



Les projets réalisés

CRÉATIONS

graphiques

Nous avons, tout au long de la semaine, créé de multiples supports. Ceux-ci permettront à Vincent et Sabine de communiquer de façon optimale sur l'ensemble de leurs canaux (réseaux sociaux, site web, B2B...)

Vous trouverez, dans cette partie du dossier, l'ensemble des créations ainsi qu'un mot d'explication pour chacune.

CRÉATION D'UNE IDENTITÉ VISUELLE

En page 16 se trouve l'identité visuelle que nous avons imaginée pour la Chèvrerie de la Croix de la Grise. Elle reflète l'esprit authentique et artisanal de l'exploitation, tout en lui donnant une image moderne et cohérente. Nous avons travaillé sur les couleurs et les typographies afin de créer un univers graphique identifiable et harmonieux.

CRÉATION DE FICHES EXPLICATIVES SPÉCIALES RS

En page 17 et 18 se trouvent les fiches explicatives dédiées à la communication sur les réseaux sociaux. Ces supports ont pour objectif d'accompagner la Chèvrerie de la Croix de la Grise dans la gestion de sa présence en ligne, en lui apportant des repères simples et concrets. Les fiches présentent notamment des conseils de publication, des idées de contenus, ainsi que des explications sur les différents formats, comme les réels et les stories.

CRÉATION D'UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION DIGITALE

À partir de la page 19, vous découvrirez l'ensemble des créations digitales que nous avons réalisées. Elles ont été conçues avec soin, en parfaite cohérence avec l'identité visuelle que nous avons imaginée.

Nous estimons que la création d'un compte Instagram constituerait une excellente initiative. Ce compte permettrait d'accroître la visibilité de la chèvrerie auprès d'un public plus jeune, tout en favorisant une relation plus directe et authentique avec la communauté (via les publications, stories et reels).

Nous suggérons le nom d'utilisateur suivant : @chevrerie.delacroix.delagrise



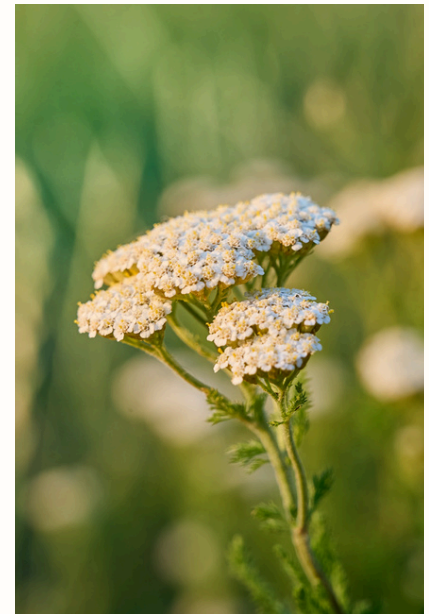
CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE

• HAVINNES •



CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE

• HAVINNES •



CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cette identité visuelle nous a servi de base afin de réaliser l'ensemble de nos créations. Nous avons sélectionné des couleurs douces, en lien avec les activités et les valeurs de l'entreprise : engagement (social & sociétal), bien-être animal, autonomie.

Tips communication

INSPIRATIONS

Regardez le contenu des entreprises similaires sur :

- Facebook
- Instagram
- Site web



POUR CIBLER QUI ?
POUR SÉDUIRE LES JEUNES

Séduire les adolescents et
les jeunes professeurs



POUR CIBLER QUI ?
POUR FAIRE CONNAITRE AUX
FAMILLES ET PARENTS

Plus efficace pour informer
sur les évènements à venir.

Typologie de publications

- Il est important de varier les formats ! Pensez par exemple à :
 - Créer de réels pour les stages ou après-midi "boîte à outils"
 - Réaliser des quizz ou sondages en story, afin de répondre aux questions et/ou susciter l'intérêt
 - Montrer les coulisses des stages ou de la préparation des fromages
 - Répondre aux commentaires
 - Prendre la parole face caméra
 - ...

Nos conseils

- N'oubliez pas les légendes sous les réels et publications
- Choisissez des # qui ont du sens (maximum 5)
- Mettez des titres parlants (qui décrivent réellement l'activité proposée) sur vos posts, ils doivent attirer l'oeil !
- Soyez réguliers afin de fidéliser le public : postez chaque semaine

Réels VS Stories



RÉELS

- **Objectif** : attirer de nouveaux abonnés et augmenter la visibilité grâce à leur potentiel viral.
- **Visibilité** : Ils apparaissent dans le flux d'exploration et sur l'onglet reels (en plus du fil d'actualité), touchant des utilisateurs qui ne vous suivent pas encore.
- **Durée** : Ils peuvent durer jusqu'à 90 secondes et restent en permanence sur le profil
- **Contenu** : Souvent plus créatifs, travaillés et préparés, conçus pour captiver et divertir sur le long terme.
- **Permanent** : Ils restent sur votre profil de manière permanente, tout comme un post classique.



