

les Cravates Roses

Studio de création

ANALYSE DU SITE WEB
www.bioguide.be

REFONTE DU SITE

En résumé: le site reprend les adresses où acheter et/ou manger bio à Bruxelles.

Question: Comment faire pour que les gens reviennent sur le site ?

Une fois qu'on a vu ce qu'il y a dans la commune, on reste en général sur les mêmes pratiques d'achat...

Pourquoi alors revenir visiter le site ?

Annoncer des infos sur facebook menant au site ne suffit pas, de nombreuses personnes n'ont pas facebook.

Une newsletter est une contrainte, et très vite peu lue... ?

HOME PAGE

Voici les rubriques à retrouver en home page. Le gros changement du site sera dans les mois à venir de faire payer une cotisation aux adresses reprises dans le site.

1) Rubriques à retrouver en home page

- **3 rubriques principales** (commerces « physiques » où on va acheter):

- . Magasins (4 sous rubriques : épicerie, pain, herboristerie, commerce équitable)
- . Marchés
- . Restaurants (majorité des ingrédients bio)

Les magasins et restaurants seront les 1ères rubriques à qui sera demandée la cotisation

- **3 rubriques n'ayant pas d'enseigne sur rue mais importantes**

car elles favorisent les circuits courts :

- . Paniers (livraisons en lieux de dépôt et/ou livraison à domicile)
- . Ruche qui dit oui (qques adresses)
- . Groupes d'achat (Bioguide ne s'en occupe pas, on renvoie simplement à autre site)

- **1 rubrique « à boire » ! Avec les vins naturels et les bières bios :**

(lieux d'achat et aussi lieux de consommation)

- les commerces : où acheter les vins bios et bières bios
- les bars et restos : où on peut boire des vins et bières bio. Ici figureraient les restos qui servent des vins bio mais où la cuisine n'est pas bio du tout.

- **et une rubrique que je ne sais pas où mettre: les traiteurs**

(pas d'adresse physique, pas spécialement en circuit court, mais sympa quand même de les avoir sur le site)

- enlever « chambres d'hôtes »

Le tout articulé autour de la rubrique « producteurs locaux » !

- Il est important aussi en home page de retrouver une rubrique fourre-tout pour relayer des infos différentes (qui ne payeront pas de cotisation mais importantes à mettre en valeur) : crèches bios, écoles avec projets bio, projets IBGE de cantines, etc...

2) Géolocalisation : permet de voir en « local », et aussi par rubriques. Mais comme c'est maintenant, ce n'est pas beau. Si la géolocalisation reste accessible en home page, enlever la recherche par commune en haut à gauche

3) Espace pub : garder (actuellement 2 encarts à gauche, dioxyde et friterie)

4) Relais des publications facebook : améliorer lien page facebook et site ?

5) A ajouter : encart pour professionnels (pour l'appel à cotisation, prix et explications).

6) Rubriques se trouvant dans les bandeaux :

- . accueil : ok
- . « qui sommes-nous » : changer en « A propos »
- . supprimer « articles » « newsletter » « on parle de nous » « labels bio » « articles ».
- . garder « liens utiles » et « labels bio », et référence Argon7 / Elodie / Cravates Roses

AUTRES PAGES DU SITE

. Page Marchés

Page intro à garder : nécessaire pour infos

- recherche par jour : à garder / recherche par lieu : à garder (via géolocalisation)

Page marché :

- à garder : infos pratiques, géolocalisation, petite histoire

- à garder : encart avec les autres lieux où on trouve le producteur ou vendeur

Important : trouver un moyen pour mettre en évidence les stands des producteurs venant vendre en direct sur le marché (question que l'on me pose souvent)

- ajouter un champ pour l'adresse du marché

. Page Magasins

- garder épicerie / herboristerie / commerce équitable

- pain : seulement qques adresses de boulangeries bio, sinon on trouve surtout le pain bio dans les épiceries.

. Page Restos

- à ajouter : une recherche par « ouvert midi » « ouvert soir » « ouvert midi et soir »

. Page producteurs :

- uniformiser la taille des photos.

- faire une seule sous-rubrique regroupant « pain et pâtisserie »

- ajouter sous-rubrique « glace » (y mettre Sikou qui se trouve actuellement en pâtisserie)

A faire aussi

- Adaptation tablette et smartphone

.02 SITUATION EXISTANTE

BIOguide

Accueil - Qui sommes-nous ? - Articles

rechercher ok

Vous cherchez une adresse près de chez vous ?

Bioguide, les adresses bio à Bruxelles !

Votre commune... ▾

Votre publicité ici? Contactez-nous!

Livraison de tout colis à vélo !

Dioxide de Gambettes : pour la livraison du courrier, des paniers de légumes et de colis... divers !

La première friterie bio de Belgique !

De Natuurfrituur Merel, une belge idée de Hans et Kathleen ! Présents en 2009 sur le marché bio Place Ste Catherine à Bruxelles, on les retrouve dans des marchés en Région flamande. Ils participent aussi à des événements, concerts, festivals dans toute la Belgique.

Bioguide sur Facebook

Newsletter : Je m'inscris !

Site réalisé avec l'aide de la région de Bruxelles-Capitale et avec le soutien du Fonds Triodos

[Tout]

- Bars à vin
- Chambres d'hôtes
- Magasins
- Marchés
- Paniers bio
- Restaurants

Carte Satellite Mollem Grimbergen Vilvorde Machelen Steenokkerzeel Zaventem Kortenberg Dilbeek Anderlecht Ixelles Uccle Watermael-Boitsfort Vlaams-Brabant Leeuw-Saint-Pierre Drogenbos Vlezenbeek Anderlecht-Airport Schaarbeek Jette Etterbeek Anderlecht-Airport Données cartographiques ©2016 Google Conditions d'utilisation

Commune de Watermael-Boitsfort (Officiel) Août 2016

La Fête du Chant des Cailles - 10 septembre Fleurs, fruits et légumes, brebis et acteurs du projet vous donnent rendez-vous le 10 septembre à La fête du Chant des Cailles: visites, balades, dégustations salées et sucrées, bar, jeux pour petits et grands, concerts, rencontres & retrouvailles dans la convivialité. Vivement la rentrée! La Ferme du Chant des Cailles Asbl info@chantdescailles.be www.chantdescailles.be

► Plus d'infos

Bruxelles Environnement - Leefmilieu Brussel Août 2016

Que signifie ce label ? A quoi sert-il ? Le site Infolabel est LE guide des labels de la consommation durable qui répondra à toutes vos questions.

► Plus d'infos

Greenpeace Belgium Août 2016

La présence de pesticides dans votre assiette vous inquiète ? Vous vous demandez comment passer à une agriculture plus écologique ? Voici le chemin à suivre pour passer de l'uniformité à la diversité. Voici l'avenir de notre alimentation.

