ATELIER SLOW TOURISME

FLUMET

9 Juin 2022

Bienvenue au Toî duMonde !

Une ferme familiale de 1886 rénovée en 2019

Une offre touristique

- à taille humaine,

- innovante intégrant restauration, hébergement et loisirs

- située au cœur d'un territoire préservé en milieu agricole

… avec un bilan neutre en carbone

Atelier
9 juin 2022

Réconcilier plaisir et environnement !

Le point de départ

L'héritage d'une ferme typique du Val d'Arly

Une volonté de faire perdurer l'âme du lieu

- Patrimoine de montagne,
- Agriculture
- Convivialité

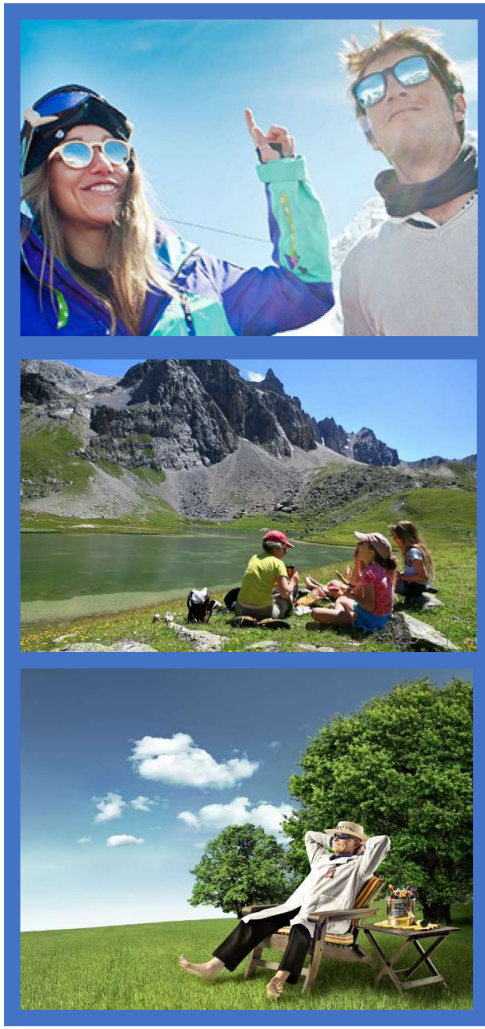
… avec les mêmes règles d'autosuffisance

Faire revivre la ferme de la grand'mère !

Atelier
9 juin 2022

La motivation du projet

- Proposer un agrotourisme innovant, en s'inspirant des pratiques italiennes et autrichiennes (Slow Food, Slow Tourism, …);
- Dynamiser la prestation d'accueil en montagne pour faire venir une clientèle plus jeune, plus festive ;
- Proposer une offre toutes saisons pour éviter les 'lits froids';
- Créer du lien social pour les gens qui habitent au pays, mais aussi pour ceux qui y séjournent;
- Inciter à la discussion, à la découverte, à l'échange, en territoire de montagne



C'est ça le sens du Toî du Monde !

Notre engagement environnemental

Un bâtiment exemplaire

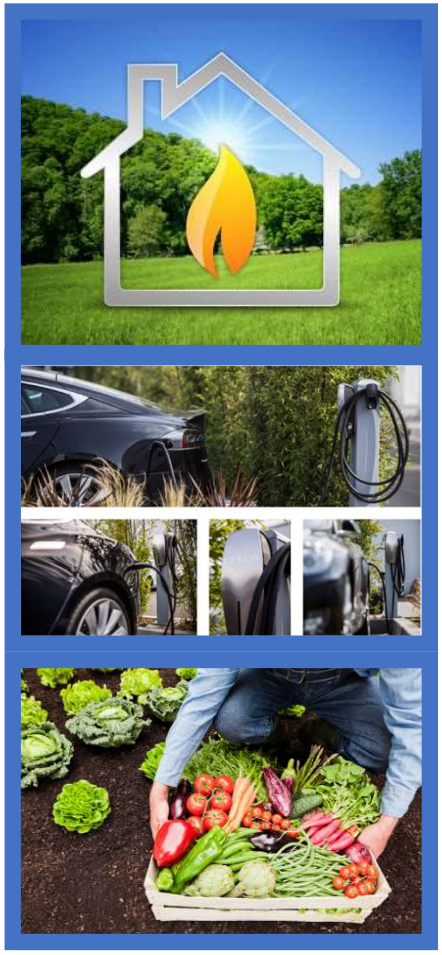
- Autonomie en énergie thermique (Conception avec le cluster Eco-bâtiment)
- Empreinte carbone nulle (Contrats électriques verts)
- Innovations technologiques ‘abordables’

