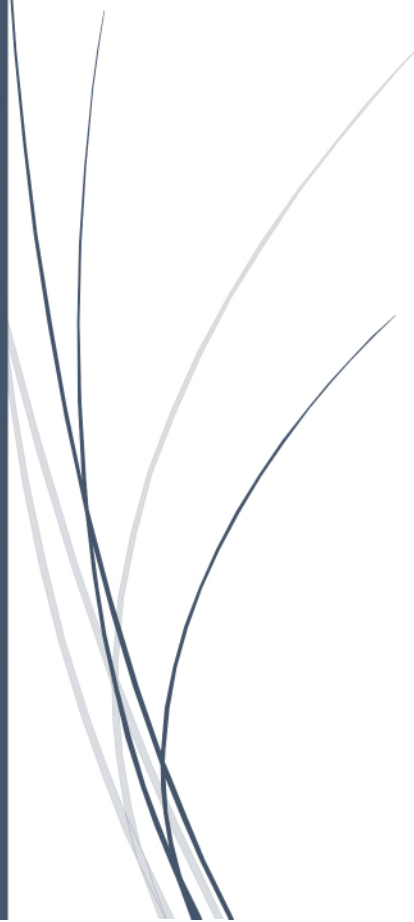


06/05/2021

Inside Out
Business model responsabile
Explorendi Società Cooperativa



Index

Vision Mission Ambition et Rôle	2
<i>But: Pour qui et pour quoi</i>	2
<i>Identité</i>	3
<i>Valeurs et croyances Pourquoi (approbations et inspirations).....</i>	3
<i>Compétences (cognitives et émotionnelles).....</i>	3
<i>comportement (réaction et proaction).....</i>	3
Why What and How il tuo prodotto-servizio- (esperienza)	5
Le business model les 9 points du Canvas	6
1 <i>Proposition de valeur.....</i>	6
2 <i>Segments de clientèle.....</i>	6
3 <i>Relations avec le client</i>	6
4 <i>Canaux.....</i>	6
5 <i>Activités clés</i>	6
6 <i>Resources clés.....</i>	6
7 <i>Partenariats clés.....</i>	6
8 <i>Structure de coûts.....</i>	6
9 <i>Flux de revenus</i>	6

Entreprise: Explorendi Società Cooperativa

Associés: Valentina Lugas, Michela Angius, Antonio Mirigliani

Vision Mission Ambition et Rôle

But: Pour qui et pour quoi

ce qui vous passionne dans votre travail, pourquoi vous l'avez choisi

Explorendi Società Cooperativa est née de l'amour pour notre terre en tant que territoire que nous "habitons" et qui nous accueille. Nous avons choisi ce métier car nous pensons qu'il est possible de sensibiliser les autres à travers l'exemple concret de l'amour de la terre, de l'attachement aux valeurs liées à la protection de l'environnement.

qu'aimeriez-vous que les autres perçoivent de cette passion

Nous aimerions aider les autres à comprendre que la nature, chaque fois que vous la respectez, vous récompense avec des cadeaux incroyables

ce qui est unique en vous et pourquoi quelqu'un devrait vous choisir

Notre unicité est basée sur un modèle qui regarde le monde dans une clé verte, ou du moins essaie jusqu'au bout : ceux qui continuent à nous choisir le font parce que nous nous soucions profondément de la nature et, au contraire, ceux qui ne nous ont pas encore choisis devrait le faire car l'une des perles de la Méditerranée est incontournable

qui pourraient être intéressés par votre offre et en bénéficier

Nous rassemblons des clients de bassins très différents, allant de la famille jusqu'aux particuliers, aussi bien locaux qu'étrangers ; tous ceux qui visitent le Parc Naturel Régional de Molentargius Saline grâce à l'un de nos services, qu'il s'agisse d'une visite guidée ou d'une location de vélos, sont fascinés non seulement par la nature, mais aussi par la commodité et la qualité des services offerts.

Identité

dans le secteur - territoire comment comptez-vous apporter votre contribution

Sur le territoire, nous essayons d'apporter une contribution liée à la relation qui existe entre l'homme, l'histoire et la nature, en découvrant les merveilles du territoire que nous habitons; en ce sens, nous nous sentons appelés à valoriser au mieux nos ressources, non seulement naturelles, mais aussi historiques, artistiques et culturelles.

caractéristiques et motivations des personnes qui peuvent travailler/interagir avec votre entreprise

En tant que coopérative, nous sommes toujours prêts à collaborer avec des organismes/associations/acteurs extérieurs et la caractéristique qui frappe ceux avec qui nous avons eu l'honneur de collaborer est certainement que nous sommes un groupe très cohérent, toujours prêt à agir de la meilleure façon possible.

