



# Fiche pratique n°7 : Créer une (bonne) fiche OpenAgenda

Pour faire partie du programme des JNAgri, il est nécessaire de s'inscrire sur une plateforme appelée "OpenAgenda". Cet outil est le plus répandu dans l'événementiel pour sa facilité d'utilisation et sa compatibilité avec l'outil de géolocalisation Wemap visible du grand public.

**Plus tôt votre événement est inscrit, plus nous pouvons le valoriser  
et communiquer dessus !**

## Tutoriel : comment inscrire son événement

1. **Se rendre sur <https://openagenda.com/fr/jna2025>** et se créer un compte ou se connecter.

2. Une fois connecté, cliquez sur **"Ajouter un événement"**

3. **Remplir attentivement** le formulaire en complétant le plus d'informations possibles.



*Prévoir environ 10 min pour compléter la fiche.*

**Votre fiche OpenAgenda est votre vitrine** : lorsque le grand public regardera le programme des JNAgri, il choisira de se rendre à votre événement sur la base de votre fiche. Il est donc impératif de la rendre **attractive**. Voici quelques conseils et bonnes pratiques :

## 1. Etre le plus clair et lisible possible

Votre fiche OpenAgenda doit être **claire, concise mais détaillée**. Le visiteur ne doit pas avoir de zones d'ombre sur la nature de l'événement, les modalités, les horaires... N'hésitez pas à **indiquer les modalités à plusieurs endroits** : sur l'affiche, dans la description longue et dans les cases dédiées par exemple.

**Veillez à la forme** : respectez la casse et n'hésitez pas à mettre en gras ou souligner les informations importantes pour plus de lisibilité.

## 2. Avoir un titre accrocheur **Le "quoi"**

Dès les premiers mots, vous devez essayer de **capter l'attention du futur visiteur**. Choisissez un titre à la fois **clair et attractif** : il doit donner un aperçu de votre événement, sans tout révéler ni être trop vague. Pas d'obligation de mentionner le nom de votre entreprise ici, préférez une description courte de votre activité.

Quelques exemples :



✓ "Oenologame : Découvrez un domaine viticole bio alsacien de façon originale"

"Visite d'une exploitation de piments d'Espelette et dégustation"

"Visite d'une ferme marine & découverte de l'ostréiculture"

✗ "La ferme de l'étoile"

"Fête de l'agriculture"

## 3. Compléter avec une description courte et impactante **Le "quoi" et le "qui"**

Vous avez réussi à capter l'attention avec votre titre, il faut maintenant **"transformer l'essai"** avec votre description courte située entre votre titre et votre illustration. Cette description vient **compléter votre titre** en donnant un peu plus de détails sur votre événement.



✓ "A la ferme Marine, une visite guidée est proposée pour découvrir l'histoire et la production de cette « fierté locale »"

"Venez découvrir le cidre de La Ferme de la Sapinière sous tous ses aspects et apprenez des faits intéressants sur l'histoire de la pomme"

"Nous vous présenterons notre mode de production. Visite de la pépinière, des cultures de plein champ et explication du fonctionnement d'une extraction d'huile essentielle par la vapeur."

✗ "Bienvenue dans notre ferme"

"rdv vendredi soir de 17h à 19h"

### 3. Illustrer votre fiche

Les fiches avec illustration (photo ou affiche) génèrent **2x plus de clics** que celles sans ! Il est impératif d'avoir une image qui vient illustrer votre événement. Vous pouvez créer une **affiche**, faire un **montage avec plusieurs photos** ou simplement choisir **une photo qui symbolise votre entreprise**.



Retrouvez **ICI** une compilation d'exemples d'affiches de participants des éditions précédentes si vous êtes en manque d'inspiration !



### 4. Avoir une description fidèle de votre événement

### Le "quand", "comment" et "où"

Dans la description longue, n'hésitez pas à donner toutes les informations dont le visiteur pourrait avoir besoin. Ici, **mieux vaut trop que pas assez**. Continuez à utiliser un ton enjoué, à mettre en avant tous les points forts de votre événement et tout ce qui le rend unique. Développez un **véritable argumentaire** pour **convaincre le visiteur** à venir sur votre ferme. Vous pouvez commencer par une phrase de présentation de votre entreprise ou d'histoire, puis proposer une description détaillée de l'événement, les tarifs, des informations sur l'accès à votre entreprise, vos coordonnées, vos pages réseaux sociaux, le lien vers l'événement...



Retrouvez **ICI** une compilation d'exemples de fiches OpenAgenda complètes des éditions passées !

#### Ateliers Art et Nature

Cueillette et cuisine des plantes sauvages et Art & Nature sur la ferme : apprendre à fabriquer son encre à partir de végétaux, dessin naturaliste entomologiste, portraits d'animaux en volume!