► Plus d'infos

Pesticides : le rapport embarrassant de l'Anses si peu médiatisé Août 2016

Le 25 juillet dernier, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), a publié un rapport sur lequel ses experts ont travaillé pendant près de cinq ans. Censé paraître en juin, sa publication a été retardée, laissant croire aux associations de p...

► Plus d'infos

Bruxelles Environnement - Leefmilieu Brussel Août 2016

Le saviez-vous ? Chaque jour, vous pouvez vérifier la qualité de l'air à Bruxelles grâce à notre pollumètre.

► Plus d'infos



BIOguide



Accueil - Qui sommes-nous ? - Articles

rechercher

ok

Vous cherchez une
adresse près de chez
vous ?

Votre commune... ▼

Marchés
Magasins
Paniers
Groupes
d'achats
Bars à vins
Restaurants
Traiteurs
Chambres
d'hôtes
Écoles et
crèches
Producteurs

A lire

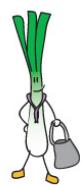
Bruxelles ... les marchés

Grégoire J. et Anselme C.
- Ed. Versant Sud, 2008,
Bruxelles.

Les Marchés du Pentagone

Bilen C. - Bruxelles ville
d'art et d'histoire n° 26,
Région de Bruxelles-
capitale, Bruxelles.

Une erreur, d'autres
infos sur cette page ?
[Merci de nous
les signaler !](#)



Marchés

Des marchés à découvrir

Autant l'avouer d'emblée : on a un gros coup de cœur pour les marchés de Bruxelles, et on compte bien vous le faire partager ! La visite des marchés des différentes communes à la recherche de marchands bio nous a permis de faire de belles découvertes. Et puis, aller au marché, c'est l'occasion de papoter, de rencontrer les gens du quartier, ou tout simplement de flâner, de prendre sa place comme personne, comme piéton, dans un espace public souvent trop dédié à la voiture... Vive le caddy !

Les marchés, des produits inédits et savoureux à découvrir !

On peut l'affirmer
clair et net : dans
les marchés on
déniche certains
produits difficiles à trouver ailleurs à
Bruxelles. Des exemples ? ce
maraîcher qui propose des légumes
"oubliés" à la vente, comme la
livèche, le pourpier ou les feuilles de
moutardier ; ou encore ce vendeur de
fromages qui fait la tournée chaque
semaine de petits fromagers en
Région wallonne afin de proposer une
palette de fromages incroyable... Allez
hop ! tous au marché !



Producteur ou revendeur ?

Certains
producteurs
viennent vendre
leurs légumes en
direct au marché ; d'autres stands
sont tenus par des revendeurs.
N'hésitez pas à vous renseigner, et
tentez de privilégier la production
locale ! Au marché, de toute façon, les
légumes sont meilleurs, plus frais et
souvent moins chers que le bio en
grande surface. Et puis, si par hasard
on n'est pas content, on sait à qui se
plaindre la semaine suivante !



Les marchés

Lundi

Mardi

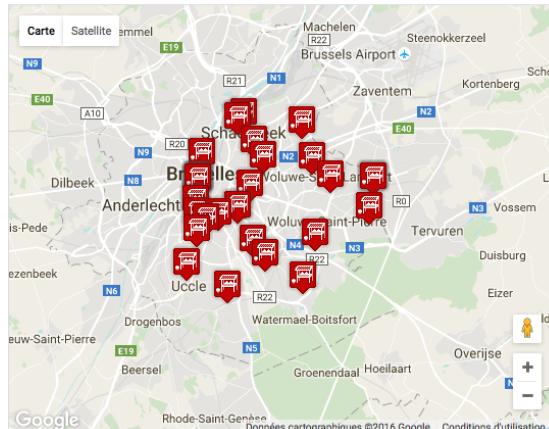
Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche



Création du site par Argon7 / Graphisme : Elodie Dechamps

Plan du site Liens utiles On parle de nous Labels bio Contact © Bioguide

Site actuel
PAGE MARCHES

BIOguide

Accueil - Qui sommes-nous ? - Articles

rechercher ok

Vous cherchez une adresse près de chez vous ?

Votre commune... ▾

- Marchés
- Magasins
- Paniers
- Groupes d'achats
- Bars à vins
- Restaurants
- Traiteurs
- Chambres d'hôtes
- Écoles et crèches
- Producteurs

Une erreur, d'autres infos sur cette page ?

Merci de nous les signaler !

Qui sommes-nous ?
Merci à tous ceux et celles qui participent à cette équipée, et bienvenue à tous ceux et celles qui veulent nous rejoindre !

Et à vous, lecteur : utilisez le site et continuez de le nourrir ! envoyez-nous vos adresses, commentaires, infos...

Bioguide, c'est qui ?

Isabelle a la bougeotte depuis toute petite. Après une formation en travail social, elle s'en est allée découvrir la planète. Longue pause de 8 ans au Chili, travail dans le secteur social et en tourisme solidaire. Ensuite, 5 ans de route et de rédaction pour le Guide du Routard, en Amérique du sud et l'Europe.

En 2002, retour au pays natal où elle reprend plusieurs formations : en environnement, en mobilité, et le Master en Sciences et Gestion du Tourisme à l'ULB. En parallèle, le jeudi matin, elle donne un petit coup de main à Roger, agriculteur bio qui vient au marché du parvis de Saint-Gilles. Quand Roger arrête fin 2008, Isabelle cherche de l'info pour lancer un groupement d'achat. C'est alors que naît l'idée de Bioguide, l'occasion pour Isabelle de mettre son expérience de mise en réseau et de traitement de l'info pour animer un site dédié à l'alimentation bio. Actuellement, Isabelle combine travail social et gestion de l'asbl Bioguide.

Yves est tombé dans la marmite internet en 1995 ; depuis lors, le désir de partager l'information quelle qu'elle soit n'a cessé de l'animer. Il trouve dans le projet Bioguide le vecteur idéal pour associer sa passion numérique à une démarche très concrète : donner à l'internaute les clefs pour choisir son alimentation en toute connaissance de cause. Pour lui, l'originalité du projet réside aussi dans la notion de lien : aller au marché, s'intéresser aux producteurs, rejoindre un groupement d'achat, c'est recréer du lien, refaire de son quartier un port d'attache.

Johanne a accompagné la mise en route de Bioguide. Issue d'une famille écolo, elle a toujours considéré l'alimentation bio comme une évidence. Passionnée de loisirs actifs et attachée à l'environnement local, elle entreprend le Master en Tourisme dans le dessein d'allier ces deux centres d'intérêt. Johanne travaille actuellement dans l'asbl Jardins exceptionnels de Wallonie.

