

RAPPORT

PROJET DE COMMUNICATION

SÉMINAIRE RP

2025 - 2026

HELHa

Haute École Louvain en Hainaut



CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE

• HAVINNES •



© BOSILO.BE

ÉDITO

DE L'ÉQUIPE



COUP DE COM'

Née entre les murs de la HELHa, Coup de Com réunit cinq étudiantes passionnées par le monde de la communication. Pendant cette semaine de séminaire, nous avons uni nos forces et nos idées pour soutenir la Chèvrerie de la Croix de la Grise dans le développement de sa communication externe.

Nos compétences se complètent, nos énergies s'entremêlent et notre ambition commune nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes. Ces cinq jours ont été rythmés par la créativité, le partage et l'envie d'apporter une vraie valeur à un projet qui nous tient à cœur.

LACHÈVRERIE

DE LA CROIX DE LA GRISE

Nichée au cœur du Hainaut, la Chèvrerie de la Croix de la Grise est bien plus qu'une simple exploitation agricole : c'est un lieu vivant, où chaque jour s'écrit dans le respect de la terre, des animaux et des traditions.

UNE FERME BIO ET AUTONOME

Vincent Delobel et Sabine Tangi élèvent une septantaine de chèvres laitières à la Chèvrerie de la Croix de la Grise. Depuis ses débuts, la chèvrerie s'inscrit dans une démarche respectueuse de la nature et du vivant, et obtient en 1997 le label bio. L'exploitation fonctionne en autonomie alimentaire. Les chèvres pâturent librement dans les prairies et se nourrissent de céréales fourragères produites sur place. Un modèle qui permet de garantir la qualité du lait tout en préservant les sols et la biodiversité locale.

DES FROMAGES AU GOÛT AUTHENTIQUE

Leur savoir-faire s'exprime à travers une belle gamme de fromages au lait cru : frais, affinés, en bûchette ou en crottin. Chaque produit reflète un travail artisanal minutieux et le caractère du terroir. Les fromages sont proposés en vente directe à la ferme chaque vendredi, sur le marché de Tournai le samedi matin, ainsi que dans plusieurs magasins bio et coopératives locales. Cela a pour but de favoriser les circuits courts et la proximité avec les consommateurs.



UNE FERME TOURNÉE VERS LA TRANSMISSION

La Chèvrerie est aussi une ferme pédagogique qui accueille régulièrement des classes, des visites et des stages pour enfants. Ces moments de partage permettent à chacun de découvrir la vie à la ferme, le monde animal et l'importance d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Ici, le lait devient fromage, la passion devient savoir-faire, et la découverte devient parfois une vocation.

NOS CRÉATIONS

RÉSEAUX SOCIAUX

EXPLICATIONS DES DIFFÉRENTS POSTS

POST FACEBOOK - LES VALEURS



Partager les valeurs de la Chèvrerie de la Croix de la Grise sur Facebook, c'est rappeler ce qui fait la particularité de leur travail : la durabilité, la transmission et la production locale. C'est une excellente idée, car le réseau touche une large communauté locale, souvent un peu plus âgée, sensible à ces thématiques et à la manière dont les produits sont élaborés. Ce type de publication met simplement en lumière leur identité et la portée de leur démarche, au-delà de leurs produits.

POST FACEBOOK - REEL DE LA STAR DU MOIS



Proposer un réel Facebook sur la "star du mois" est une idée originale pour rapprocher la communauté de la Chèvrerie de la Croix de la Grise. En mettant en avant un acteur important de la vie de la ferme, comme une chèvre sans cornes, nous montrons le quotidien de la chèvrerie de manière ludique et chaleureuse. Ce format attire l'attention, crée de l'engagement et humanise la marque, tout en renforçant le lien avec les abonnés qui aiment découvrir les personnalités de la ferme au fil des mois.

POST FACEBOOK - LA RECETTE



Partager une recette de feuilleté au chèvre et au miel sur Facebook permet de montrer comment utiliser le fromage de la Chèvrerie dans la vie de tous les jours. Les gens adorent les recettes faciles et gourmandes, et ça peut donner envie d'acheter le fromage pour essayer chez eux. En plus de cela, c'est un contenu qui se partage facilement et qui met en avant le savoir-faire artisanal de la chèvrerie tout en rapprochant la marque de sa communauté.

POST INSTAGRAM - LA CRÉATION DU FROMAGE



Un post Instagram en carrousel permet de raconter facilement toutes les étapes d'une histoire. Ici, nous avons choisi d'illustrer le processus complet de fabrication du fromage. Ce format capte l'attention, engage la communauté et donne envie de swiper pour découvrir la suite.