Vous Graines de St Germain (ferme en maraichage diversifié, poule pondeuse, PAM...) proposons cette année, pour la première fois une collaboration avec Armelle Thai, dessinatrice, artiste peintre et professeure de peinture pour 3 ateliers "ART & NATURE" sur notre ferme à Erdevin

Le samedi 3 juin de 14h30 à 16h30: apprendre à fabriquer son encre à partir de végétaux (atelier ado et adultes). Fabrication d'encre naturelle, teintes et nuances, technique du lavis appliquée à l'encre de ronges

Le samedi 17 juin de 14h30 à 16h30: dessin naturaliste entomologiste "en mode 19ème siècle" (atelier adulte/enfants à partir de 10 ans) : création d'une petite planche naturaliste au graphite et brou de noix, technique du dessin d'observation, travail des ombres et lumières et patine.

Le lundi 10 juillet de 14h30 à 16h30: portraits d'animaux en volume en matériaux de récupération (atelier tout public à partir de 7 ans) A partir de boîtes à oeufs, façonnage de lêtes d'animaux (blaireaux, raton-laveurs, lapins, etc) et mise en couleur.

Et nous organisons aussi un atelier cueillette et cuisine des plantes sauvages le 17 juin (le matin) : vous pouvez donc venir passer toute la journée sur Erdevin

Toutes les infos complémentaires sont disponibles ici : <https://www.saintgermainetcompagnie.fr/informations/planning-et-inscriptions-pour-les-fiches-2023-2024-1469723300395.htm>

Un quotidien local, durable et gourmand !

Pour un quotidien Local Durable Gourmand

## L'ESTIVAL DU DAUPHINÉ

8 SAMEDI JUIN 10H-17H30

LYCÉE HORTICOLE LA TOUR DU PIN

ASSOCIATIONS LOCALES - PRODUCTEURS & ARTISANS LOCAUX - ATELIERS - ANIMATIONS - NITAMES LOCALES

RESTAURATION & BRUNETTE - VENTE DE PLANTES DES SERRES DU LYCÉE

Le samedi 8 juin, de 10h à 17h30, aura lieu la troisième édition de l'Estival du Dauphiné au lycée Horticole de La Tour du Pin. Un événement convivial et bienveillant pour se retrouver autour des notions de partage et de plaisir en découvrant une multitude de solutions locales en faveur de la transition écologique, solidaire et sociale pour un quotidien gourmand, local et innovant.

Au programme :

- un village de producteurs, artisans, commerçants et acteurs indépendants, passionnés et engagés pour découvrir des projets ou des activités à deux pas de chez eux tout en dégustant des produits du coin
- des ateliers interactifs et pratiques pour apprendre ensemble
- des expositions
- une grande vente de plantes et fleurs cultivées par les élèves du Lycée Horticole et Animalier de La Tour-du-Pin
- des espaces de dégustation et restauration en faveur d'une alimentation locale et durable
- des espaces de détente pour se prélasser
- des temps culturels

ENTRÉE LIBRE

LES 6, 7 ET 8 JUIN 2024

ALBI - JARDIN NATIONAL  
LICES JEAN MOULIN

Un parcours ludique, pédagogique et gourmand, au travers de 3 univers : des producteurs à l'assiette, bien manger et bien se dépenser.

Olivier Chapat, Chef de cuisine, est le co-fondateur de ce Festival en 2016. Président de l'association "Les enfants cussaniens" et membre d'Euro-Toques, Olivier Chapat rappelle que 1 enfant sur 3 ne sait pas identifier les aliments qu'il mange quotidiennement.

Il s'est associé avec Audrey Anidjar, pour concevoir un Festival comme un parcours ludique et pédagogique pour les inviter à goûter et à faire eux-mêmes. Goûter de nouvelles saveurs, découvrir les produits frais et de saison, prendre plaisir à cuisiner pour ensuite prendre plaisir à manger des plats préparés à la maison.

Les enfants étant de formidables prescripteurs au sein de leur famille, l'ambition du festival est de rassembler parents et enfants autour d'un moment de partage et de ramener le « fait-maison » au cœur des foyers.

Heures d'ouverture

- Jeudi 6 juin 2024 et Vendredi 7 juin 2024 : Journées réservées aux groupes scolaires - Les écoles et leurs élèves seront accueillis tout au long de ces deux jours où les enfants pourront profiter de toutes les animations du festival !
- Samedi 8 juin 2024 - Journée ouverte à tous : Les familles sont attendues pour faire profiter leurs enfants de cet événement et pour partager ensemble une journée autour d'ateliers culinaires, de démos de chefs ainsi que de multiples animations ludiques !