Sara, raffole de voyages, de rencontres et de bonne cuisine. Elle a un intérêt particulier pour les voyages respectueux et a participé en Colombie à un projet écotouristique dans un parc naturel de la côte Caraïbe. Sara participe à plusieurs projets d'échanges internationaux. Elle a aussi partagé le quotidien d'un agriculteur bio wallon lors d'un chantier avec des jeunes de différents pays. Les déséquilibres sur le globe, ça lui trotte dans tête. Pour apporter sa contribution à des relations plus justes entre Nord et Sud, elle a choisi de travailler chez Oxfam-Magasins du monde, qui propose des produits équitables - en grande partie certifiés bio - et respectueux des producteurs.

Elisabeth, intéressée par l'alimentation bio, elle rencontre Isabelle, Sara et Yves lors de la première visite guidée organisée en mai 2010. Médecin de formation, c'est tout naturellement qu'elle s'intéresse aux bienfaits de l'alimentation bio (bonne pour la santé...et surtout pour le palais :-), et de manière plus large, aux relations entre santé et environnement. Curieuse, elle aime rencontrer du monde et voyager, ce qu'elle a eu l'occasion de faire entre autres avec une association d'échanges Nord-Sud. Elle a aussi participé à plusieurs chantiers internationaux.

Nadine, petite dernière à s'être engagée dans l'équipe. Sociologue de formation, elle a toujours été curieuse des mécanismes qui régissent notre société et quand il a été question de rencontrer les initiateurs de projets en lien avec l'alimentation durable, de donner un coup de pouce pour écrire des articles et donc, de participer à un engagement humaniste, elle ne pouvait qu'être très enthousiaste ! Touche à tout, elle s'est donc mise à écrire, à prendre contact avec les uns et les autres et à goûter aux saveurs issues de nos producteurs belges. Tout ça entre une vie de famille joyeuse, un travail de recherche d'emploi intense et plusieurs formations. Qu'à cela tienne, elle aime ce qu'elle fait et le partager, et est toujours prête à découvrir de nouveaux horizons !

Elodie Deschamps, graphiste et dessinatrice, a patiemment mis en images et en formes les mots et les idées d'un Bioguide naissant. Au beau milieu des cageots de choux de Bruxelles, des potimarrons et des radis, elle a un jour déniché Hercule, qui est vite devenu la mascotte du site.

Hercule...
 Un fieffé caractère cet Hercule !
 Fan de polars et très curieux, il se la joue parfois carrément détective bio...
 Faut dire que les pesticides, les OGM et autres produits cracras, ça le rend malade et ça l'éneeeeeeeeerve !
 Les hyper et supermarchés, il supporte pas, ça le rend grognon et ça le déprime. Hercule préfère les produits sains, bios, en priorité locaux et en circuit court.
 Hercule adore se balader, aller au marché avec son caddy, faire ses emplettes dans les petites épiceries du quartier, rencontrer du monde et papoter.

Bioguide : pourquoi ?

Notre envie avec Bioguide.be,
 ... c'est contribuer au développement et à la promotion de l'alimentation bio à Bruxelles, spécialement via les filières de vente en circuit court et les commerces de proximité,
 ... c'est fournir des informations utiles et concrètes à l'utilisateur soucieux d'une consomm'action responsable,
 ... c'est faciliter la communication entre consommateurs et producteurs et favoriser la mise en réseau des acteurs du secteur.

Critères de sélection des adresses de Bioguide :

- gratuité : il s'agit d'un site d'info, donc toutes les adresses présentes y figurent gratuitement.
- certification bio : le critère de sélection des adresses est l'actualité d'une certification biologique des produits. Avec quelques exceptions, notamment pour la rubrique des restos, où nous avons accepté certains ayant une démarche clairement orientée vers le bio bien que n'ayant pas -encore ! la certification.
- circuit court : nous cherchons à favoriser l'information sur les circuits les plus directs possibles, afin de donner tant au producteur qu'au consommateur la possibilité d'opter pour un commerce plus juste.

Bioguide : comment ?

- Informer sur les points de vente d'alimentation bio à Bruxelles :
- fédérer les infos : Bioguide rassemble les adresses des marchés, paniers, magasins à Bruxelles, infos jusqu'ici dispersées sur une kyrielle de sites
- personnaliser : une page est consacrée à chaque adresse
- favoriser la proximité : un outil de recherche permet de trouver les adresses par commune
- offre une info « fraîche » : mise à jour constante des info

● ● ●

ANALYSE SITE WEB I www.bioguide.be / Les Cravates Roses / 21.07.2016 _ Tous droits réservés / Diffusion confidentielle

6 / 20

PROBLÉMATIQUE

Afin de répondre à l'ensemble des objectifs et attentes de Bioguide et de ses usagers, le futur site internet doit répondre à la problématique suivante :

**Devenir une référence dans le domaine du bio Bruxellois
et pour les usagers un réflexe dans leurs modes de consommation alimentaire.**

BIOGUIDE est un annuaire.

Il doit être identifier comme tel avec une mise en avant des fonctionnalités de recherches claires et rapides accessibles sur tous les supports (ordinateur, tablette, mobile).

BIOGUIDE est un "way of life"

Il n'a pas de but "commercial". Il doit traduire la volonté de l'équipe fondatrice ; en contribuant au développement du bio et en facilitant les liens entre les consommateurs et les producteurs/acteurs du réseau.

RECOMMANDATIONS EDITORIALES : UN CONTENU QUI PARLE AUX INTERNAUTES

L'aspect graphique d'un site est souvent le premier levier auquel on pense lors d'une refonte. Cependant le parti-pris éditorial est également un élément essentiel dans le succès d'une communication digitale.

À travers une série de *wording* drôles, décalées et de jeux de mots autour du bio et de la culture populaire belge, Bioguide se raconte et expose ainsi une philosophie de vie : le mieux consommer et le savoir-vivre bio!

Bioguide, l'annuaire élevé en plein air!

UN SITE EN PHASE AVEC LE NOUVEAU POSITIONNEMENT ET LES NOUVEAUX STANDARDS DU WEB

Le site doit refléter les nouvelles perspectives de développement de Bioguide.