STORY INSTAGRAM



La story est un format spontané et pratique. On peut rapidement capturer la photo d'un événement, comme ici la présence de Sabine et Vincent au marché. Il suffit d'ajouter un court texte, un petit gif... et le tour est joué ! Simple, efficace et idéal pour informer directement la communauté.

Cette story reprend la tendance du POV (point of view), un format immersif qui place l'utilisateur "dans la scène". On y voit les chèvres courir, accompagnées de la légende "quand il y a du chèvre à l'apéro". Un contenu drôle, engageant et auquel on peut facilement s'identifier. Cela va donc permettre de directement capter l'attention du public.



POST INSTAGRAM - REEL AESTHETIC



Nous avons choisi de créer un format "aesthetic" sur Instagram, car ce réseau met particulièrement en valeur le pouvoir de l'image et de l'esthétisme. Même sans message explicite, ce type de contenu attire rapidement l'attention et renforce l'identité visuelle de la chèvrerie. En ajoutant les informations essentielles à la fin, comme le numéro de téléphone ou l'adresse, nous facilitons le contact avec la chèvrerie, transformant ainsi un moment d'inspiration visuelle en une opportunité concrète pour la ferme.

LA VIDÉO

CORPORATE

EXPLICATIONS

Dans le cadre de notre travail avec la chèvrerie de la Croix de la Grise, nous avons réalisé une **vidéo corporate** destinée à convaincre les enseignants du secondaire de découvrir ce projet à la fois agricole, durable et pédagogique.

Le fil rouge de la vidéo suit un **parcours immersif** : après une introduction mettant en valeur le cadre naturel et l'engagement durable de la chèvrerie, Marine (professeure de Sciences), Vincent et Sabine partagent leur vision d'un lieu ouvert à l'apprentissage et à l'échange.

S'enchaînent ensuite des images des installations et activités (soins aux animaux, production fromagère, ateliers pédagogiques), illustrant l'intérêt du site pour les **établissements scolaires**.

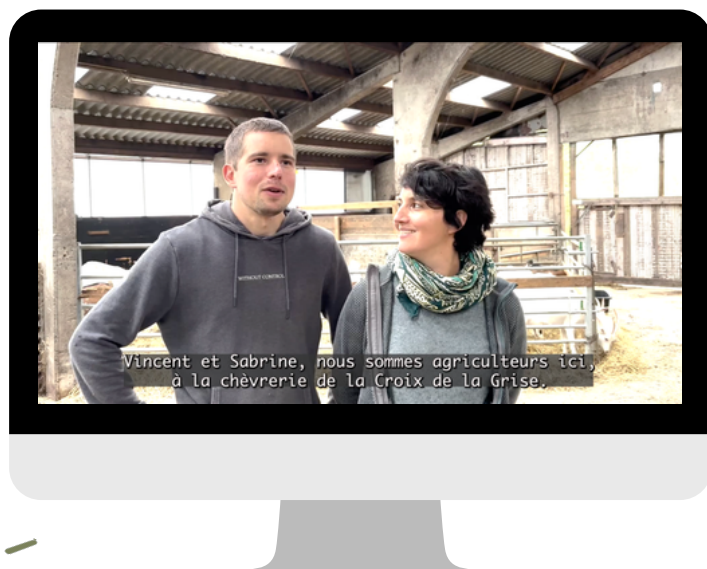
La fin vidéo encourage les enseignants à organiser des **visites** ou à venir développer des **projets** directement à la chèvrerie.

Pour **maximiser l'impact** de cette vidéo, nous recommandons une diffusion ciblée lors d'événements en présentiel (salons, conférences, rencontres pédagogiques). Elle pourra également être publiée sur le site Internet de la chèvrerie, ainsi que sur sa page Facebook.

Idéalement, la diffusion devrait avoir lieu en début d'année scolaire.

Petit conseil :

Pour renforcer l'impact de la vidéo, vous pourriez adresser un mail personnalisé aux écoles secondaires, en y intégrant le lien vers la vidéo. Accompagnez-le d'un court texte explicatif qui présente brièvement la chèvrerie, l'objectif pédagogique de la démarche et les possibilités de visite. Ce contact direct facilitera la prise de connaissance du projet et encouragera les enseignants à organiser une sortie avec leurs élèves.



CHARTRE

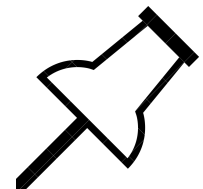
GRAPHIQUE

QU'EST-CE QU'UNE CHARTE GRAPHIQUE ?