Valeurs et croyances Pourquoi (approbations et inspirations)

Nous aimerions étudier et développer un modèle de format afin de pouvoir créer beaucoup plus de "centres d'information/centres de visiteurs" dans de nombreux autres endroits en Sardaigne qui auraient besoin d'être réinterprétés dans une clé éco-durable et dans la défense de l'environnement et les animaux qui y vivent.

Compétences (cognitives et émotionnelles)

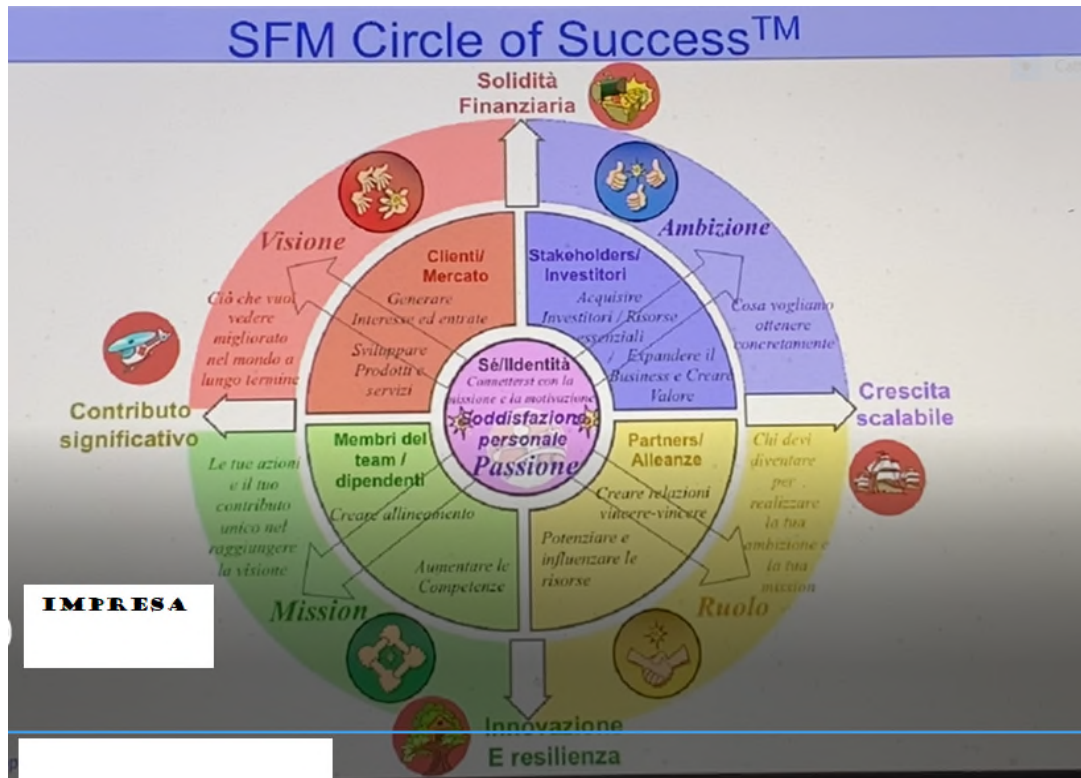
Les points forts : unité de finalité des partenaires ; connaissance du territoire et capacité à évaluer les opportunités présentes; capacité de lecture et d'évaluation à moyen terme tant dans le domaine de l'accueil que de la promotion ; marché en forte et consolidée expansion.

Faiblesses : absence de directives d'entreprise ; jeune âge de l'entreprise; manque de liquidités pour saisir les opportunités offertes par le marché.

comportement (réaction et proaction)

Capacité à réagir de manière appropriée au contexte: capacités personnelles évidentes et présentes des membres individuels et leur capacité à s'adapter au contexte environnant; rapidité dans les propositions techniques et touristiques, attention aux besoins et demandes des visiteurs.

Capacità à être proactif : anticiper et prévoir (d'ailleurs dans des moments comme ceux-ci) les demandes et souhaits du client/touriste/visiteur : UNE VISION plus centrée sur le "consommateur" du service que sur la consommation pour elle-même.



Why What and How il tuo prodotto-servizio- (esperienza)