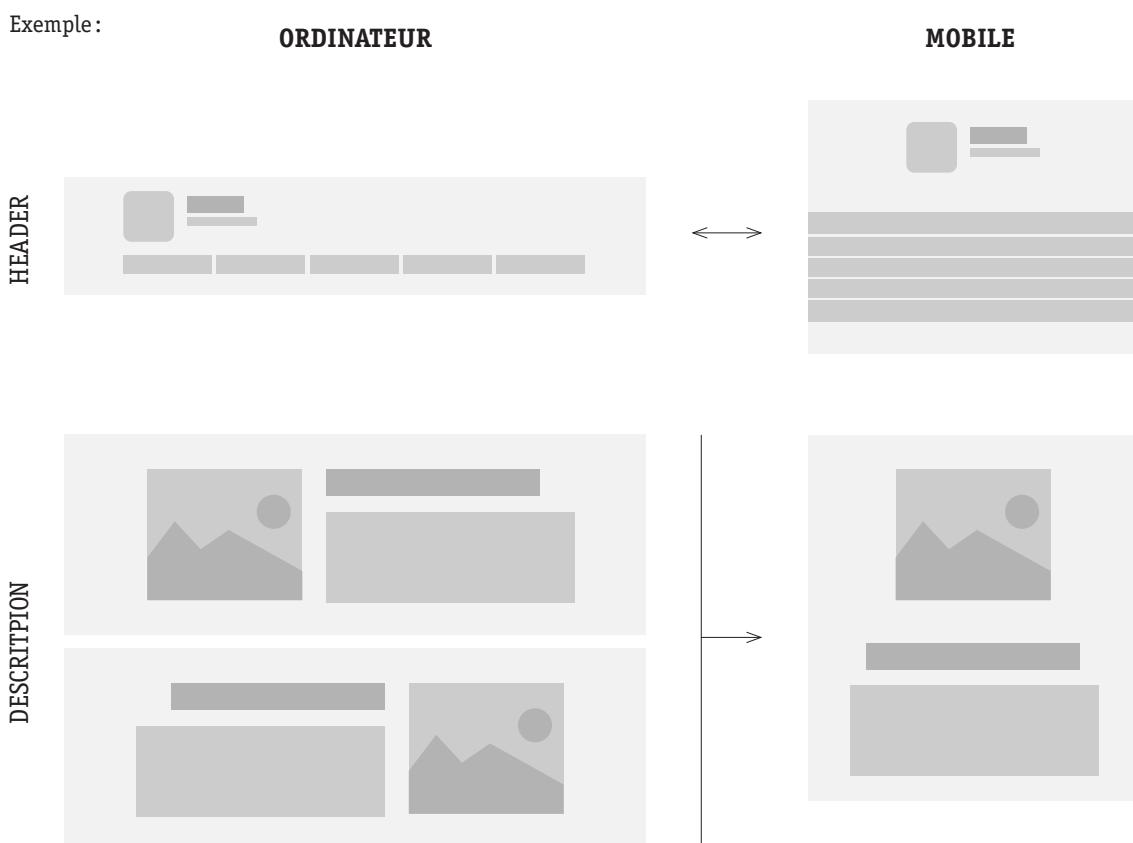
Pour être plus attractif et valoriser l'ensemble des atouts de Bioguide, le futur site internet devra répondre aux attentes suivantes :

- Un outil ergonomique et pratique
- Des espaces dédiés et fonctionnels pour des rubriques mises en valeur
- Un site attractif tant du point de vue du visiteur que du professionnel, chaque utilisateur doit s'approprier cet outil, pour avoir envie, non pas simplement de revenir sur le site mais de s'en servir comme d'un outil au quotidien
- Une mise en page *full page* et entièrement *responsive* pour permettre une expérience utilisateur optimale quelque soit l'appareil utilisé
- Une ergonomie pensée pour s'adapter aisément au *multi-device*
- Optimisation de l'arborescence de manière à rendre le site plus clair pour l'internaute.

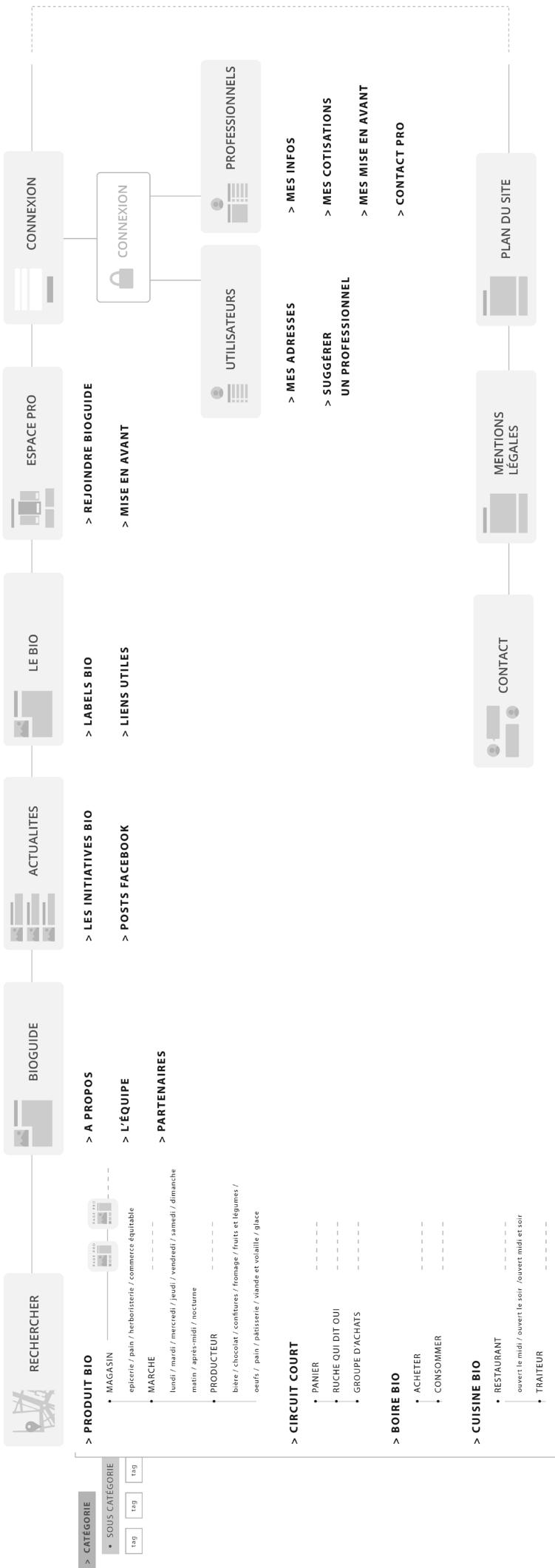
Qu'est ce que le *multi-device* ou *responsive*?

Le responsive design ou responsive webdesign (au même titre qu'un site mobile) est une manière de concevoir un site web pour que son contenu s'adapte automatiquement à la résolution écran du terminal qui est utilisé pour le visionner. On peut également parler de site adaptatif.