STORIES

- **Objectif** : Interagir avec votre communauté existante et partager des moments du quotidien ou des informations en temps réel.
- **Visibilité** : Elles apparaissent en haut du fil d'actualité de vos abonnés et ne sont visibles que par eux (sauf si elles sont partagées).
- **Durée** : Elles disparaissent après 24 heures et peuvent être utilisées pour les stories à la une
- **Contenu** : Souvent plus spontanées, informelles et interactives, avec des éléments comme des sondages, des questions ou des quiz.
- **Éphémères** : Elles ne sont pas permanentes, car elles disparaissent après un jour.

CRÉATIONS DE 3 PUBLICATIONS FACEBOOK

1) Post “focus sur un fromage” : l’objectif est de présenter le crottin frais de la Chèvrerie. Il met en avant la qualité du produit, ses différentes façons d’être dégusté... L’idée serait de décliner ce post avec les autres produits et fromages.


Notre crottin frais : un petit trésor à savourer ! 😋


Fabriqué avec du lait cru bio, notre crottin frais (100g) vous séduira grâce à sa texture fondante et délicate.

À déguster de mille façons :

- Tartiné sur du pain frais
- Passé au four avec un filet de miel et une pincée de thym
- En salade, façon chèvre chaud enrobé de lard
- Sur vos quiches, pizzas ou gratins pour une touche savoureuse

 À consommer dans les 8 jours

 Prix : 2,60 €

 Disponible à la Chèvrerie ou dans nos points de vente habituels



Format :
post unique

2) Post de promotion des stages : l'objectif de ce post Facebook est de faire la promotion de la ferme pédagogique et de mettre en avant les diverses activités qui y sont proposées lors des stages.

Envie de proposer à vos enfants une immersion inoubliable à la ferme ?

La Chèvrerie de la Croix de la Grise vous propose de les accueillir 🌿

👉 LES CABRIS (5-7 ans) & LES COMPAS (8-12 ans)

- Animaux : soins aux chèvres, aux poneys et aux chevaux de trait
- Métiers de la ferme : découverte du processus de création de fromage, nourrissage, traite, jardinage
- Expérimentations : chantiers ludiques (construction, cuisine, réparation...) ateliers créatifs
- Aventures : balades à poney et en charrette, voltige, jeux et chants à gogo
- Immersion : comprendre les cycles agricoles, la nature et le cycle de la chèvre, découverte de l'histoire de la ferme

👉 LES ADOS (anciens stagiaires ou futurs animateurs)

- Intégration dans l'équipe d'animation
- Prise de responsabilités et développement de compétences
- Partage d'énergie et de savoirs avec les plus jeunes

Envie d'en savoir plus ?

→ Retrouvez toutes les informations pratiques ainsi que les dates disponibles sur notre site internet : www.chevrerie-croixdelagrise.be

#StageEnfants #FermePédagogique #Nature #Havennes

© David Van Ruymbeke



Format :
montage photos

3) Réel : Le saviez-vous ? : L'objectif de ce réel sur Facebook est de toucher un public adulte, afin de leur donner envie de consommer local. La vidéo explique en 25 secondes que la chèvrerie est autonome au niveau de l'alimentation des chèvres.

La musique choisie est de style folk. Elle est entraînante et permet de capter l'attention des utilisateurs dès la première seconde.

Les plans et les textes sont courts, ce qui permet de garder une vidéo rythmée et dynamique du début à la fin.

Chez nous, même les chèvres mangent local !

Nous cultivons nous-mêmes leur alimentation : foin, préfané et céréales sont produits sur place, pour garantir une nourriture bio, saine et sans intermédiaire. 🌾

👉 Résultat : des chèvres en pleine forme, un lait de qualité et des fromages au goût authentique du terroir.

Consommer local, c'est aussi soutenir des producteurs qui travaillent en circuit court et prennent soin de leurs animaux !