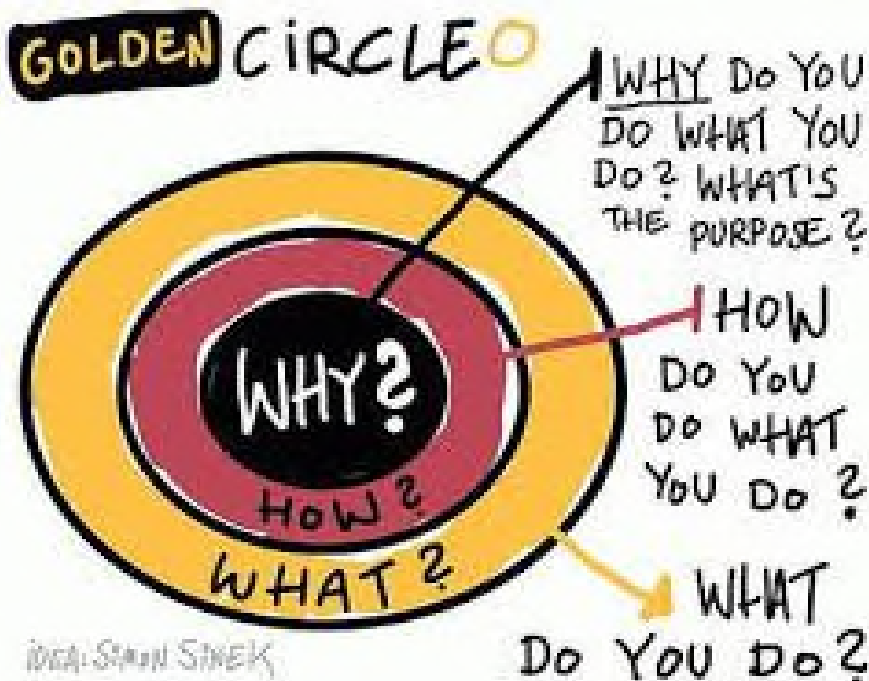
PRODUIT/PRESTATION UNIQUE: une petite balade en barque sur les canaux du parc.

CYCLE expérientiel lié à la beauté et au caractère unique de la nature non contaminée du parc. Découvrez le parc en silence et sans hâte. Faire une promenade en bateau sur les canaux navigables du parc unique. Approchez les flamants roses depuis "l'eau". Profitez des beautés du parc "de près" et "de l'intérieur".

La raison d'une proposition de ce niveau réside dans la recherche spasmodique de la proposition touristique de la coopérative, dictée non seulement par les merveilles naturelles mais surtout par des expériences uniques.

Cinq bateaux ont été trouvés (appartenant directement à un petit commerçant qui doit s'en débarrasser) qui pourraient être utilisés pour des promenades à l'intérieur des canaux du parc. Nous attendons les preuves de la direction de l'établissement qui nous permettront d'obtenir les autorisations directes pour pouvoir démarrer le service. Après une brève description de l'utilisation des bateaux, les groupes individuels pourront utiliser les bateaux selon les programmes standards comme indiqué ci-dessous.

Ce programme de navigation vous permettra de consacrer toute la journée à visiter le parc sans renoncer à la navigation dans l'environnement naturel suggestif qui l'entoure. Après le départ, nous naviguons sur la partie basse des canaux avec vue sur le décor des flamants roses, les salines et la ville de Cagliari en toile de fond. La navigation se poursuit ensuite dans la partie centrale des canaux, parmi les présences caractéristiques de la flore et de la faune qui vivent dans cette zone humide de portetta, où fleurissent des espèces indigènes de preuve unique. La croisière d'une heure et demie permet de comparer trois types de milieux : celui des canaux, celui marécageux et celui délicieusement fluvial.



Le business model les 9 points du Canvas

1 Proposition de valeur

voir tableau ci-joint

2 Segments de clientèle

voir tableau ci-joint

3 Relations avec le client

voir tableau ci-joint

4 Canaux

voir tableau ci-joint

5 Activités clés

voir tableau ci-joint

6 Ressources clés

Collaborations du personnel

Ressources matérielles pertinentes

7 Partenariats clés

voir tableau ci-joint

8 Structure de coûts

voir tableau ci-joint

9 Flux de revenus

voir tableau ci-joint

19/05/2021

Inside Out Business model responsable

In Our Garden



Vision Mission Ambition et Rôle

But: Pour qui et pour quoi

In Our Garden

- est une entreprise sociale sous forme de ferme multifonctionnelle ayant pour mission de régénérer des écosystèmes de relations pour le plein épanouissement des personnes, des territoires et des communautés
- C'est un parc de 55 hectares de collines surplombant la mer, à une demi-heure du centre de Cagliari et à deux kilomètres de la côte sud-est de la Sardaigne. Dans Our Garden, il est possible de profiter de vacances régénérantes, de collecter et d'acheter directement des produits naturels, de participer à la vie de la communauté locale, de suivre des séminaires de développement personnel et des ateliers de créativité et d'autoproduction avec les fruits de la terre, même en adoptant des parcelles de plantes vivaces. plantes pour fabriquer ses propres produits biologiques et pouvoir en profiter en toutes saisons.

A travers le projet In Our Garden, il souhaite créer les conditions pour faciliter la naissance d'autres petites entreprises afin de créer une constellation collaborative où les entrepreneurs agricoles et sociaux en herbe peuvent acquérir de l'expérience et tester leur vocation, où des technologies appropriées sont développées pour produire de l'énergie à partir de sources renouvelables. sources et systèmes de culture intelligents, où des événements culturels et des séminaires de formation sont organisés pour la croissance humaine et territoriale et où, finalement, les systèmes immunitaires et les relations synergiques sont renforcés.