Exemple:

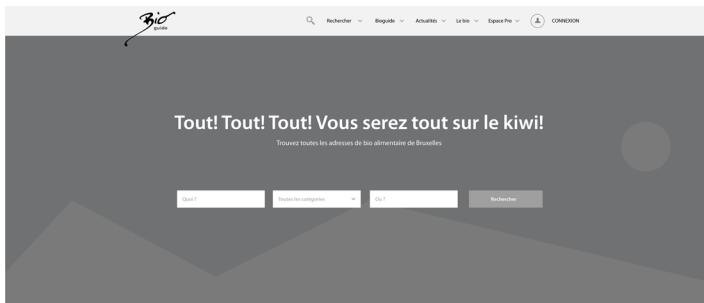


ARBORESCENCE 04



.05

WIREFRAMES



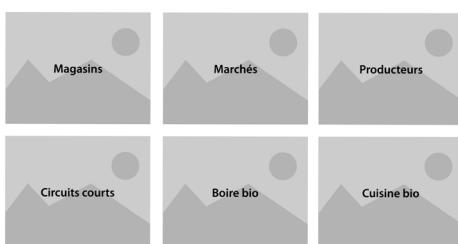
Tout! Tout! Tout! Vous serez tout sur le kiwi!

Trouvez toutes les adresses de bio alimentaire de Bruxelles

Quoi ? Donnez les catégories... Où ? Rechercher

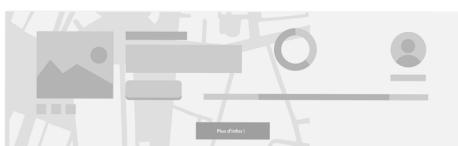
Que recherchez-vous ?

Ne vous prenez pas le chou, Bioguide le fait pour vous !



Bioguide, comment ça marche ?

Ni better, ni chou !



Schémas fonctionnels
HOME PAGE



Livraison de tout colis à vélo !

Dioxyde de Gambettes

Pour la livraison du courrier, des paniers de légumes et de colis... divers !

En savoir plus

• • •

Les nouveaux nés de Bioguide

Goulu et bien chou comme un bon légume bio.



Initiatives

Le bio ne compte pas pour des prunes !



13 janvier 2017

Une mini-crèche bio à Saint Gilles

joue pour petits et grands, concert, rencontre & networking dans la convivialité

Lire plus

13 janvier 2017

Une mini-crèche bio à Saint Gilles

joue pour petits et grands, concert, rencontre & networking dans la convivialité

Lire plus

13 janvier 2017

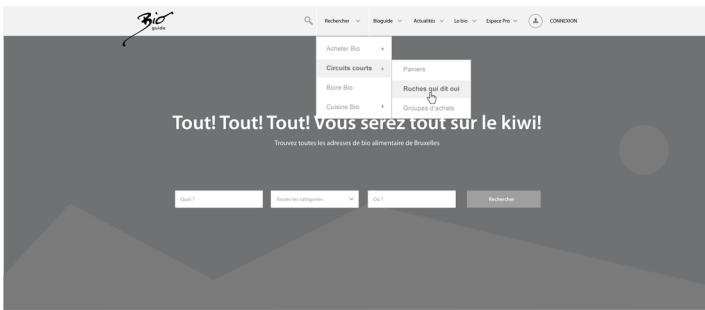
Une mini-crèche bio à Saint Gilles

joue pour petits et grands, concert, rencontre & networking dans la convivialité

Lire plus



Copyright, Bioguide © 2017, tous droits réservés

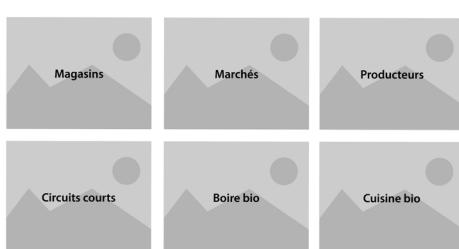


Tout! Tout! Tout! Vous serez tout sur le kiwi!

Trouvez toutes les adresses de bio alimentaire de Bruxelles

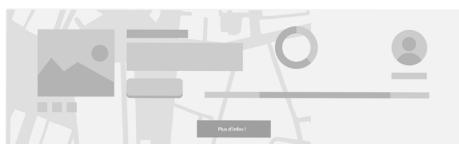
Chou? Dossiers les catégories... Où?

Rechercher



Bioguide, comment ça marche ?

Ni better, ni chou !



Schémas fonctionnels
HOME PAGE > menu déroulant



Livraison de tout colis à vélo !

Dioxyde de Gambettes

Pour la livraison du courrier, des paniers de légumes et de colis... divers !

En savoir plus

• • •

Les nouveaux nés de Bioguide

Goulu et bien chou, comme un bon légume bio.



Actualités

le bio qui ne compte pas pour des prunes !



Copyright, Bioguide © 2017, tous droits réservés



Bio
guide

Rechercher Recherche Bioguide Actualités Le bio Espace Pro CONNEXION

Catégories > Commerce

Quoi ? Où ?

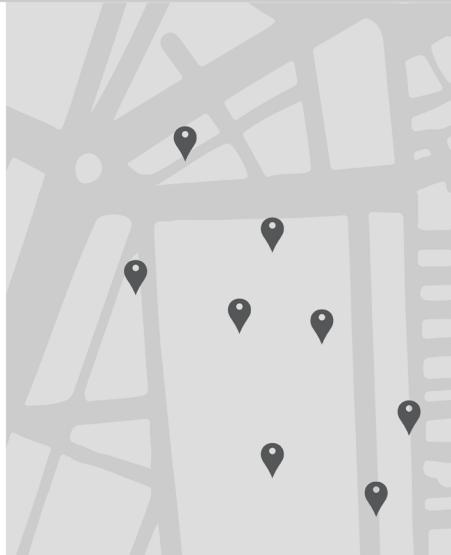
Rayon : 5 km

Filtrer par tag :
 Epicerie Herboristerie Pain Commerce équitable

Rechercher

8 résultats

Rechercher



Schémas fonctionnels

PAGE TYPE > sous catégorie

magasin*commerce / marché / producteur

panier / ruche / groupe

acheter / consommer

restaurant / traiteur

Bio
guide

... c'est contribuer au développement et à la promotion de l'alimentation bio à Bruxelles, spécialement via les filières de vente en circuit court et les commerces de proximité,

... c'est fournir des informations utiles et concrètes à l'utilisateur soucieux d'une consommation responsable.

... c'est faciliter la communication entre consommateurs et producteurs et favoriser la mise en réseau des acteurs du secteur.

> RECHERCHER > CONNEXION

> BIOGUIDE > ACTUALITÉS

> LE BIO > ESPACE PRO

> Contact > Mentions légales

> Plan du site

Copyright, Bioguide © 2017, tous droits réservés

f t

Bio
guide

Rechercher ▾ Bioguide ▾ Actualités ▾ Le bio ▾ Espace Pro ▾ CONNEXION

Catégories > Commerce > Boulangerie Le pays de l'épeautre

Boulangerie Le pays de l'épeautre

Avenue Pré des Agneaux 25
1160 Auderghem

02/673.36.16

Partager sur facebook Ajouter à mes adresses Voir le site

Une boulangerie qui vaut le détour...
ne fut-ce que pour la délicieuse odeur qui flotte dans le magasin attenant à l'atelier !