Anticiper les déplacements doux

- Bornes de recharge TESLA + Universelle

Favoriser les circuits courts agricoles

- Aller vers l’autonomie alimentaire sur l’exploitation Agricole
- Partenaires Locaux



Démontrer la faisabilité du tourisme durable

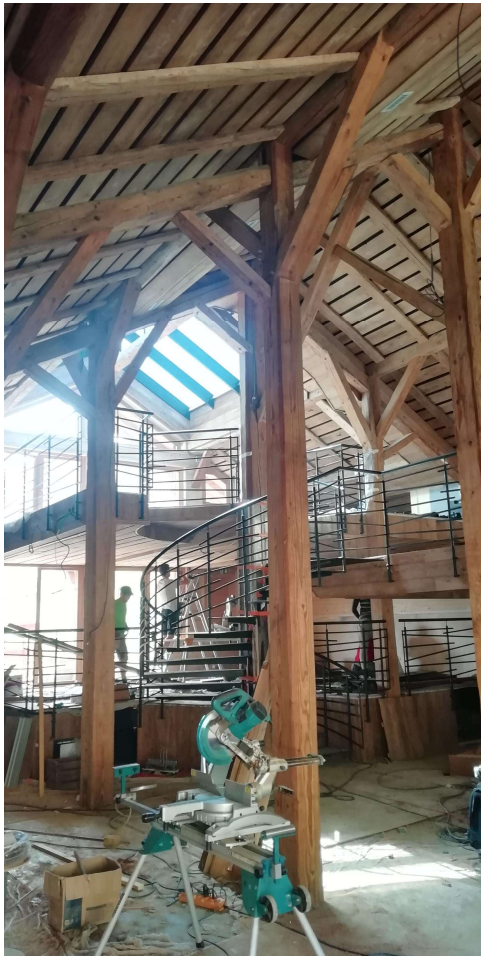
Quelques photos de chantier

Atelier
9 juin 2022

Un chantier très technique !

Quelques photos de chantier

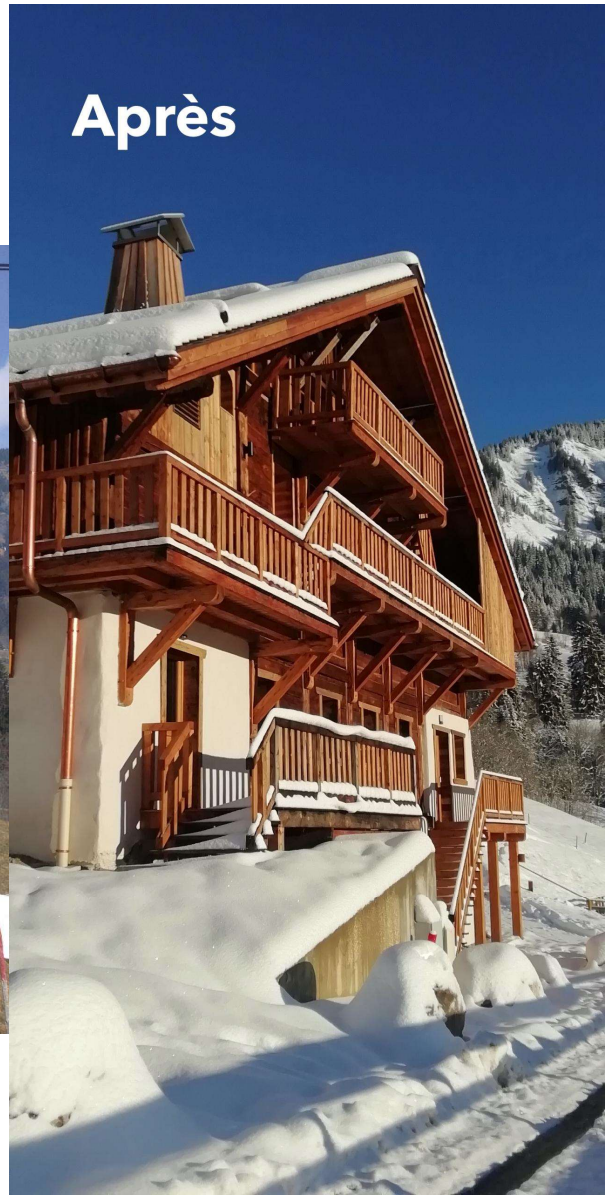
J - 21!



