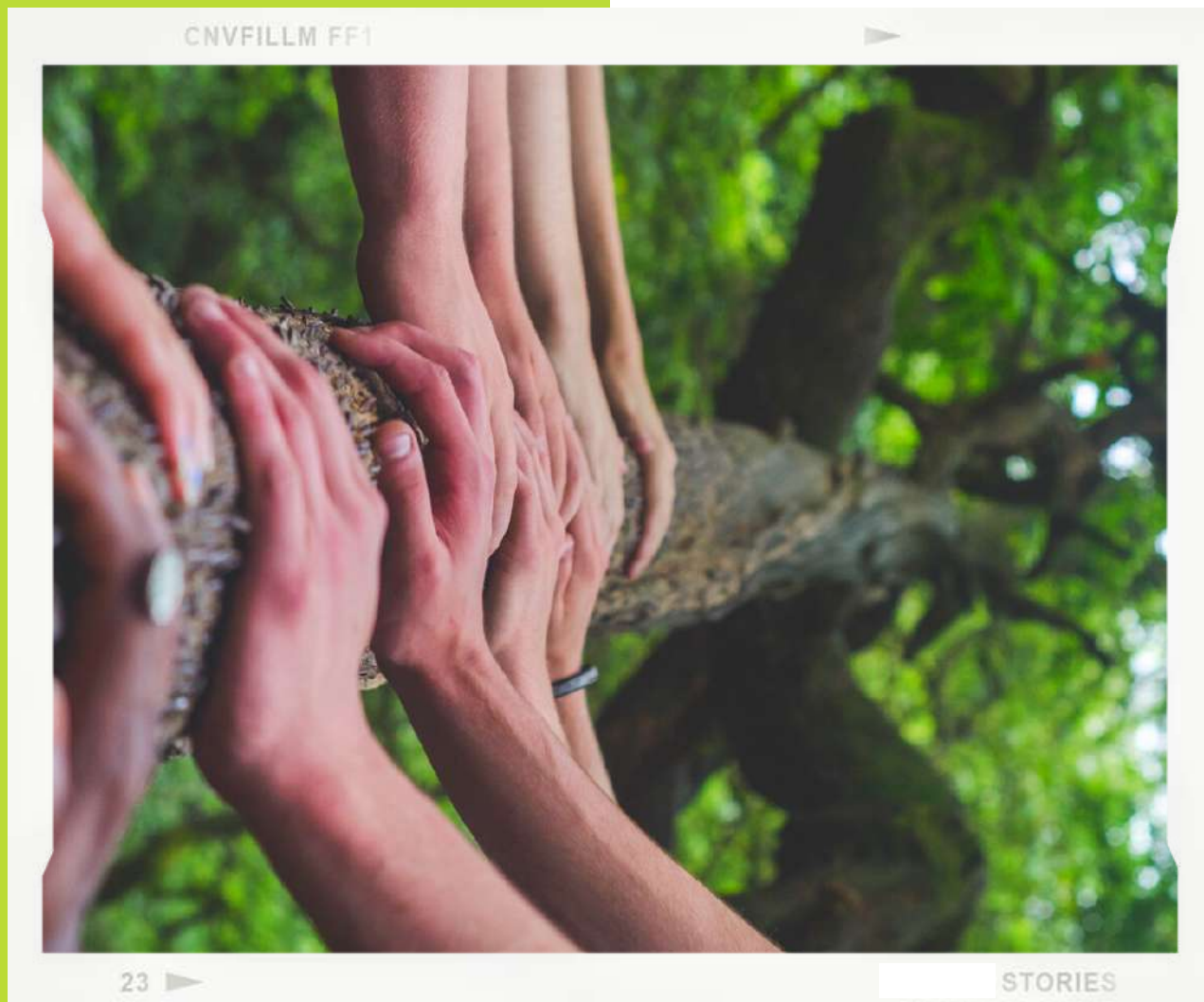


# VOTRE ÉVÉNEMENT D'ENTREPRISE ÉCO-RESPONSABLE

*Évènement immersif, local,  
original et éthique*



**ACTIVIMERSION**  
EXPERIENCE LOCALE EKO-PARTICIPATIVE

[activ-imersion.org](http://activ-imersion.org)



## ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE

**Votre événement local et participatif éco-responsable pour vos prochains team-building, séminaires, réunions annuelles, sorties de comité d'entreprise, cadeaux de fin d'année...**

**Pour vos événements d'entreprise vous recherchez un team-building éco-responsable et original ?**

**Vous recherchez des activités locales qui correspondent à l'éthique de votre société ? Vous souhaitez fédérer vos équipes autour d'une activité collective, leur permettant de créer du lien, de renforcer la motivation, la cohésion et le sentiment d'appartenance à votre entreprise ?**



Chez **Activ'imersion**, nous proposons des solutions sur-mesure engageantes, et respectueuses du Territoire & des Hommes.

Nous nous occupons de toute l'organisation de votre événement, que nous créons en fonction de **vos objectifs** et de la taille de vos équipes, via :

- **Nos « éco-séminaires » à la journée.** Vivez une expérience immersive et découvrez collectivement des savoir-faire locaux. Faites l'expérience de vous plonger et de partager le quotidien de nos partenaires (acteurs et producteurs de notre territoire).
- **Notre team-building créatif « Nature & Sens »** pour incarner les valeurs de votre entreprise en équipe. Découvrez les bienfaits de la nature sur notre santé et créez une fresque collective végétale aux reflets de votre entreprise.
- **Nos ateliers éco « à la carte »**, adaptables et mobiles, où que vous soyez.
- **Nos « chantiers » ponctuels.** Aidez nos partenaires sur un chantier ponctuel (construction de structures particulières, entretien des parcs, plantations...), chantier qui est toujours agrémenté de belles dégustations et déjeuners gourmands.



Selon l'événement, il est également possible d'organiser :

- **une réunion dans un lieu insolite** pour faire le plein d'idées ou un moment pour un brainstorming en équipe.
- **un déjeuner locavore**, écoresponsable, privilégiant les circuits courts.
- **d'autres activités collectives natures** (défis et challenges d'équipes, yoga, jeu de piste,...).



# NOS PARTENAIRES, NOS VALEURS

**Des valeurs communes qui nous rassemblent et nous animent où l'humain et l'environnement sont au cœur de nos préoccupations.**

Nos partenaires sont des **professionnels passionnés** qui mettent en lumière l'identité de notre territoire, tant au niveau de la **préservation de l'environnement et du patrimoine, que de la nature et l'agriculture, l'artisanat, la culture, le terroir**. Nos partenaires sont animés par l'envie de **partage, d'échange et de transmission de connaissance**. Ils interviennent sur le lieu de votre événement ou directement sur leur lieu d'exploitation en Savoie, Haute-Savoie et alentours.



Sens



Action  
Responsable



Echange



Convivialité

# NOS ÉCO-SÉMINAIRES À LA JOURNÉE

**Activités collectives immersives, réunion insolite, déjeuner locavore...**



## #1- Réunion aux Jardins Screts et permaculture

Profitez d'un lieu atypique pour faire le plein d'idées et fédérer vos équipes autour d'ateliers collectifs éco-responsables (mi-avril à mi-octobre).



## #2- Journée gourmande bercée par l'Edelweiss ou le safran

Découvrez le métier de safranier et de producteur d'edelweiss (en fonction de la saison), rythmée par des pauses gourmandes (Edelweiss : juin-juillet / Safran : octobre).



## #3- Métier de producteur-cueilleur, plantes et ateliers

Faites l'expérience de ce métier atypique en découvrant les plantes grâce à des ateliers en lien avec le métier : fabrication de savons, de baumes ou d'infusion (toute l'année).



## #4- Vendanges en biodynamie et dégustation

Mettez-vous dans la peau d'un viticulteur en apprenant les techniques de vendanges et en savourant les vins du domaine (mi-sept. à oct. : date connue 2 semaines avant).