Cette petite entreprise familiale a une belle histoire. En 1996, Luciana et Frédéric découvrent dans les Ardennes un vieux moulin hydraulique encore en activité (aujourd'hui classé patrimoine historique). Le meunier, Mr. Delcroix, accepte de les prendre en formation pendant six mois. L'épeautre est la spécialité du moulin ; ancêtre du blé, il s'agit d'une variété rustique qui ne nécessite ni engrangements ni pesticides à la culture.

Farine et pain ne sont pas certifiés bio, mais Frédéric et Luciana garantissent la qualité "naturelle" de leurs produits. La farine provient du Moulin de Hollange (au sud de Bastogne), et est exempte de tout additif. Le pétrissage se fait dans un vieux pétrin à vitesse lente ; la pesée ainsi que le façonnage se font à la main.

A déguster !
C'est pour cette raison que la boulangerie n'a que 3 sortes de pain : le blanc d'épeautre, le gris d'épeautre et le complet au levain à l'épeautre. Les pains sont cuits sur pierre ou sur platine. L'atelier produit aussi des pains spéciaux et trois sortes de pizza. Côté sucré, de la brioché, soit nature, au sucre (craquelin), aux raisins (cramique), au chocolat, à la pâte d'amandes, au miel et safran. Autre spécialité que les clients s'arrachent : les rouleaux pomme-Cannelle et poire-chocolat ! Luciana et Frédéric proposent aussi un bel assortiment de biscuits : spéculoos, madeleines, sablés à la confiture maison. Luciana étant intolérante au gluten, elle fait également du pain et des biscuits sans gluten.

Et encore...
Attenant à la boulangerie, une épicerie avec des produits bio et de terroir : produits de fermes belges, confitures, miels, chocolats, jus de fruits, pâtes d'épeautre...

Luciana et Frédéric sont tous les deux au four et au magasin. Ils ont fait le choix de ne pas déposer des pains à l'extérieur sauf dans une petite boucherie à la Hulpe qui travaille dans le même esprit qu'eux.

Avenue Pré des Agneaux 25
1160 Auderghem
02/673.36.16
contact@boulangerie.com
www.lepeautrecbon.be

Réseaux sociaux

Horaires d'ouvertures

lundi	Fermé
mardi	Fermé
mercredi	12h - 18h30
jeudi	12h - 18h30
vendredi	8h - 13h et 15h - 18h30
samedi	8h - 13h et 15h - 18h30
dimanche	8h - 13h

Schémas fonctionnels
PAGE TYPE > page pro

Bio
guide

...c'est contribuer au développement et à la promotion de l'alimentation bio à Bruxelles, spécialement via les filières de vente en circuit court et les commerces de proximité,

...c'est fournir des informations utiles et concrètes à l'utilisateur soucieux d'une consommation responsable,

...c'est faciliter la communication entre consommateurs et producteurs et favoriser la mise en réseau des acteurs du secteur.

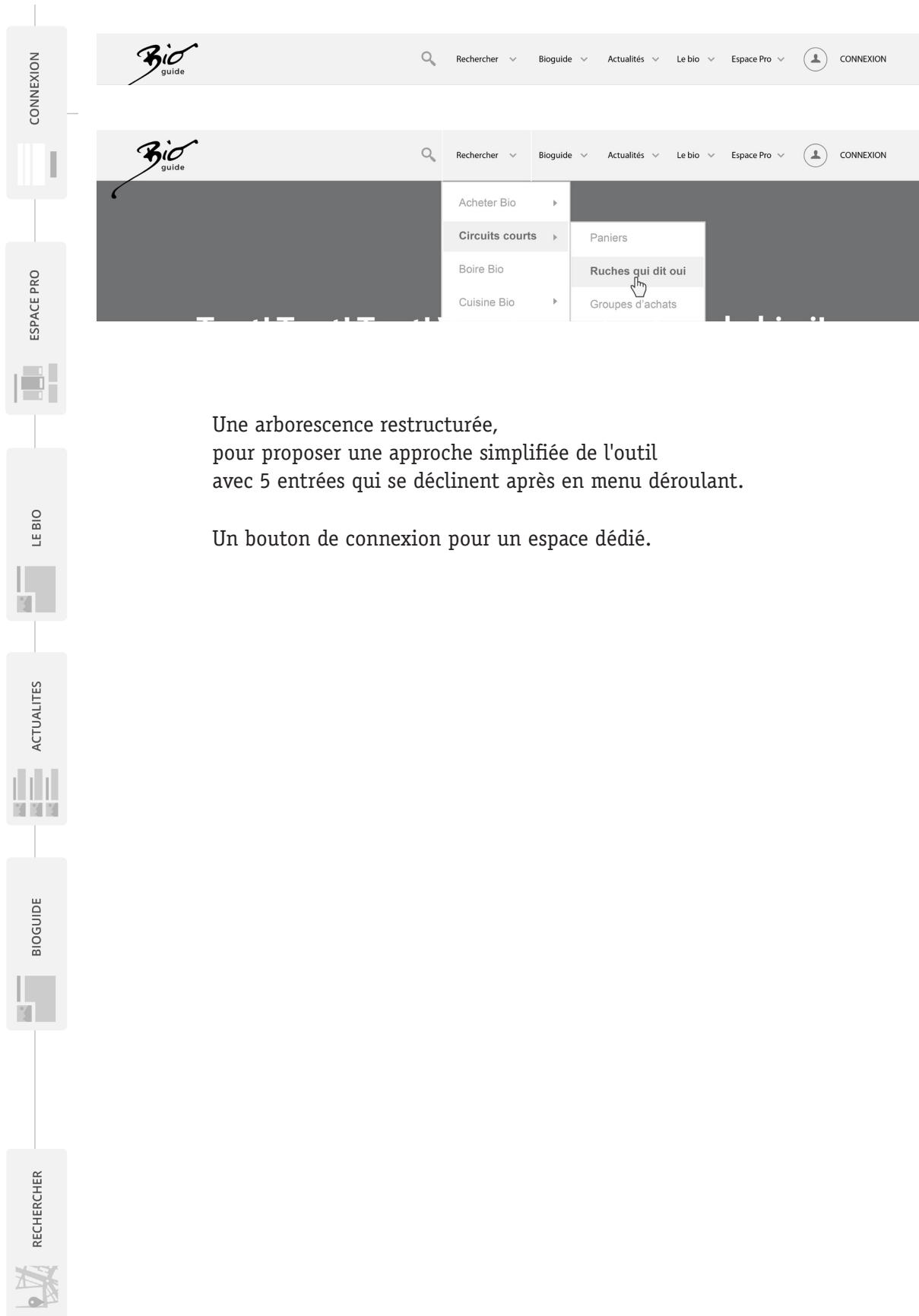
> RECHERCHER
> BIOGUIDE
> ACTUALITÉS
> LE BIO
> ESPACE PRO
> CONTACT
> Mentions légales
> Plan du site

> CONNEXION

Copyright, Bioguide © 2017, tous droits réservés

f tw

Menu principal



Une arborescence restructurée,
pour proposer une approche simplifiée de l'outil
avec 5 entrées qui se déclinent après en menu déroulant.

