

COMMENT CRÉER UN PARCOURS INTERACTIF ET SENSORIEL AUTOUR DU CHOCOLAT, CONNECTÉ À NOTRE ATELIER ET VALORISANT NOTRE SAVOIR-FAIRE ?

02 Fév.

11 mars
2022

Bellanger
Artisans d'Exception



L'ENTREPRISE

La Chocolaterie Bellanger est spécialisée dans la fabrication et la vente de chocolats, confiseries et pâtisseries haut de gamme. « Artisans d'exception », telle est la signature de la Maison Bellanger, Chocolaterie fondée en 1977 et devenu, en 45 ans, un des fleurons culinaires de la Sarthe et une maison emblématique de la ville du Mans.

Depuis sa création, notre Maison s'est développée sur des valeurs fortes : Excellence, Authenticité, Réactivité, Loyauté, Esprit d'équipe et Créativité et n'a de cesse d'offrir à ses clients de véritables voyages gustatifs.

Spécialisée sur le commerce de détail, nous agissons à 80% sur le marché BtoC (dont 60% en Sarthe) et 20% BtoB, et réalisons également des prestations artistiques sur mesures (démonstration, pièces artistiques...) et des ateliers sensoriels ou formations techniques.

Convaincu que l'entreprise de Demain sera connectée au territoire et à la terre, s'appuiera sur ses valeurs et ses savoirs pour les transmettre et les partager et participera à un monde meilleur, plus respectueux et plus engagé, la chocolaterie Bellanger, sous l'impulsion de son dirigeant, transforme son organisation depuis déjà plus de 5 ans en développant la collaboration, l'intelligence collective et l'innovation collaborative. L'entreprise se lance aujourd'hui vers un nouvel objectif: Développer le premier écosystème régional d'innovation culinaire s'appuyant sur l'expertise et l'excellence de la marque Bellanger, avec l'émergence d'un futur siège et d'un nouvel outil de production innovant et unique en son genre, à la fois usine, siège, laboratoire, "Fier-lieu"...

C'est l'idée d'une nouvelle vision de l'Usine, une usine avec l'humain au coeur:

- L'humain au sens des collaborateurs, visant à améliorer leur confort, leur plaisir au travail.
- L'humain au sens du territoire, visant à créer un écosystème complet dédié à l'innovation culinaire autour et dans cette unité de production, intégrant les producteurs locaux, l'Economie Sociale et Solidaire, et oeuvrant pour partager l'innovation et la créativité.
- L'humain au sens de la valorisation des savoir-faire, la mise en avant des femmes, hommes, artisans, professionnels par l'intégration d'un dispositif de tourisme de savoir-faire

LA PROBLÉMATIQUE :

Le tourisme de savoir-faire a le vent en poupe, de même que l'agri et l'agrotourisme : le grand public veut comprendre ce qu'il achète, afin de mieux consommer, et consommer plus engagé. En parallèle, des musées et boutiques/ateliers existent déjà dans le secteur de l'agroalimentaire et notamment dans la filière chocolatière et pâtisseries. Pour autant, les contraintes sanitaires, industrielles et d'Etablissements Recevant du Public limitent très fortement l'accessibilité aux infrastructures, et une bonne compréhension des savoir-faire, des métiers et des processus de fabrication. De ce fait, ces visites d'usines, boutiques d'usines, musées, proposent souvent des expériences statiques, passives, peu expérientielle, peu sensorielles, et bien souvent tronquée d'une connexion réelle à l'outil de production et aux femmes et hommes qui le compose.

Dans le cadre de son futur siège, la Station B, à la fois site de transformation de fève de cacao, chocolaterie, pâtisserie, laboratoire, cantine gourmande et ferme urbaine, la Chocolaterie Bellanger souhaite se doter d'un parcours de visite et d'expériences sensorielles, innovant, répondant à la fois aux problématiques sanitaires et de sécurité tout en assurant un lien réel et fort avec la production.

Aucune réponse complète n'a été apportée à ce jour, le public restant toujours trop éloigné du produit, et de la production. Ce tunnel devra pouvoir à la fois être parcouru en libre-service, mais aussi en visite commentée. Il devra surtout favoriser l'expérimentation de chacun avec la matière (texture, goût, odeur, forme...), lui permettre de ressentir toutes les subtilités du chocolat à travers des expériences polysensorielles, l'emmener dans un véritable voyage gustatif, olfactif, visuel et tactile au paradis du chocolat !

BÉNÉFICES ATTENDUS ET PERSPECTIVES EN CAS DE SUCCÈS

Le projet livré sera intégré à notre futur lieu de travail (siège, usine) et prendra vie au coeur de l'offre touristique de notre territoire, à destination de publics variés: clientèle de particuliers, scolaires, entreprises, Centre de formation, etc...

La chocolaterie Bellanger vivra cette aventure entourée de ses partenaires actuels et futurs (producteurs, ESS...). Elle fourmille d'idée pour valoriser notre filière et notre territoire, proposer des expériences inédites, innovantes et inspirantes autour du chocolat et faire de notre Station B, Notre entreprise de Demain.

Et si nous vivions cette aventure ensemble?



MODALITÉS DE COLLABORATION

Le dirigeant et un chef de projet dédié au développement du nouveau siège et de ce « Fier-lieu » sera à disposition du solutionneur pour répondre aux différentes interrogations. Le projet étant en cours de développement, l'outil de production actuel sera bien entendu mis à disposition pour observer, comprendre et assimiler les sens à développer et les savoir-faire à valoriser.