

COMMENT IMAGINER UN PARCOURS DE VISITE SENSORIEL ET PÉDAGOGIQUE SUR UNE ANCIENNE SALINE ?

18 janv.

12 mars
2021



L'ENTREPRISE

La ferme marine du Croisic est une entreprise de production (cueillette) et transformation d'algues alimentaires et plantes sauvages du bord de mer. Notre marché principal est celui de la restauration gastronomique. Or si nos algues sont désormais la référence auprès de nombreux chefs et cheffes étoilé(e)s comme Pierre Gagnaire, Alain Ducasse ou Anne-Sophie Pic, ce secteur est particulièrement touché par les mesures de fermeture administrative liées à la crise sanitaire actuelle. Après une année 2019 qui avait vu nos ventes progresser de façon très sensible, nous traversons aujourd'hui une période marquée par une baisse drastique de notre chiffre d'affaires. Il nous faut donc – sans plus attendre – repenser notre modèle économique afin d'assurer la survie de notre structure à court terme et son développement à moyen terme.

Le contexte COVID-19 a mis en lumière la fragilité de la niche commerciale sur laquelle nous avons construit notre stratégie. Pour notre entreprise, l'heure est à la diversification et à l'innovation. Dans ce monde qui bouge, nous voulons avant tout considérer les opportunités que la crise nous offre d'évoluer de manière positive, en lien avec nos valeurs et ce que nous pouvons et souhaitons continuer d'apporter à la société : partage et transmission, (re)connexion à la nature, sensibilisation aux écosystèmes et à une alimentation saine et durable...

|

LA PROBLÉMATIQUE :

C'est Parallèlement à nos activités de production, nous allons redéployer nos énergies autour de l'accueil des publics, un volet essentiel de nos activités mais qui demande à être repensé, en dépit du succès qu'il a toujours rencontré jusqu'en 2019 (très peu d'accueils cette année vu le contexte sanitaire). A cet égard, nous sommes aidés par la qualité du site puisque la ferme est nichée au cœur d'une ancienne saline de 7 ha classée espace naturel sensible, riche d'une biodiversité remarquable liée notamment à l'omniprésence de l'eau de mer (étier de 200m, bassins à marée sur 2 ha). Au surplus, nous sommes à la veille de créer un jardin de plantes aromatiques ainsi qu'un jardin-maraîcher qui devrait pouvoir enrichir l'offre pédagogique et de découverte qui est déjà la nôtre (sorties naturalistes sur l'estran, ateliers de cuisine...)

Un agritourisme bien pensé et de qualité ne peut se satisfaire d'une forme d'improvisation. C'est sur ce point que nous devons porter notre attention afin de répondre aux questions préalables qui ressortent de la refonte complète de ce projet. Parmi les problématiques liées, citons la lisibilité de l'offre et la définition de ses thématiques, la géographie du ou des circuits de visite, l'articulation terre - mer, le mode de découverte et d'immersion du visiteur (nature de l'accompagnement et des supports de transmission des informations), la scénographie des espaces extérieurs et d'accueil... Pour atteindre nos objectifs, il nous faut tout à la fois du recul et/ou des regards extérieurs ainsi - bien évidemment - que des avis d'experts.

On résumera la problématique de la manière suivante : « Comment imaginer au cœur d'une ancienne saline un parcours de visite sensoriel et pédagogique - avec mise en scène innovante faisant éventuellement appel à de nouvelles technologies - aux confins du maritime et du terrestre dans le respect des espèces naturelles et de la biodiversité ? »



MODALITÉS DE COLLABORATION

Accompagnement par le chef d'entreprise, ITW de clients et de visiteurs, réunions collectives en interne, mise à dispo reportages diffusés dans les medias, bureau équipé à dispo au cœur du site.