Un bouton de connexion pour un espace dédié.

Espace dédié



UN ESPACE DEDIE POUR CHAQUE USAGER

L'espace visiteur

Afin de fidéliser le visiteur et lui permettre de s'approprier l'outil, un espace lui est dédié. Il pourra ainsi, après création d'un profil, accéder à une interface lui permettant de paramétrier son profil avec ses préférences et lieux de vie ou de travail. Un module lui permettra de gérer ses adresses favorites selectionnées au sein du guide.

Et pour rendre le consommateur aussi acteur, il pourra aussi suggérer à l'équipe BIOGUIDE une adresse n'étant pas présente sur le site (à l'instar des sites tels que Trip Advisor).

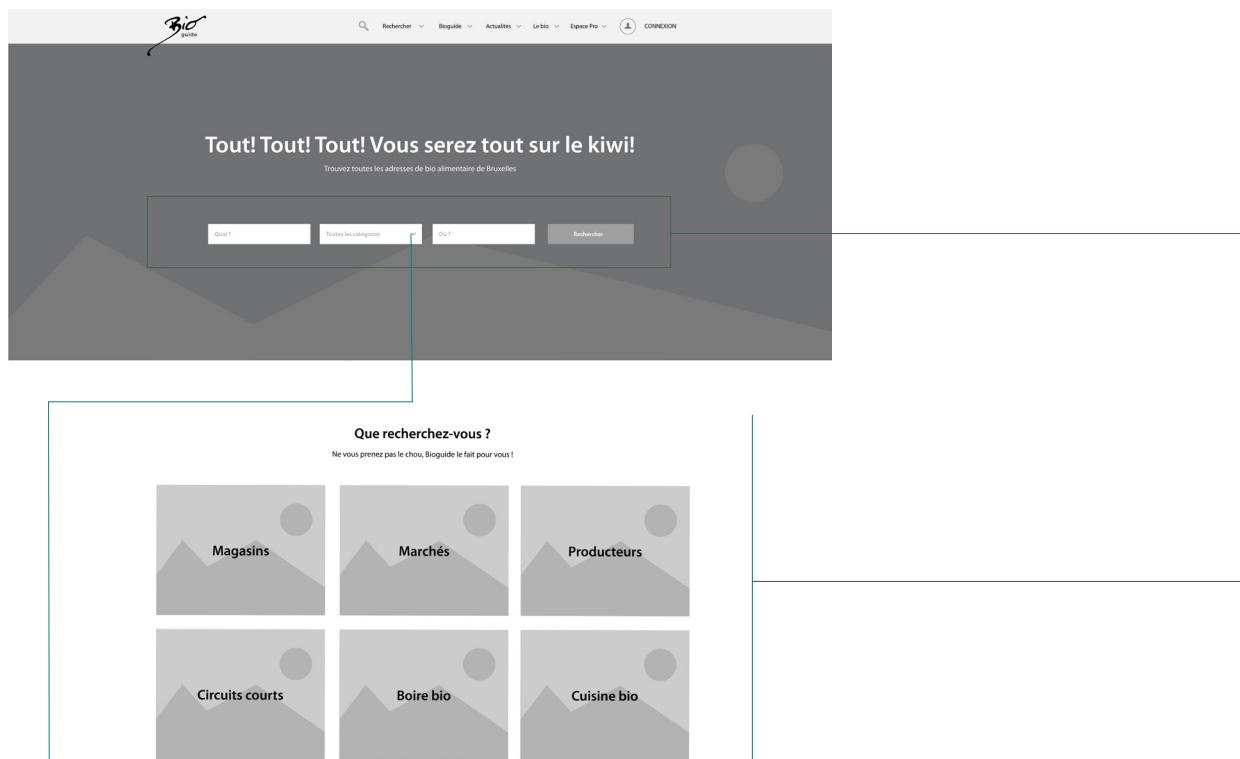
L'espace pro

En se créant un identifiant, le professionnel pourra gérer sa page et compléter son profil (informations mais également photos, etc). Il sera en mesure de gérer ses cotisations acheter de la mise en avant grâce à un module d'e-commerce, ses factures y seront également à disposition.

Les nouveaux pro pourront candidater à l'aide de l'espace dédié. Leurs candidatures pouront ou non être validée/mises en ligne par BIOGUIDE.

**Ainsi, ce sont les professionnels qui alimentent le site,
BIOGUIDE ne jouera qu'un rôle de modération.**

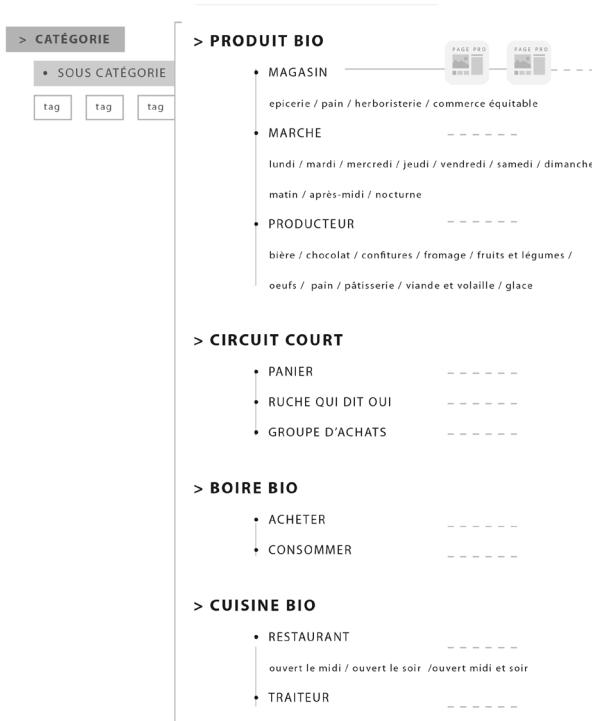
L'annuaire



Fonctionnalité principale du site

LA RECHERCHE est nettement mise en avant dès la home avec un important bloc de recherche comportant différents champs de saisie dès le header.

L'onglet catégorie permet de filtrer sous forme de menu déroulant au sein des différentes catégories et sous catégories.



L'accès est renforcé par la rubrique **Que recherchez-vous ?** qui facilite les *call to action* sur les principales catégories.