Le modèle d'entreprise qu'il entend développer, avec le soutien d'un consultant technique qui a de nombreuses années d'expérience dans l'agriculture et la gestion des ressources humaines, vise à diversifier considérablement les activités, devenant d'une part un parc de régénération capable d'offrir des personnes attentives à des expériences productives d'écologie au contact de la nature pour satisfaire le besoin de renouer avec la Terre Mère et d'autre part pour mener des activités de croissance personnel et de formation pour les travailleurs et les passionnés de construction écologique, d'herbes médicinales, de cuisine, de techniques artisanales et créatives et d'activités holistiques, qui permettront d'agir comme un écosystème régénérateur des relations entre les hommes et le territoire en proposant des produits naturels transformés et un tourisme expérientiel avec accueil et restauration.

L'idée d'entreprise envisage donc la création d'un Parc Régénérateur conçu en Permaculture, la méthodologie de conception écologique qui applique trois éthiques: Personal Care, Earth Care et Fair Distribution of Surplus. Il offrira à ses invités la possibilité de devenir des co-créateurs et des habitants culturels temporaires en fonctionnant comme une *hub* pour offrir des expériences de formation, à travers une plateforme collaborative créée avec d'autres producteurs de biens et fournisseurs de services dans les domaines des arts, de l'artisanat, de la culture, de l'holistique bien-être, croissance personnel et communautaire. Il produira et vendra, dans le restaurant sur place et aux alentours, des conserves de fruits et légumes, des produits naturels aux propriétés nutraceutiques, des cosmétiques naturels, des tisanes, des huiles essentielles aux herbes médicinales spontanées, du vin, de l'huile, des agrumes et de l'énergie d'origine renouvelable avec la philosophie de transformer les déchets en compost créant de la valeur ajoutée dans une perspective de Blue Economy.

Compétences (cognitives et émotionnelles)

- “In our garden” crée un système de relations qui génère des expériences uniques pour que les clients qui viennent de loin se sentent comme des habitants culturels temporaires d'une région ancestralement riche en valeurs écologiques. Parallèlement, il développe des séminaires et des activités dédiés aux personnes résidant en Sardaigne qui peuvent coopérer à l'écosystème In Our Garden tout au long de l'année et entrer en contact avec des personnes toujours nouvelles et des propositions expérientielles.
- Notre principale cible de référence (personnes de niveau socio-économique et intellectuel moyen-élevé d'Europe du Nord, des Amériques et d'Extrême-Orient) peut satisfaire avec nous leur besoin d'investir dans des expériences de croissance personnelle en s'impliquant directement dans des activités productives, en soutenant également les développement comme si vous faisiez partie de la communauté.
- Nous visons donc à satisfaire des besoins sophistiqués d'estime de soi et d'épanouissement en créant les conditions pour se faire des amis, partager des modes de vie durables, rester en contact avec la terre, apprendre à produire soi-même des choses bonnes et uniques, développer sa spiritualité et sa socialité, pouvant ainsi maximiser la valeur de l'expérience en la réintégrant dans sa vie quotidienne
- In our garden souhaite créer un Club de membres privilégiés qui pourront coproduire leurs approvisionnements en produits transformés tout en vivant des expériences uniques et en soutenant des micro-projets visant à atteindre les objectifs de développement durable de l'Agenda 2030.
- Le modèle d'entreprise éthique de In Our Garden est basé sur la création d'une plateforme collaborative qui satisfait les intérêts des personnes qui, en tant que coproducteurs, créent des expériences

et des produits uniques, avec l'implication de la scène artistique et holistique locale pour créer de valeur matérielle et immatérielle, sentiment d'appartenance, relations nourricières et actions bénéfiques pour la Terre Mère.

