

## **Synthèse – Atelier « Cultiver le vivant : quand le tourisme régénère le territoire »**

Avec Anne-Sophie Dumont et Mathieu David – Eco-Domaine La Fontaine

L'atelier propose un déplacement important : il ne s'agit plus seulement de limiter l'impact du tourisme, mais de produire du mieux grâce à lui.

À travers l'exemple de l'Éco-Domaine La Fontaine, le tourisme devient un levier de régénération écologique, sociale et économique.

### **Une ferme avec un hôtel, pas l'inverse**

Le projet repose sur une inversion symbolique forte : ce n'est pas un hôtel avec une ferme, mais une ferme avec un hôtel. Sur 12 hectares, le site combine :

- maraîchage (4 000 m<sup>2</sup>),
- vigne (1,7 ha),
- aromates et tisanes,
- verger,
- ferme pédagogique,
- hôtel 4 étoiles éco-conçu,
- spa décarboné,
- restaurant locavore,
- séminaires et réceptions

Le modèle articule production agricole, hospitalité et transmission.

### **Cultiver le vivant... d'abord en interne**

Avant de parler aux clients, l'atelier insiste sur un point fondamental : cultiver le vivant commence par les équipes.

Dans un contexte post-Covid tendu sur les métiers du CHR, le domaine a repensé :

- l'intégration (semaine "vis ma vie" dans tous les services),
- une journée obligatoire de transmission des valeurs et du sens du projet

L'objectif n'est pas seulement opérationnel, il s'agit de comprendre « où l'on met les pieds »

Autres leviers :

- fiches de poste évolutives (intégrer les passions : yoga, maraîchage, cuisine...),
- logique "slasher" adaptée à la génération actuelle,
- management collaboratif avec renversement de logique : ce n'est plus le manager qui porte les objectifs, mais l'équipe

Dans l'équipe jardin :

- construction collective des budgets,
- partage total de l'information (y compris financière),
- gestion collective des tensions et enjeux (ex : dégenrer les tâches)

### **Expérience client : de la consommation à la participation**

L'expérience ne se limite pas à dormir ou manger sur place :

- balades spontanées avec les clients,
- ateliers permaculture, vin, tisanes, taille d'arbres,
- ateliers enfants,
- stages longs de formation (campus autour de l'autonomie)

La relation devient horizontale. Un simple trajet depuis la gare jusqu'au domaine avec des clients peut déboucher sur une relation durable, un projet partagé.

### **Régénérer le territoire : écologie concrète**

Le projet assume une ambition régénérative :

- 4 km de haies plantées,
- reboisement massif (objectif 60 % du site couvert d'arbres),
- création de microclimats,
- restauration de la biodiversité

Sur le plan énergétique et climatique :

- chaudière bois,
- objectif d'autonomie en bois via les haies,
- réflexion sur la phytoépuration,
- ateliers de compensation carbone pour les séminaires (séquestration via apport de matière organique)

Côté alimentation :

- recherche d'un modèle 100 % local,
- réflexion logistique sur la mutualisation entre producteurs et restaurateurs,
- défense de la saisonnalité (la rareté crée du plaisir)

### **Un lieu ouvert et social**

L'éco-domaine fonctionne comme un tiers-lieu rural :

- accès libre aux jardins,
- cafés littéraires,
- groupes de discussion,
- guinguettes (jusqu'à 500 personnes),
- marchés de producteurs

Le lieu devient :

- espace de cohésion interne,
- espace de lien social,
- espace d'expérimentation collective.

Une journée "Horizon" accueille régulièrement des professionnels du CHR pour partager réussites... et les erreurs

### **Idée-force de l'atelier**

Le tourisme peut devenir un outil de régénération. À condition de :

- produire localement,
- partager la gouvernance,
- former et transmettre,
- ouvrir le lieu au territoire,
- accepter l'expérimentation et l'imperfection.

Ici, le vivant n'est pas un argument marketing. Il structure l'économie, le management, l'expérience et la relation au territoire.