Les différentes remontées prévues en HOME



ESPACE PRO

> REJOINDRE BIOGUIDE

> MISE EN AVANT



Lien vers la rubrique ESPACE PRO

Schémas, icônes expliquant le fonctionnement du site pour inciter les professionnels à y adhérer.

Mise en avant

(Espace Pub) Imaginé sous forme de slider afin d'apporter du visuel et ainsi jouer pleinement un rôle publicitaire. Le slider permet de garder de la souplesse quant au nombre de mises en avant en ligne.



Remontées des derniers nés

(Suggestion) Toujours dans une logique incitative, nous avons imaginé un module remontant les 3 dernières "adresses" référencées au sein du guide. Cela apporte de la nouveauté et c'est important, tant pour le référencement que pour fidéliser les utilisateurs.

Initiatives

(lien vers la rubrique actualités > initiatives)

Imaginé comme un module de "blog", avec la remontée des 3 derniers articles et la possibilité d'en lire davantage. Là, encore il est important de créer des rdv avec des actualités pour apporter de la nouveauté aux internautes (et à google !).



ACTUALITES

> LES INITIATIVES BIO

> POSTS FACEBOOK

Footer

The screenshot shows the footer area of the Bioguide website. On the left, there is a logo for "Bioguide" with a stylized "B" and "io". Below the logo, there are three bullet points describing the site's purpose:

- ... c'est contribuer au développement et à la promotion de l'alimentation bio à Bruxelles, spécialement via les filières de vente en circuit court et les commerces de proximité,
- ... c'est fournir des informations utiles et concrètes à l'utilisateur soucieux d'une consomm'action responsable,
- ... c'est faciliter la communication entre consommateurs et producteurs et favoriser la mise en réseau des acteurs du secteur.

In the center, there is a navigation menu with the following items:

- > RECHERCHER
- > BIOGUIDE
- > ACTUALITÉS
- > LE BIO
- > ESPACE PRO
- > CONNEXION
- > Contact
- > Mentions légales
- > Plan du site

At the bottom left, there is a copyright notice: "Copyright, Bioguide © 2017, tous droits réservés". At the bottom right, there are social media icons for Facebook and Twitter.

Laïus sur Bioguide

Seconde navigation

Avec un rappel des rubriques de premier niveau qui se trouvent dans le *header*.
(pratique dans le cas des pages longues, avec d'importants *scroll*).

Navigation de second niveau

Volontairement au second plan, le *footer* présente les rubriques dites de second niveau.



Liens vers les réseaux sociaux

Page type : Sous catégorie

Moteur de recherche

Cette page illustre la mise en avant de l'outil avec un moteur de recherche performant et ergonomique.

POSSIBILITÉ :

- de saisir une adresse (ou sa position) et de renseigner un rayon pour créer des zones de recherches plus précises et moins restrictives.
- de filtrer sa recherche avec un système de tag.

TAG identifiés pour chaque sous-catégorie

- MAGASIN
 - epicerie / pain / herboristerie / commerce équitable
- MARCHE
 - lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche
 - matin / après-midi / nocturne
- PRODUCTEUR
 - bière / chocolat / confitures / fromage / fruits et légumes /
 - oeufs / pain / pâtisserie / viande et volaille / glace
- RESTAURANT
 - ouvert le midi / ouvert le soir / ouvert midi et soir



Une boulangerie qui vaut le détour...

ne fut-ce que pour la délicieuse odeur qui flotte dans le magasin attenant à l'atelier !

Cette petite entreprise familiale a une belle histoire. En 1996, Luciana et Frédéric découvrent dans les Ardennes un vieux moulin hydraulique encore en activité (aujourd'hui classé patrimoine historique). Le meunier, Mr. Delacroix, accepte de les prendre en formation pendant six mois. L'épeautre est la spécialité du moulin ; ancêtre du blé, il s'agit d'une variété rustique qui ne nécessite ni engrangements ni pesticides à la culture.

Farine et pain ne sont pas certifiés bio, mais Frédéric et Luciana garantissent la qualité "naturelle" de leurs produits. La farine provient du Moulin de Hollange (au sud de Bastogne), et est exempte de tout additif. Le pétrissage se fait dans un vieux pétrin à vitesse lente ; la pesée ainsi que le façonnage se font à la main.

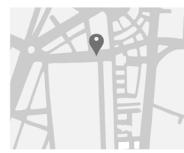
A déguster !

C'est pour cette raison que la boulangerie n'a que 3 sortes de pain : le blanc d'épeautre, le gris d'épeautre et le complet au levain à l'épeautre. Les pains sont cuits sur pierre ou sur platine. L'atelier produit aussi des pains spéciaux et trois sortes de pizza. Côté sucré, de la brioché, soit nature, au sucre (cracelin), aux raisins (cramique), au chocolat, à la pâte d'amandes, au miel et safran. Autre spécialité que les clients s'arrachent : les rouleaux pomme-cannelle et poire-chocolat ! Luciana et Frédéric proposent aussi un bel assortiment de biscuits : speculoos, madeleines, sablés à la confiture maison. Luciana étant intolérante au gluten, elle fait également du pain et des biscuits sans gluten.

Et encore...

Attentante à la boulangerie, une épicerie avec des produits bio et de terroir : produits de fermes belges, confitures, miels, chocolats, jus de fruits, pâtes d'épeautre...

Luciana et Frédéric sont tous les deux au four et au magasin. Ils ont fait le choix de ne pas déposer des pains à l'extérieur sauf dans une petite boucherie à la Hulpe qui travaille dans le même esprit qu'eux.



Avenue Pré des Agneaux 25
1160 Auderghem

02/673.36.16
contact@boulangerie.com
www.lepeautrecbon.be

Réseaux sociaux



Horaires d'ouvertures

lundi	Fermé
mardi	Fermé
mercredi	12h-18h30
jeudi	12h-18h30
vendredi	8h-13h et 15h-18h30
samedi	8h-13h et 15h-18h30
dimanche	8h-13h

Bandeau visuel

Avec les infos principales

(possibilité de prévoir des *place holder* dans le cas où les professionnels n'auraient pas d'image suffisamment qualitative)

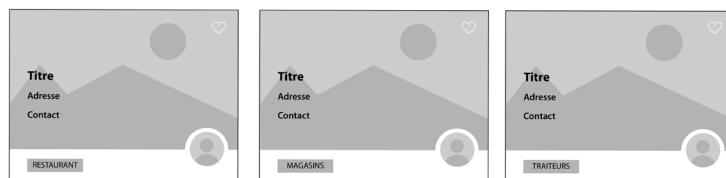
- lien vers le site
- possibilité d'ajouter l'adresse dans sa liste de favoris ou de la partager sur facebook.

Champs de description

Bloc localisation et coordonnées

Réseaux sociaux

Horaires



Adresses suggérées

En lien avec la dernière recherche, remontée d'adresses suggérées.