Une charte graphique est un **document de référence qui définit l'identité visuelle** d'une entreprise ou d'une marque. Elle précise **les couleurs, typographies, logos et styles visuels** à utiliser sur tous les supports de communication (affiches, réseaux sociaux, étiquettes, site Internet, etc.).

C'est un outil essentiel pour toute entreprise, petite ou grande, car elle permet de :

- **Gagner** du temps dans la création de nouveaux contenus
- **Transmettre** les valeurs et l'univers de l'entreprise à travers le visuel
- **Assurer** la cohérence de l'image de marque sur tous les supports
- **Aider** le public à identifier la Chèvrerie d'un coup d'œil



CRÉATION D'UNE CHARTE GRAPHIQUE

Notre charte graphique reflète l'esprit authentique, familial et naturel de la chèvrerie. Nous avons voulu des designs simples et chaleureux, à mi-chemin entre tradition et modernité.

Les couleurs

On peut retrouver du :

- **Brun** et **blanc** qui rappellent les chèvres et les tons naturels de la ferme.
- **Jaune** qui évoque les champs et la lumière des beaux jours.
- **Vert** qui symbolise la végétation et les prairies.
- **Vert olive** qui renforce le lien à la terre et à la nature environnante.

Les typographies

Nous avons choisi d'utiliser :

- **"Amatic SC"** qui apporte une touche artisanale et humaine, avec son style légèrement manuscrit.
- **"TT Norms"** qui assure la lisibilité et la modernité, tout en restant sobre.

Une combinaison gagnante qui reflète les valeurs de l'exploitation.

LA CHÈVRERIE
de la Croix de la Grise

← Titre en police Amatic SC et TT Norms

La chèvrerie

← Intertitre en TT Norms en gras

La chèvrerie

← Corps de texte en TT Norms



LE FLYER

POUR LES COMMERCES

SAVOIR-FAIRE

À la Chèvrerie de la Croix de la Grise, nous travaillons dans le respect de la nature et du bien-être animal.

Nos chèvres sont élevées en plein air, nourries avec des fourrages produits sur place. Ce mode de production garantit un lait d'une qualité et d'une richesse exceptionnelle, préservant ses propriétés naturelles grâce à l'absence totale de produits chimiques de synthèse, d'antibiotiques et d'OGM, interdits par la réglementation bio.

Chaque fromage est fabriqué à la ferme, selon des méthodes artisanales, avec du lait de chèvre et le souci du goût authentique. Nos pratiques s'inscrivent dans une démarche durable, respectueuse de l'environnement et des saisons.

Certifiés Agriculture Biologique et Nature & Progrès, nous privilégions la qualité, la transparence et le lien direct avec nos clients.




INFOS PRATIQUES

Adresse :
Rue de la Croix de la Grise, 178
7531 Havinnes

Contact :
chevrerieidelobel@gmail.com
0487 90 52 02

Site web :
<https://chevrerie-croixdelagrise.be>

Réseau social :
La Chèvrerie de la Croix de la Grise

LA CHÈVRERIE

de la Croix de la Grise



DES FROMAGES ARTISANAUX
AU LAIT DE CHÈVRE



Lors de notre travail, nous avons conçu un flyer BtoB (Business to Business) afin de mieux faire connaître la chèvrerie auprès d'autres entreprises et professionnels, tels que les restaurants, les épicerie ou les commerces locaux.

Le flyer est un super support de communication, car il permet de transmettre rapidement et directement des informations essentielles. De plus, son format visuel et tangible attire facilement l'œil et invite à être manipulé, ce qui renforce l'impact du message et le rend plus mémorable.

NOTRE HISTOIRE

Des chèvres, du fromage et une histoire de famille

Nichée à Havinnes, tout près de Tournai, la Chèvrerie de la Croix de la Grise a vu le jour au début des années 1980. Depuis ses débuts, elle s'inscrit dans une démarche respectueuse de la nature et du vivant, et obtient en 1997 le label bio.

Aujourd'hui, Sabine et Vincent élèvent une septantaine de chèvres et transforment leur lait cru en fromages artisanaux. Ils sont vendus à la ferme, sur les marchés locaux et chez leurs partenaires régionaux, toujours dans un esprit de proximité et de partage.

À la Croix de la Grise, chaque fromage raconte une histoire : celle d'un travail passionné, d'un savoir-faire familial et d'un profond respect de la terre et des animaux.