Vous souhaitez plus d'informations ? Consultez notre site web ! 🌐

Vidéos : © Province de Hainaut

#ChèvrerieLocale #ConsommerLocal #CircuitsCourts #FromagedeChèvre



Format : vidéo
<https://youtu.be/7k5P9ZH7SU4>

CRÉATIONS DE 3 PUBLICATIONS INSTAGRAM

1) Post “Le saviez-vous ?” : Ce post a pour objectif de faire découvrir aux abonnés l’origine du nom de la Chèvrerie et de partager une part de son histoire. En mettant en lumière cette anecdote, la publication renforce le lien avec la communauté tout en valorisant l’identité et l’authenticité de la ferme.

Saviez-vous que derrière notre nom se cache une belle histoire locale ?
Et si vous veniez la découvrir !

📍 Rue de la Croix de la Grise, 178 - 7531 Havinnes
#Chèvrerie #Terroir #Havinnes #Local



Format :
post unique

2) Réel “Une matinée au marché” : l’objectif de ce réel est de faire découvrir l’ambiance conviviale du marché et de mettre en avant la présence de la ferme. L’idée est aussi de donner envie aux gens de se déplacer afin d’acheter les produits.

Aperçu de notre matinée au marché 🌱

On les adore, ces moments passés à vos côtés au marché ! Entre échanges, sourires et passion du terroir, il n’y a rien de mieux 😍

Venez partager cette ambiance avec nous !

Retrouvez-nous sur le marché de Tournai, tous les mardis et samedis, pour découvrir et déguster nos délicieux fromages de chèvre artisanaux.

👉 Pour en savoir plus sur notre chèvrerie, rendez-vous sur notre site web.

Vidéos : © Province de Hainaut

#Marché #Tournai #Consommerlocal #Circuitscourts #Fromagedechèvre

Format : vidéo

<https://youtu.be/YmVCY7jSxro>



3) Post “Nos fromages” : il a pour objectif de présenter l’ensemble des fromages produits à la Chèvrerie, afin de mettre en valeur le savoir-faire artisanal et la diversité de la production. Chaque fromage est présenté avec son poids, son temps de conservation ainsi que la mention “fabriqués à partir de lait cru bio.” La publication permet aux abonnés de mieux connaître les produits.

Nos fromages, notre fierté !

Aujourd’hui, nous vous présentons toutes les variétés de fromages fabriqués à la Chèvrerie 🐄

Chaque fromage a sa propre histoire, son poids, son temps de conservation et bien sûr... son goût unique !

Fabriqués à partir de lait cru bio, nos fromages sont le reflet d’un savoir-faire artisanal. Que vous soyez plutôt frais, fondant ou bien affiné, il y en a pour tous les goûts. 😊

Prêt-e à craquer pour nos fromages ?

👉 Rendez-vous sur notre site pour découvrir la gamme complète et passer commande !

#FromagesFermiers #Chèvrerie #LaitCruBio #Local



Format :
carrroussel

CRÉATION D'UN FLYER B2B

L'objectif de ce flyer est de présenter la ferme ainsi que les produits aux commerçants afin de leur donner envie de nouer une collaboration avec Vincent et Sabrina.

Format :
flyer triptyque

Nos valeurs & engagements

À la Chèvrerie de la Croix de la Grise, nous respectons le rythme naturel des chèvres : la lactation s'étend de mars à décembre, et nos fromages suivent les saisons.

Nous fabriquons nos fromages au lait cru, pour préserver les nutriments et la richesse microbienne du lait.

Notre savoir-faire repose sur des techniques artisanales (moulage à la louche, égouttage à l'étamine) garantissant une texture authentique et un goût unique.

Nos chèvres sont nourries exclusivement avec des aliments naturels produits à la ferme : herbes fraîches, céréales, légumineuses et foin. Leur lait est exempt de produits chimiques de synthèse, d'antibiotiques et d'OGM.

Nous sommes reconnus par les labels suivants : label de l'Agriculture Biologique et "Nature & Progrès".





ENVIE DE NOUS CONTACTER ?

-  Rue de la Croix de la Grise, 178
7531 Havinnes, Belgique
-  +32/487.90.52.02
-  chevrerieadelobel@gmail.com





Des fromages bio qui font la différence !



Notre histoire

Installée depuis plus de 300 ans à Havinnes, près de Tournai (Belgique), la Chèvrerie de la Croix de la Grise est une ferme familiale engagée dans l'agriculture biologique et la transformation du lait de chèvre.

Nous élevons nos chèvres avec passion, en respectant leur rythme naturel et en valorisant les savoir-faire artisanaux.

Notre ferme est aussi un lieu de transmission, reconnu comme ferme pédagogique par la Fédération Wallonie-Bruxelles.