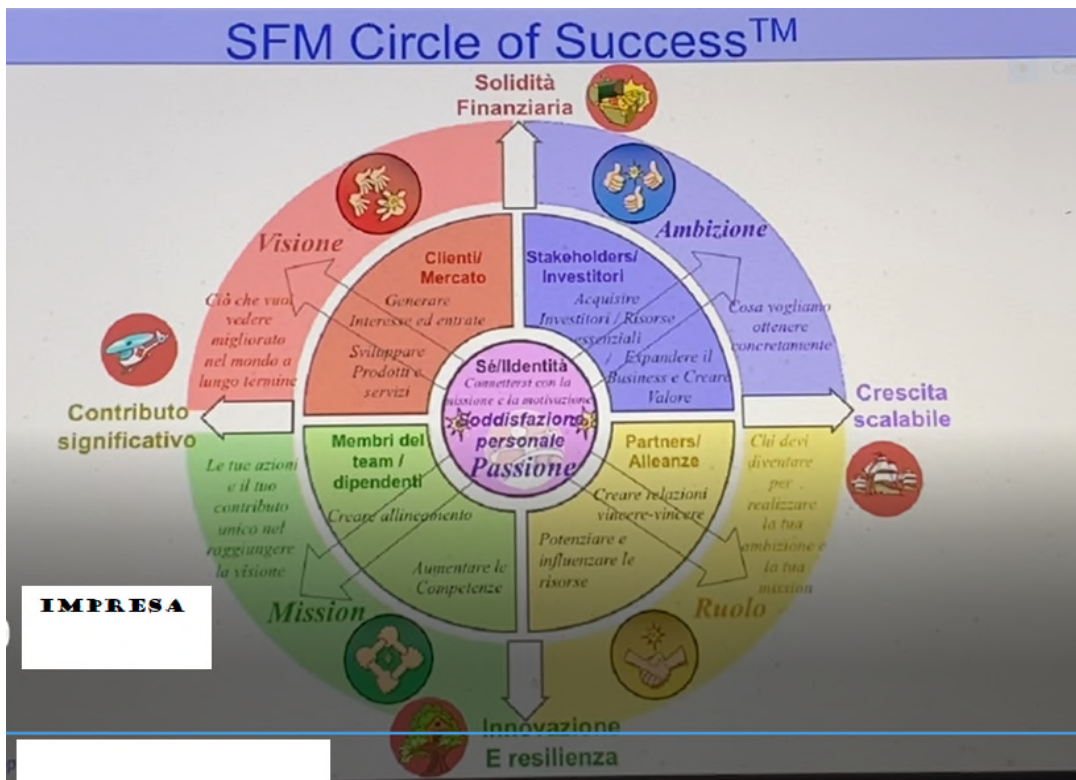
- La proposition est donc basée sur le désir commun de l'humanité d'activer de nouvelles manières plus durables d'interagir entre différents contextes, donnant un sens et une vision à sa vie quotidienne. Par conséquent, nous proposons une série de solutions qui optimisent la relation entre le temps et l'argent, accompagnant de plus en plus de personnes à changer leurs habitudes de dépenses dans le tourisme, les considérant plutôt comme des investissements en eux-mêmes.

Comportement (réaction et proaction)

Être proactif, c'est être innovant et donc innover dans les processus: par la permaculture des relations synergiques sont créées entre les plantes, le petit animaux et la production d'énergie, en n'utilisant que des engrais autoproduits et des traitements phytosanitaires de manière naturelle, en régénérant le sol avec la réutilisation des déchets de matériaux, transformer des produits coûteux en conserves avec des emballages en matériaux naturels ou recyclables, et en faire un produit expérientiel, créer une forêt de nourriture au fil du temps et faire de la visite à l'entreprise un voyage dans la beauté de la rencontre entre nature et culture avec des œuvres d'art , installations artistiques, itinéraires thématiques et participation aux processus de production et de transformation.

Innovation produit: des plantes médicinales spontanées de la tradition méditerranéenne et d'autres plantes du monde entier seront transformées avec le soleil et les énergies ancestrales de la Sardaigne pour en faire des produits utiles au bien-être, se reproduisant et se transformant en produits de santé et nutraceutiques et en cosmétiques naturels.

Innovation sociale: une entreprise d'écosystème sera créée en facilitant la collaboration avec d'autres producteurs spécialisés qui pourront utiliser la terre et le laboratoire certifié HACCP de In our Garden pour effectuer leurs fonctionnement et produire et distribuer avec une marque unique à fort impact de valeur tout en conservant leur spécificité. Parallèlement, la frontière entre producteurs et consommateurs sera franchie en créant des occasions de rencontre et de participation directe tant à la production qu'à l'organisation et à l'utilisation des événements culturels. Nous avons également l'intention de collaborer avec le système de santé en offrant des activités de prévention et de réadaptation pour les personnes ayant des problèmes relationnels et en créant une expérience de participation partagée avec l'espace du restaurant pour faire connaissance et créer des amitiés et de nouvelles relations qui aident à contrer l'inconfort existentiel.