## #5- Plantes sauvages comestibles et déjeuner partagé

Apprenez à reconnaître et ramasser quelques plantes sauvages comestibles, puis préparez collectivement une partie du déjeuner, avant de le déguster (avril-octobre).



## #6- Viticulture en biodynamie et dégustation

Découvrez le quotidien d'un vigneron en biodynamie (en dehors des vendanges de mi-mai à début septembre) par le biais d'ateliers collectifs dans les vignes, et d'une dégustation.



## #7- Apiculture, extraction de miel ou atelier nougat

Mettez-vous dans la peau d'un apiculteur lors de l'extraction de miel (mi-juin à mi-sept.) ou lors d'atelier de fabrication de nougat (mi-oct. à fin mars). Découvrez des ruches en toute sécurité.



## #8- Ramassage de noix dans une exploitation familiale

Faites l'expérience de vous immerger dans une exploitation familiale de noyers, ramassage, tri, séchage... et partagez un repas local (mi-octobre).



## NOTRE TEAM-BUILDING "NATURE & SENS"

Bienfaits de la nature et création d'une fresque collective végétale...



Vous souhaitez que vos collaborateurs puissent incarner les valeurs de votre entreprise, sa raison d'être, de manière collective et créative ? Ce team-building est fait pour vous. Vivre les bienfaits de la nature et créer une fresque collective végétale aux reflets de votre entreprise. Repartez avec une équipe ressourcée, concentrée, créative et unie par l'expérience.

## NOS ATELIERS ÉCO "À LA CARTE"

Ateliers adaptables et mobiles sur n'importe quel lieu...



### Initiation à la biodiversité & nichoirs

Apprenez à accueillir la biodiversité en fabriquant des nichoirs pour les jardins de votre entreprise ou ceux de vos collaborateurs. Nichoirs cavernicoles, semi-ouverts, à abeille solitaires, gîtes à chauve-souris...



### Atelier baume aux plantes ou savons

Apprenez à réaliser votre propre baume aux plantes (ou votre pain de savon), à base d'ingrédients issus un maximum de l'agriculture locale.



### Métier de liquoriste & dégustation

Découvrez le métier de liquoriste (artisanal savoyard), en savourant des liqueurs autour d'une dégustation à l'aveugle. Offrez cette dégustation en guise d'apéritif ou de digestif, avant ou après un déjeuner.



### Dégustation de vins en biodynamie

Dégustez des vins locaux produits en biodynamie. Mettez vos sens en action pour en apprécier toutes les saveurs, analysez la couleur de la robe, inspirez les multiples odeurs, puis laissez votre palais savourer.

## NOS CHANTIERS PONCTUELS

En fonction des besoins de nos partenaires...



### Opération fruitiers. Êtes-vous prêts à relever le défi ?

Votre mission, si vous l'acceptez, sera de planter une cinquantaine d'arbres fruitiers à l'automne prochain (novembre 2022), pour l'un de nos partenaires vignerons. Une fois la plantation avancée, nous vous proposons de savourer les vins du domaine autour d'une dégustation bien méritée, suivi d'un déjeuner gourmand.

**D'autres activités sont disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.**

*Eco-séminaire, team-building,  
ateliers éco à la carte,  
chantiers, réunion insolite,  
déjeuner locavore...*

**... À PARTAGER  
SANS MODÉRATION !**



**Contactez-nous et parlons de votre prochain événement d'entreprise.**

Quels sont vos besoins et vos envies ?

- Objectifs de votre rencontre
- Nombre de participants
- Secteur géographique
- Période de l'année

**ACTIVIMERSION**  
EXPERIENCE LOCALE EKO-PARTICIPATIVE

[activ-imersion.org](http://activ-imersion.org)

+33(0)6 74 78 04 50

[contact@activ-imersion.org](mailto:contact@activ-imersion.org)

   @activimersion