Vincent & Sabrina

Nos produits

FROMAGE BLANC



- 300 gr
- salé ou sucré
- chaud ou froid

Notre best-seller !

BÛCHETTE AFFINÉE



- 160 gr
- émietée, toastée, tartinée

TOME



- à la découpe
- en dés ou en tranches

CHAVINNES



- crottin affiné
- chaud ou froid

CROTTIN FRAIS



- 100 gr
- tartiné, au four ou en salade

CAMEMBERT



- 100 gr
- tartiné ou grillé au four

Pour finir votre repas en beauté !

BÛCHETTE FRAÎCHE



- 170 gr
- émietée, toastée, tartinée

Pour 1000 unités, l'impression de ce flyer via la plateforme *Print24* coûterait 220€ TTC (expédition comprise).

Flyers/Dépliants

- 6 pages
- 210 x 297 mm DIN A4 Format portrait
- 115 g/m² Papier d'impression Brillant
- 4/4 couleurs CMJN
- Pli roulé
- Sans conditionnement
- 1000 Unités
- 1 Modèle
- Livraison dans jours Belgique
- Livraison estimée le Mercredi, 22.10.2025
- Télécharger les données d'impression plus tard
- Vérification gratuite des données d'impression

182,42 € | 220,73 €

HT | TTC y compris Expédition

CRÉATION D'UNE LIGNE DU TEMPS

L'objectif de cette ligne du temps est de présenter l'histoire de la ferme aux visiteurs, afin qu'ils puissent mieux comprendre le contexte et l'évolution de l'exploitation agricole, de 1717 à aujourd'hui.

L'impression de cette ligne du temps via la plateforme *PixartPrinting* coûterait plus ou moins 100€ HTVA (le prix varie selon la date de livraison souhaitée). Le visuel ferait 1m sur 3m, et serait en "Polypropylène Alvéolaire 5 mm" avec finition anti-rayures.

Vous trouverez le visuel à la page suivante. Attention, nous n'avons pas crédité certaines photos par souci esthétique.

devis

| | |
|----------------------|---|
| Quantité | 1 |
| Livraison indicative | 28/10 |
| Prix | Sauver 16,59 € -15% 110,59 € 94,00 € |
| TVA 21% | 19,74 € |
| Total Devis | 113,74 € |



Récapitulatif du traitement

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Accessoires | Aucun |
| Coupe | Rectangulaire |
| Nombre d'accessoires | 0 |
| Disposition des accessoires | Aucun |
| Format | Format personnalisé |
| Indications d'impression | Impression sur le recto |
| Support | Polypropylène Alvéolaire 5 mm |
| Hauteur (cm) | 100 |
| Largeur (cm) | 300 |
| Vernis | Protection anti-rayures |



FERME DE LA CROIX DE LA GRISSE
4 ANIMÉS

1717



Arrivée des ancêtres
de la famille
sur les terres
comme fermiers
(locataires).

Francis et Christiane
Delobel-Faux
restaurent la ruine
qui deviendra
la maison
d'habitation.



1975

1982



Démarrage
de l'élevage
de vaches laitières.

Passage
à l'agriculture
biologique.



1997

2002



Les chèvres
remplacent
les vaches.

Démarrage de la
transformation
fromagère et de la ferme
pédagogique.



2006

2016



Départ à la retraite
de Francis et Christiane
Delobel-Faux
et reprise de la ferme
par Vincent Delobel.

2024



Sabrina Tangi
rejoint la chèvrerie.

L'HISTOIRE DE LA CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISSE

CRÉATION D'UN CALENDRIER ÉDITORIAL

L'objectif d'un calendrier éditorial est d'organiser et de planifier la diffusion des contenus sur les différents canaux de communication. Il permet de structurer les publications, d'assurer une présence régulière, de mieux anticiper les temps forts de l'année et de garantir la cohérence de notre stratégie de communication. Le but de cet outil est de gagner en efficacité et en visibilité tout en renforçant l'identité de la structure.

Le calendrier éditorial est disponible en annexe.

CRÉATION D'UNE VIDÉO CORPORATE

Cette vidéo corporate a été créée pour présenter la Chèvrerie et mettre en valeur ses activités pédagogiques. Elle vise à convaincre les enseignants du secondaire de venir découvrir l'environnement de la ferme avec leurs élèves, afin d'aborder de manière concrète et vivante différents aspects de leurs matières, tout en leur offrant une expérience immersive au cœur de la campagne tournaisienne.

Format : vidéo

https://youtu.be/tVzmJITJ_to

