪區域景點、住宿及餐廳等訊息)



### Découvrez Apt !

Ancienne colonie romaine très prospère. Apt a l'honneur d'être classé « site remarquable du goût », c'est la capitale mondiale du fruit confit. Les connaisseurs et gourmets ne manquent jamais le fameux marché du samedi matin (place des Martyrs de la Résistance). Apt vous séduira également par le charme qui se dégage des petites rues de la vieille ville : fontaines anciennes, hôtels particuliers et petites placettes font parties du décor. A voir : Cathédrale St-Anne et 3 musées

### Discover Apt!

Apt is an ancient roman colony and was very prosperous. It is known for its candied fruit and enlightened gourmets would never miss the famous market on Saturday morning at the place des Martyrs de la Résistance. This city will charm you with its lovely little streets leading you through the old city, passing by ancient fountains, private mansions, and tiny treed squares. To be seen: Cathedral St-Anne and 3 museums

Office de tourisme intercommunal  
Provence en Luberon  
20, Avenue Philippe de Girard - 84400 APT  
04 90 74 03 18

### Légende / key

- Les Ocre à vélo
- Extension disponible sur l'application mobile « Les Ocre à vélo » : non balisée / unisignposted
- Autour du Luberon
- La Véloroute du Calavon - La Méditerranée à vélo

### OÙ SE LOGER ? / Accommodations

**88** APT - 84400  
**SUITE HOME**  
Résidence de Tourisme \*\*\*  
Audrey Foliard  
517 Voie Domitienne  
04 90 05 50 50  
apt@suite-home.com  
Fax : 04 90 04 84 78  
www.suitehome-apt.com  
 30 120

**89** IBIS BUDGET  
Hôtel \*\*  
Audrey Foliard  
523 Voie Domitienne  
04 90 71 01 74  
h7284-RE@accor.com  
Fax : 04 90 04 68 81  
www.ibisbudget.com  
 60 174

**90** L'APTOIS HÔTEL \*\*  
Laetitia Richaud  
289 cours Lauze de Perret  
04 90 74 02 02  
contact@aptois-hotel.fr  
Fax : 04 90 74 64 79  
www.aptois.fr  
 24

Loueur de vélos  
/ Bike rental: p.6 à 9  
 Office de tourisme  
/ Tourist Information center: p.60  
Taxis / Taxi: p.12  
Accompagnateur / Guide: p.10

**91** HOTEL STE ANNE\*\*\*  
Flora Morin  
62 place Faubourg du Ballet  
04 90 74 18 04  
contact@apt-hotel.com  
www.apt-hotel.com  
 7 18

**92** CAMPING LES CÈDRES  
Stéphane Roy  
63 Impasse de la Fantaisie  
04 90 36 52 20  
reservation@escapade-vacances.fr  
www.camping-les-cedres.eu  
 75



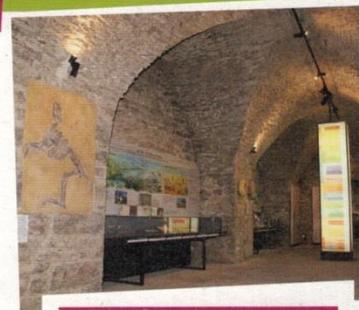
### OÙ SE RESTAURER ? / Restaurant

APT - 84400  
**93** MONA LISA  
Restaurant  
Alice Sauvoux  
13 place Gabriel Péri  
04 90 04 66 14

**94** LA TOUR DE L'HO  
Restaurant  
David Kédingier  
125 boulevard national  
04 90 75 24 82  
contact@latourdelho.com  
www.latourdelho.fr

### PRODUITS DE TERROIR / local products

APT - 84400  
**95** LE LUBERON PAYSAN  
DU PAYS D'APT  
661, avenue de Lançon  
04 90 05 88 19  
nathalie@luberonpaysan-apt.fr  
www.produitslocaux.apt.free.fr  
Magasin d'agriculteurs proposant des produits de leur ferme. / Shop selling farmers' own local produce from their farm



### À VISITER / Cultural sites

APT - 84400  
**96** MAISON DU PARC  
MUSÉE DE GÉOLOGIE  
60 Place Jean Jaurès  
04 90 04 42 00  
accueil@parcduluberon.fr  
www.parcduluberon.fr  
www.pnrpaca.org

OÙ SE LOGER ? OÙ SE RESTAURER ?  
À DÉGUSTER ET À VISITER ?  
Accommodations, restaurants, Cultural sites, Cellars  
> Plus d'information / More information p.41

普羅旺斯自行車旅行手冊內頁  
(提供自行車推薦路線，並標繪區域景點、農產販售、住宿及餐廳等訊息)