Why What and How, votre produit-service

Why

En tant que ferme multifonctionnelle, In Our Garden développera différents services dans les domaines suivants : 1. Production et vente de produits agricoles tels que l'huile, le vin et les fruits ; 2. Événements culturels, présentations de livres, revues de théâtre et de documentaires en plein air, petites foires d'artisans et de producteurs; 3. Ateliers expérientiels d'un ou deux jours pour les résidents et les touristes; 4. Séminaires de développement personnel et de techniques holistiques pour des groupes jusqu'à 25 personnes; 5. Activités ludiques éducatives pour les écoles ou groupes d'amateurs d'écologie et de permaculture sur demande; 6. Accueil dans de petites structures éco-construites écologiques (formule Glamping et formule Coliving rural pour ceux qui souhaitent rester plus de deux semaines en se sentant partie prenante de la communauté) ; 7. Restauration, pour les événements et les visites dans la ferme et organisation de soirées privées; 8. Adhésion au In Our Garden Club avec un tarif premium, les clients peuvent choisir de payer annuellement pour avoir accès à des expériences, des vacances actives ou des produits d'écotourisme, même en adoptant des parcelles de cultures directes.

In Our Garden facilitera la création d'un écosystème et proposera à différents agriculteurs, professionnels des services holistiques pour le bien-être et a les artisans de collaborer en organisant ensemble des activités de transformation et en partageant équitablement les revenus, comme l'exige l'éthique de la permaculture: people care, earth care, fair shareHow.

Les temps de démarrage des différents pôles d'activité varient en fonction de l'avancement des travaux à réaliser pour l'adaptation des bâtiments et pour l'obtention des qualifications et licences. Au cours de la première année d'activité, la production et la vente de produits agricoles seront renforcées, les travaux de construction pour compléter la structure seront effectués et des permis seront demandés pour la réalisation de l'activité d'agrotourisme qui, lorsqu'elle sera pleinement opérationnelle, comprendra la possibilité d'avoir 6 chambres disponibles pour les invités. Dans le tableau 01 de la page suivante nous analysons un plan de développement possible des services du point de vue du surplus pouvant être généré et puis nous proposons un calendrier de développement des activités.

In Our garden s'étend sur une superficie d'environ 55 hectares, dont 7 sont plantés de vignes, 2,5 d'oliviers et 2,5 d'agrumes. Actuellement, environ 40 000,00 € sont obtenus de la production mais, en ajustant les traitements de culture, l'irrigation et la fertilisation, le SPG s'établira autour de 80 000,00 €.

Pour les événements culturels et les visites dans la ferme nous offrons une entrée gratuite en demandant un don de votre choix et en invitant les personnes à laisser leurs coordonnées et à évaluer la possibilité d'acheter directement nos produits coûts et transformés dans la zone du marché à l'intérieur du bâtiment principal de In Our Garden. Les événements culturels auront des coûts réduits à l'électricité, l'eau, l'utilisation des toilettes, coûts que nous considérons comme s'il s'agissait d'investissements en marketing direct pour acquérir de nouveaux clients co-créateurs et les fidéliser. Les salons du petit marché auront une recette provenant de la demande de contribution aux exposants pour avoir leur stand sous la grande véranda du bâtiment principal, estimée à 30 euros pour 20 exposants. Initialement, deux événements par mois de mars à décembre étaient prévus, jusqu'à quatre fois par mois lorsqu'ils seront pleinement opérationnels. Cette activité sert à faciliter la construction de relations gagnantes pour la plateforme et donc l'avantage plus qu'économique est mesurable dans l'augmentation de la résilience de l'ensemble de l'écosystème. Nous prévoyons de rendre la vente en ligne des produits de chacun disponible sur notre site avec une commission pour couvrir les coûts. Nous visons une formule pour créer des partenariats stables afin de créer une chaîne d'approvisionnement en optimisant le terroir afin de pouvoir produire les choses pour lesquelles nous n'avons aucune compétence (miel, cosmétiques, liqueurs) avec la proposition de compenser par une partie de la production avec la formule white label, que nous pouvons commercialiser sous la marque In Our Garden.

Ateliers

Techniques créatives manuelles (vannerie, pyrogravure, construction d'objets avec des matériaux naturels, construction d'instruments de musique, préparation de papier artistique avec des fibres naturelles, création de bijoux, travail du cuir).

Techniques artistiques (céramique, sculpture, ébénisterie et autres matériaux pour la production d'objets design, peinture d'après nature, aquarelle, découpage, photographie naturaliste, cinéma, ferronnerie).

Techniques de construction de bâtiments verts (plâtres et briques en terre crue, construction avec roseaux des marais et bambou, dômes géodésiques, toits autoportants réciproques, toits verts, bottes de paille, fours et barbecues en terre crue, pyrolyse, biochar).

Techniques de culture naturelle (agroforesterie, potager synergique, potager naturel, électroculture, aridiculture, gestion de l'eau, compostage, lombriculture, conception en permaculture, culture sur palettes, culture de champignons comestibles et médicinaux, greffage et taille).

Techniques d'autoproduction (savons, cosmétiques, détergents, shampoings, produits de soin, oléolithes, hydrolytes, huiles essentielles, micro-organismes efficaces, engrais et pesticides naturels, séchage au soleil, condiments et sauces, conserves).