J - 10!

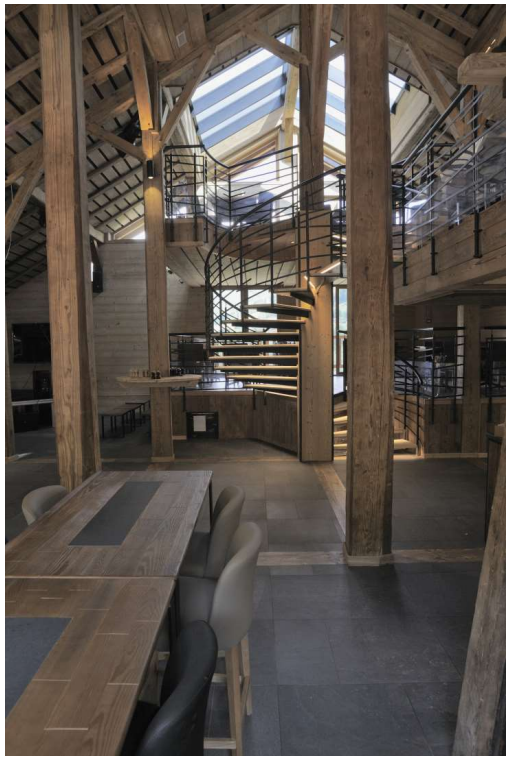
Atelier
9 juin 2022

Avant / Après !!



Atelier
9 juin 2022

Le résultat : ouverture le 13 juillet 2019



Mission accomplie !

Atelier
9 juin 2022

L'offre en restauration

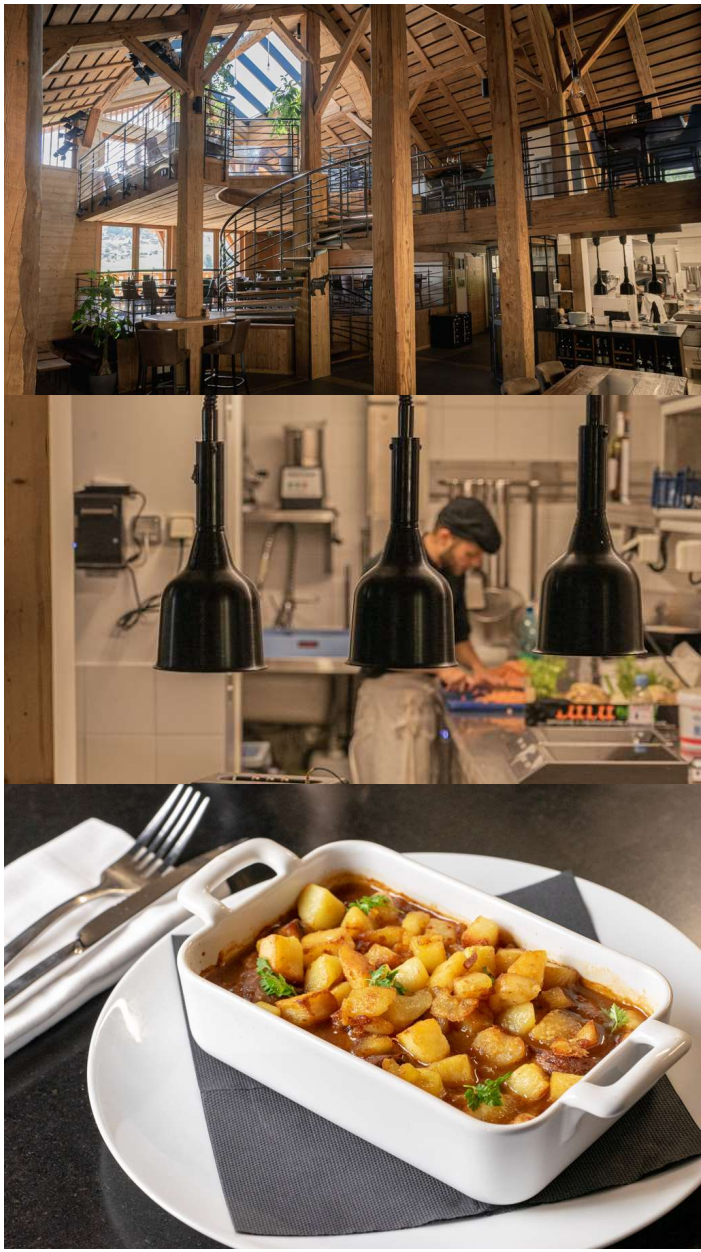
PARTAGE ET CONVIVIALITE

- Espace bar à vins / Dégustation
- Espace Restauration en mezzanine

RESTAURATION sur la base des produits de la ferme

- Une carte variée de plats 100% fait maison calée sur les saisons
- Une cuisine ouverte pour mieux échanger avec la clientèle : rien à cacher
- Privilégier le goût tout en respectant l'environnement

Une carte variée pour la satisfaction du plus grand nombre!



le toi du Monde

Atelier
9 juin 2022

L'autoproduction agricole

Redémarrage d'une exploitation

- 2500 m2 Maraîchage
- Miel
- Bovins

Fournisseurs voisins en complément (viande/fromages)

+ Coop de Flumet
+ Abattoir de Megève

Une démarche difficile mais reconnue par nos clients!

L'offre en hébergement

Un esprit Montagne préservé

- Réutilisation des bois démontés de la ferme
- Utilisation de matériaux nobles (chaux, pierre, …)

Une labellisation Gîtes de France Ecogîte et 4 épis

- Gîte de groupe (privatisé)
- Gîte d'étapes (chambres à la nuitée)

Une offre adaptable

- Chambres de 2 / 4 / 6
- Accès handicapés
- Cuisine intégrée / Coin lounge

Des retours très positifs !

Atelier
9 juin 2022

L'offre festive

Organisation de concerts pop/rock

- Toutes les 2 semaines en moyenne
- Après le repas

Improvisation

Anniversaires

La musique fédératrice de tous les âges et situations sociales!

L’offre en évènementiel

Mariages

Séminaires Pro

Présentation Produits

Location Salle

→Capacité environ 100p en place assise ou 150 en cocktail
→Equipement Audio / Vidéo / Lights à disposition

Donnez un sens à vos évènements !

Atelier
9 juin 2022

L'offre Loisirs

Activités sur place

- Jacuzzi / balnéo
- Pétanque
- Jeux
- Randonnée
- Vtt

A proximité

- Patrimoine local
- Lac de flumet
- Ski / espace diamant
- Mongolfières
- Thermes

La garantie d'un séjour réussi !

Atelier
9 juin 2022

Un ancrage territorial fort

- Emplacement charnière entre Val d'Arly et Pays du Mont Blanc
- 75% de clientèle locale au restaurant
- Demande d'offre musicale
- Un lieu festif reconnu
- Des liens forts avec les producteurs locaux
- Ouverture à l'année
- Politique de prix adaptée

Une véritable attente dans le secteur !

Des objectifs atteints

- Proposition d'assiettes 'bonnes, propres et justes'
- Un lieu culturel dynamique et festif
- Une offre en écotourisme innovante et 'concrète'
- Un site autonome en énergie thermique et neutre en carbone (Merci le Cluster Eco-bâtiment !)
- Préservation du patrimoine local et de l'âme du lieu
- Premier exercice à l'équilibre
- Création de 6 ETP à l'année, 8 en saison

Merci à toute l'équipe et à nos partenaires!

Le futur

Capitaliser sur ce retour d'expérience pour développer

le Slow Food Travel (ou Slow Tourism) en Val d'Arly

un tourisme

- Bienveillant
- Joyeux
- Durable

Avant la visite

https://youtu.be/qZW3WxN0RYI

Atelier
9 juin 2022