

PLEIN FEU SUR LE FOODSCAPING



Quoi?

Différentes méthodes pour promouvoir la tendance du foodscaping (qui signifie : plates-bandes comestibles) : nouveaux services en magasin, ressources spécialisées, concours et plus!

Où?

À votre Centre de jardin et en ligne

Quand?

Tout l'été!

**SUIVEZ
LA VAGUE**
en surfant sur la tendance
du foodscaping à votre
centre de jardin!

Description de l'activité

Plein feu sur le foodscaping, une tendance qui ne cesse de gagner en popularité! L'objectif est d'inciter les milléniaux à intégrer les plantes potagères à leurs plates-bandes.

Comment? En faisant connaître cette tendance via un service de croquis, une offre d'assortiments de végétaux, des personnes-ressources, un concours et plus!

SUIVEZ LA VAGUE EN SURFANT SUR LA TENDANCE DU FOODSCAPING À VOTRE CENTRE DE JARDIN!

Activités à prévoir tout l'été

- Un nouveau service de croquis personnalisés ou prêts à utiliser
- Une offre d'assortiments de végétaux destinés au foodscaping : les prêts à l'emploi ou les choix de mix'n'matchont la cote auprès des milléniaux!
- Une liste de matériel préétablie pour avoir tout ce qu'il faut pour la plantation
- Une personne-ressource qui peut se déplacer chez les clients afin de les aider à réaliser leur aménagement paysager comestible
- Un concours photo parmi tous ceux qui ont bénéficié de vos services



FAIRE LA PROMOTION DU FOODSCAPING

MAI - JUIN - JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE

En magasin:

- Installer des flyers et affiches pour présenter les produits et services en lien avec le foodscaping
- Préparer des sections entièrement dédiées au foodscaping : plantes, outils, accessoires, croquis, tous au même endroit

Sur le site Web:

- Promouvoir les services offerts en lien avec le foodscaping, dans le bandeau en page d'accueil
- Rédiger un article présentant le foodscaping sur votre blogue

Via l'infolettre:

- Partager l'article de blogue et présenter les services offerts

Sur les médias sociaux:

- Publier des photos et vidéos qui présentent le foodscaping et les différents services offerts chez vous
- Partager des photos de plates-bandes comestibles déjà réalisées
- Présenter les différents assortiments de plantes : prêt à l'emploi ou mix'n'match
- Partager la liste de matériel requis pour réaliser la plantation de plates-bandes comestibles
- Présenter votre spécialiste du foodscaping et inviter les gens à venir le rencontrer
- Plus tard dans l'été : lancer un concours photo parmi tous les clients ayant bénéficié de vos services
- Guider les clients sur la consommation de leurs fruits et légumes : période de récolte, recettes, etc.



VOTRE CHECKLIST

(tâches à réaliser)



- Préparer des flyers et affiches à mettre en magasin et utiliser le même visuel sur votre site Web et vos réseaux sociaux
- Préparer la section dédiée au foodscaping dans votre Centre de jardin
- Rédiger un article de blogue présentant la tendance du foodscaping et le mettre en ligne
- Définir des tarifs préétablis pour le service de croquis
- Préparer des croquis prêts à l'emploi avec photos à l'appui
- Préparer les assortiments de végétaux prêts à l'emploi et les assortiments mix'n'match (sélectionner une variété de végétaux et les classer par catégorie (A, B ou C))
- Regrouper des photos de réalisations faites dans le passé
- Prendre des photos de vos produits, de vos affiches et de votre personnel à votre Centre de jardin pour vos médias sociaux

- Préparer une liste de publications pour vos médias sociaux et définir les dates durant lesquelles elles seront diffusées
- Préparer la liste de matériel nécessaire pour faire la plantation
- Sélectionner une ou des personnes ressources et s'assurer qu'elles ont toute l'information pour conseiller et guider les clients
- Organiser le concours photo : déterminer le prix à gagner, le fonctionnement et la durée du concours

MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Affiches et flyers à installer en magasin
- Tous les produits nécessaires à la réalisation de plates-bandes comestibles : terre, engrais, végétaux, outils, accessoires, croquis, etc.
- Appareil photo