Technologies appropriées (récupération des eaux pluviales, zones humides artificielles, énergie du soleil, du vent et de l'eau, construction de systèmes d'irrigation naturels, biogaz). Elevage (insectes utiles, abeilles, poules, cailles, lapins, papillons, bourdons).

En principe, les mêmes règles s'appliquent aux séminaires qu'aux laboratoires, sauf que la marge est plus élevée car normalement il n'y a pas de coûts de consommables. Nous prévoyons d'organiser deux cours d'un ou deux jours par mois à un coût moyen de 45 euros par personne et par jour, avec un minimum de 5 participants pour ceux dispensés par le personnel In Our Garden et 10 pour ceux dispensés par un professionnel extérieur. Pour l'estimation des recettes, un nombre progressivement croissant de participants a été imaginé et, à partir de la quatrième année, un prix de vente de 50,00 euros.

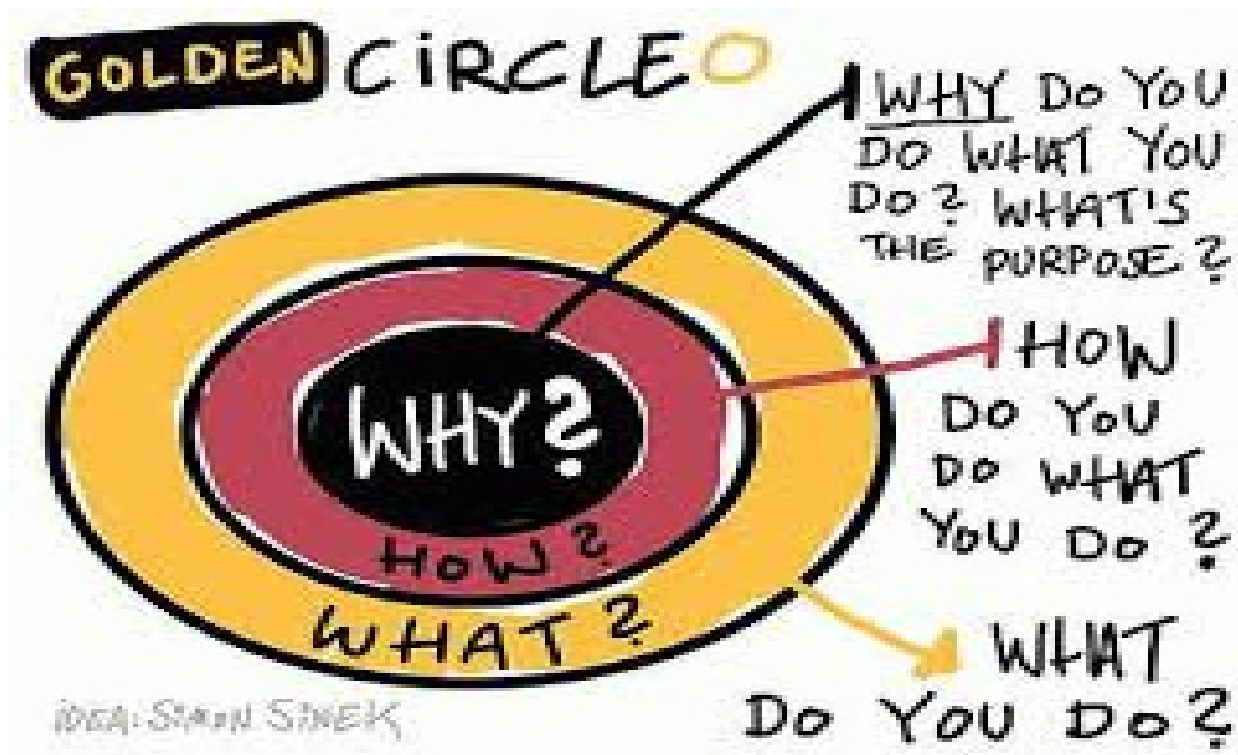
Hospitalité

Au cours des deux premières années, cependant, l'objectif est de faire de la petite hospitalité payante avec la formule Glamping, en créant des structures amovibles et écologiques telles que des tentes yourtes et des tentes cloches avec des salles de bains écologiques partagées. Cette activité continuera après l'achèvement des travaux de restauration d'un bâtiment existant dans lequel trois chambres avec salle de bain, après que les permis et ressources pour construire au moins 10 autres chalets seront disponibles. • Chambre simple avec salle de bain (30/45 euros la nuit) • Chambre double avec salle de bain (30/50 euros la nuit) • Lit en dortoir avec salle de bain partagée (20/30 la nuit) • Mini-appartement avec kitchenette, salle de bain et

véranda (30/50 par personne et par nuit) • Chambre avec salle de bain longue durée dans un immeuble Co-Living avec services annexes communs (cuisine, salle de bain avec baignoire, accès internet, ménage hebdomadaire et changement de linge) : 500/700 par personne mois .

