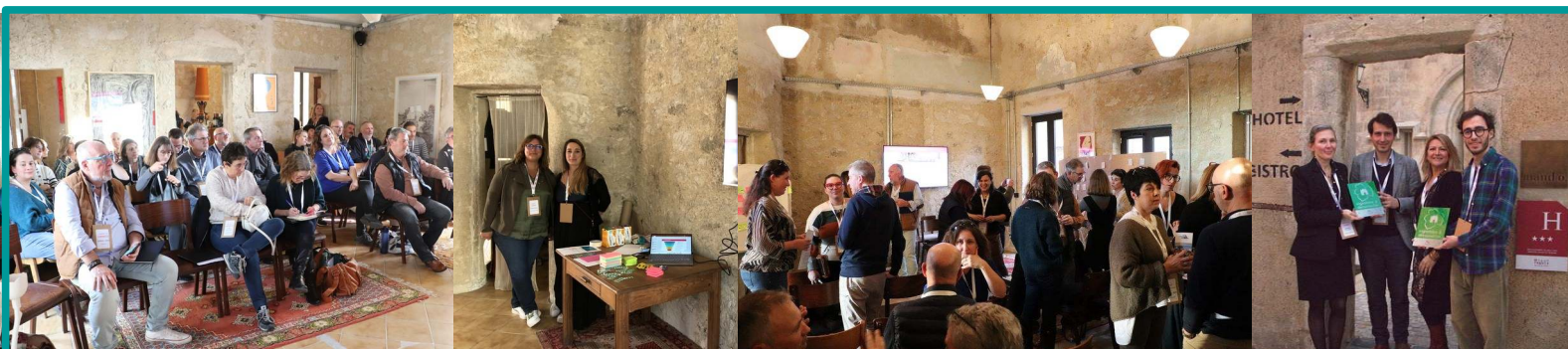


## ATELIER 1



### PARTICIPANTS

#### DOMAINES VITICOLES

Sylvain ROCH **DOMAINE DE SOUSTRES** / Valérie CASTAN **DOMAINE CASTAN** / Stéphanie SAGARRUY **DOMAINE LA DOMITIENNE** / Stéphanie RECOULES **DOMAINE MI-CÔTE** / Agnès VABRE **DOMAINE DES 3 ANGLES** / Viera EYCHENNE **DOMAINE DE LA BARTHE** / Paula PICORNOT **DOMAINE DE LA BAUME** / