

« FOODARTNATURE » DANS LA VALLÉE DE L'ANNAPOLIS (NOUVELLE-ÉCOSSE) Étude de cas

Destination Canada

Décembre 2024





Cette étude de cas figure dans le rapport de l'atelier en ligne du [Dialogue sur les destinations de 2024](#) « Créer des expériences inoubliables pour les visiteurs au Canada » rédigé par [Celes Davar](#). Ce rapport souligne les principales notions et leçons présentées lors de cet événement virtuel organisé par Destination Canada pour inspirer, informer et responsabiliser les professionnels du développement des destinations rurales. Celes Davar a animé la séance où il a raconté l'histoire du projet « FoodArtNature » mis en œuvre dans la vallée de l'Annapolis.

En 2022, trois organismes ont fait équipe pour développer une série de nouvelles expériences reflétant les personnes, les histoires et la géographie régionale de la vallée de l'Annapolis, en Nouvelle-Écosse. Le Wolfville Farmers' Market, la Blomidon Naturalists Society et Earth Rhythms peuvent sembler des partenaires improbables, mais les trois organismes, animés par des valeurs communes, ont commencé à travailler ensemble et cette collaboration se poursuit encore aujourd'hui sous la forme du projet « FoodArtNature ».

À l'époque, dans la région, il n'existait pas d'organismes de marketing de destination (OMD) régionaux ou d'autres organismes de destination axés sur le

développement ou le marketing du tourisme. Cependant, grâce au soutien du Fonds d'aide au tourisme du gouvernement fédéral, ces trois organismes ont eu l'occasion de collaborer. Ensemble, ils représentaient les racines, les traditions, les histoires et les intentions de la communauté.

En tant qu'organisme à but non lucratif réunissant 65 fournisseurs, le Wolfville Farmers' Market fait figure d'incubateur d'idées nouvelles. Il comptait déjà un formidable bassin de conteurs et de détaillants qui travaillaient ensemble en quête de nouvelles sources de revenus.

La Blomidon Naturalists Society, un organisme caritatif à but non lucratif voué à la protection de la nature, a pris des mesures pour s'engager davantage à l'extérieur et mieux répondre aux besoins de ses membres, ainsi que pour évaluer la manière dont il pourrait contribuer à renforcer les liens avec la nature au sein de la communauté et transmettre ces liens aux visiteurs de la région.



Dirigé par son président et propriétaire, Celes Davar, et basé dans la vallée de Gaspereau, Earth Rhythms est un voyageur de tourisme axé sur les expériences qui offre aussi du mentorat. Son équipe souhaitait fournir une partie de la formation et du mentorat nécessaires pour permettre aux hôtes de développer leurs nouvelles expériences et de les mettre en marché.

Ces trois organismes travaillent ensemble depuis plus de deux ans et ont lancé plus d'une douzaine de nouvelles expériences inoubliables pour les

visiteurs, qui sont concrètement régénératrices et offertes toute l'année. Ces nouvelles expériences sont durables, tant sur le plan environnemental que sur le plan financier, et apportent de nouveaux revenus aux entreprises existantes. Ces occasions touristiques concrètes, interactives et en douceur réinventent le tourisme. Axées sur la collaboration avec des partenaires communautaires, ces nouvelles expériences offrent des moyens uniques de soutenir des projets et des organismes communautaires, un pourcentage des recettes qui en résultent étant affecté au soutien de ces initiatives communautaires.



ÉVOLUTION DE « FOODARTNATURE »



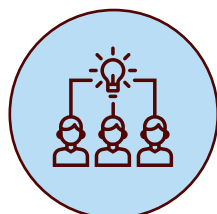
Les origines du projet « FoodArtNature » reflètent les principes fondamentaux suivants.

- Les hôtes sont des praticiens locaux qui souhaitent transmettre leurs connaissances sous forme d'expériences achetables.
- Les visiteurs et les résidents devraient avoir accès à des expériences régénératrices mettant en valeur l'alimentation, l'agriculture, la nature, l'écologie et la culture locale durables.
- Pour offrir des expériences mémorables et uniques que les gens aimeront, il faut accorder une attention particulière à leur conception et à leur mise en œuvre.

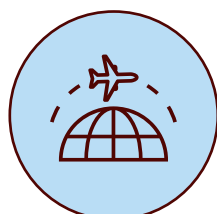
Le projet « FoodArtNature » s'est déroulé en trois phases.



1. La première phase comprenait le développement de 12 nouvelles expériences, la création d'un nouveau site Web, l'adoption d'une plateforme de commerce électronique fiable pour les ventes et les réservations, la création de ressources numériques et la mise en place de mécanismes au sein de ces nouvelles activités pour fournir des services de gestion de projet et de marketing, ainsi qu'un mentorat en continu.



2. La deuxième phase a permis à l'équipe et à ses partenaires de développer un plan et des tactiques de marketing, d'explorer les possibilités de travailler avec les centres de congrès et les établissements d'hébergement locaux, de développer des tactiques de relations publiques ciblées et d'adapter les expériences initiales du marché des loisirs aux marchés de groupes.



3. Entre 2024 et 2026, huit expériences supplémentaires seront développées. Les révisions, adaptations et variations de ces expériences répondront aux demandes de réservations privées grâce à l'élaboration d'itinéraires personnalisés et à la collaboration pour satisfaire les demandes des groupes.

DÉVELOPPER DE NOUVELLES EXPÉRIENCES

Immersive Experiences



Good Food Adventures

Starting at \$79 /person
Wolfville Farmers' Market

[Book Now](#)

[Read More](#)



Nature Immersion in the Acadian Forest

Starting at \$50 /person
Soft Pine Wellness

[Book Now](#)

[Read More](#)



Annapolis Valley Forest Bathing

Starting at \$140 /person
Soft Pine Wellness

[Book Now](#)

[Read More](#)



Evangeline, Expulsions, Enchantment, & Elixirs

Starting at \$170 /person
Sister Lotus

[Book Now](#)

[Read More](#)



South Mountain Goat Walks

Starting at \$58 /person
Tipsy Toad Grove Farm

[Book Now](#)

[Read More](#)



A Sacred Ecology of Plants and Place

Starting at \$149 /person
Herbal Hill Farm

[Book Now](#)

[Read More](#)



Bay of Fundy Botanical Casting Adventure

Starting at \$145 /person
Two Birds One Stone Farm

[Book Now](#)

[Read More](#)



Soil to Soul Workshop – RETURNING FALL 2024

Starting at \$135 /person
Robertsons Farm & Apothecary

[Book Now](#)

[Read More](#)

Chaque expérience comprend une ou plusieurs activités concrètes centrées sur un domaine ou une pratique spécifique, comme la collecte d'aliments, la méditation, la cuisine ou l'agriculture régénératrice. Cette expérience est l'occasion pour les participants de socialiser et de nouer des liens avec des personnes partageant des points de vue semblables, de goûter aux aliments ou aux produits locaux préparés par les hôtes, un chef local ou d'autres participants, et d'en apprendre davantage sur le territoire, l'écosystème et

la communauté qu'ils visitent. Nombre de ces expériences sont offertes toute l'année. Chaque expérience a été conçue pour intégrer les pratiques exemplaires de durabilité, en tenant compte des impacts environnementaux et culturels. Toutes les expériences reflètent le meilleur de l'hospitalité rurale néo-écossaise, car les hôtes vivent dans les communautés et les écosystèmes qu'ils invitent les visiteurs à découvrir.



L'un des fondements du projet « FoodArtNature » est l'intégration de pratiques régénératrices simples et faciles à mettre en œuvre, comme celles qui suivent.

1. Créer une expérience qui ne génère aucun déchet, démontrant ainsi concrètement la prise de mesures durables.
2. Mettre en valeur les aliments et les menus locaux, utiliser des matériaux fabriqués localement et collaborer avec d'autres intervenants de la région.
3. Inclure une promenade en plein air et mettre l'accent sur l'écosystème local dans le cadre de chaque expérience afin d'établir un lien avec la nature.
4. Verser une partie des recettes à un projet communautaire ou à une initiative de restauration ou de protection de la biodiversité.
5. Réduire l'empreinte énergétique et carbone de l'expérience dans la mesure du possible.
6. Collaborer avec d'autres entreprises locales pour offrir le transport, louer des salles et fournir des journaux faits à la main ou d'autres produits au cours de l'expérience.
7. Élaborer une approche personnelle relative à la réconciliation qui est sincère et authentique, dans le cadre de l'expérience.

COORDONNÉES

« FoodArtNature » dans la vallée de l'Annapolis
(Nouvelle-Écosse)

Site Web : www.foodartnature.ca