Le restaurant In Our Garden est organisé comme une expérience en soi. Il n'est pas ouvert tous les jours pour les clients individuels du midi au soir. Il est ouvert de la manière dont les gens sont invités pendant une journée ou une demi-journée à suivre les chemins tracés sur le domaine, à collaborer à la collecte et à la préparation des aliments en cueillant les produits directement du jardin synergique, à visiter la pépinière avec des plantes innovantes et pouvoir les acheter directement. Le restaurant propose une cuisine avec des ingrédients zéro étape ou en tout cas au juste km, c'est-à-dire issus de réalités proches qui respectent les mêmes valeurs écologiques que In Our Garden. De la vaisselle en matériaux naturels ou compostables est utilisée, on mange à table donc on se lie d'amitié avec les autres clients et l'animation est créée avec de la musique ou des performances créées collectivement.

Le restaurant se décline en version intérieure et extérieure, sous les traditionnelles cosses et pergolas de raisins et autres plantes grimpantes. Les grands espaces disponibles permettent, si nécessaire, même des formes de distanciation sociale.



Le business model les 9 points du Canvas

1 Proposition de valeur

Création d'une base fixe dans les environs de Cagliari avec la possibilité d'offrir l'hospitalité et avec au moins une grande salle pour faire des activités toute l'année avec les touristes et les résidents locaux sur les thèmes du développement personnel, de la facilitation, des disciplines holistiques, co-créées animations culturelles, concerts lounge, teatroxcasa, activités de bien-être, jonglage, thérapie par le jardin, etc... 2) Création du Social Impact Finance Club avec la vente de quotas annuels diversifiés à des groupes d'investisseurs et de donateurs du monde entier qui peuvent ainsi devenir membres et choisissez parmi les différentes possibilités dans le catalogue et sur demande. Le catalogue comprendra: des parcours expérientiels, des activités œnogastronomiques dédiées, des activités artisanales artistiques, la co-production de lots personnalisés de produits œnogastronomiques de haute qualité avec les réalités soutenues par le Club, etc... 3) Organisation d'une plateforme collaborative en ligne et réelle, dans lequel les associations, coopératives et entreprises sociales, initialement impliquées en tant que prestataires de services en partenariat, sont stimulées et aidées à développer leurs propres produits et services afin qu'ils puissent ensuite être mis sur le marché même de manière indépendante mais toujours dans une perspective de réseau pour créer plus de clusters de possibilités dans des territoires spécifiques pour différents public.

3 Relations avec le client

En Sardaigne, nous avons l'intention de nouer des partenariats avec différentes réalités qui nous semblent similaires et que nous soutenons ayant déjà des contacts en cours:

- Mesa Noa de Food Coop Cagliari, un emporium collaboratif dans lequel les membres travaillent pour pouvoir acheter des produits de haute qualité à des prix respectueux du travail des producteurs et de l'honnêteté intellectuelle. Avec Mesa Noa, parmi les membres fondateurs, nous, à In Our Garden, avons l'intention de connecter les producteurs à un public plus large en promouvant la possibilité de créer des expériences dans leurs entreprises
- Rumundu Summer School of Social Innovation (Alghero)
- Avec l'école Rumundu, nous ont l'intention de continuer à collaborer pour offrir des expériences également aux utilisateurs de l'Innovation Academy afin de rendre l'expérience en Sardaigne plus complète
- Eco Sardi Network : réseau qui relie les réalités en transition et se prépare à pouvoir offrir des expériences et de l'hospitalité
- Sardaigne en liberté', la première agence de tourisme éco-durable en Sardaigne dédiée au tourisme actif, opère comme un voyageur éco-durable dédié aux amateurs de vacances actives, respectueux de

l'environnement qui, grâce à l'intuition de Jean Luc Madinier, a décidé d'essayer un autre type de tourisme à partir de l'Ogliastra et de la Sardaigne: éco-durable et responsable envers les communautés locales.

- Tasting Sardinia, tour opérateur de dégustation de Sardaigne spécialisé dans la gastronomie et le vin qui organise des groupes thématiques dans des lieux uniques

4 Canaux

Direct : promotion territoriale

Indirect : numérique et social

5 Activités clés

Promotion lors de salons et congrès

Promotion social networks

Tam tam numérique et événements

6 Ressources clés

L'équipe In Our Garden est composée de quatre rôles fondamentaux : • Coordination générale • Directeur technique de production • Responsable de la plateforme collaborative • Responsable marketing et communication

7 Partenariats clés

Région autonome de Sardaigne

COLLABORATEURS DIRECTS

BANQUES

8 Structure de coûts

voir tableau ci-joint

9 Flux de revenus

Voir tableau ci-joint