NOS FROMAGES

- CHAVINNES DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- TOME DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- BÛCHETTE AFFINÉE DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- FIESTA (SAISONNIER) AU LAIT DE CHÈVRE CRU BIO
- CAMEMBERT DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- FROMAGE BLANC LISSÉ NATURE DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- CROTTIN FRAIS DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO
- BÛCHETTE FRAÎCHE DE CHÈVRE AU LAIT CRU BIO



Notre flyer rassemble tous les éléments essentiels pour découvrir la chèvrerie : une page de garde avec le nom et le logo de l'entreprise, les informations pratiques, le savoir-faire et l'histoire de la ferme, ainsi qu'une présentation de leurs différents fromages. Il permet aux professionnels de comprendre en un coup d'œil la qualité de leur travail et d'avoir envie de collaborer avec eux. Grâce à son format visuel et manipulable, le flyer capte facilement l'attention et peut être distribué lors d'événements, laissé chez des partenaires ou envoyé à de nouveaux contacts pour faire découvrir la chèvrerie.

LA BÂCHE

PROMOTIONNELLE



CHÈVRERIE DE LA CROIX DE LA GRISE
• HAVINNES •

☎ 0487 90 52 02

✉ chevriedelobel@gmail.com

📍 Rue de la Croix de la Grise, 178
7531 Havinnes



DES FROMAGES ARTISANAUX AU LAIT DE CHÈVRE
Authenticité, bien-être animal, savoir-faire, local, durabilité



LES FROMAGES au lait cru

- BUCHETTE FRAÎCHE OU AFFINÉE
- CAMEMBERT DE CHÈVRE
- FROMAGE BLANC LISSÉ NATURE
- TOME DE CHÈVRE
- FIESTA (DE SAISON)
- CROTTIN FRAIS ET AFFINÉ



La création d'une bâche permet d'attirer l'attention des passants sur la camionnette de vente, jusque-là toute blanche.

Elle met en avant l'univers de la Chèvrerie de la Croix de la Grise : logo, photos de fromages, de paysages et de chèvres, mots-clés reflétant leurs valeurs, slogan expliquant leur activité, et labels bio. En un seul regard, elle fait comprendre qu'ils produisent des fromages de chèvre artisanaux et de qualité.

Chaque élément a son rôle : les images illustrent l'authenticité, les noms des fromages valorisent la variété, les coordonnées facilitent le contact, le logo renforce l'identité et la phrase clé résume leur savoir-faire artisanal et local.

Placée derrière Sabine et Vincent dans la camionnette, la bâche transforme le véhicule en véritable point de repère visuel. De plus, elle est facilement transportable et réutilisable pour d'autres événements, permettant ainsi de promouvoir la chèvrerie partout où elle se déplace.

CONCLUSION



Ce projet nous a permis de mettre en lumière la richesse d'une exploitation locale. En quelques jours de séminaire, nous avons analysé et repensé l'image d'une ferme qui incarne à elle seule de fortes et magnifiques valeurs.

L'étude de la communication existante a mis en évidence un besoin de structuration et de meilleure visibilité. L'analyse SWOT a montré que la chèvrerie dispose de nombreuses forces et bénéficie également de nouvelles opportunités. Cependant, sa présence digitale reste limitée, avec un site en construction et une activité réduite sur les réseaux sociaux.

Les propositions que nous avons formulées visaient à offrir à la Chèvrerie une communication à la fois professionnelle, accessible et fidèle à son identité. L'objectif était clair : toucher de nouveaux publics tout en préservant l'âme artisanale qui fait la force de cette entreprise familiale. Ce projet a également été l'occasion de valoriser la pédagogie et la transmission, deux piliers essentiels du travail de la Chèvrerie de la Croix de la Grise.

Grâce à la vidéo corporate et aux supports visuels, nous avons voulu susciter l'envie de découvrir ce lieu de partage et d'apprentissage, où l'agriculture responsable se transforme en véritable leçon de vie.

Nous nous sommes retrouvées toutes les cinq face à ce projet et en ressortons grandies, avec de nombreux souvenirs en tête. Nous nous sommes écoutées, soutenues, entraînées et motivées. Des liens se sont créés entre nous, et c'est aussi cela qui a rendu cette semaine de séminaire si spéciale.

Nous tenons à remercier la Chèvrerie de la Croix de la Grise pour le temps qu'elle nous a accordé et la confiance placée dans les étudiants de la HELHa. Nous souhaitons une excellente continuation à Sabine et Vincent et espérons que nos projets vous seront d'une grande utilité pour la suite de vos aventures.

Enfin, nous voulons exprimer toute notre gratitude à nos deux professeurs pour les apprentissages et les précieux conseils qu'elles nous ont transmis. Sans elles, nous n'en serions pas là aujourd'hui. Merci à vous de nous faire grandir professionnellement et humainement.

COUP DE COM'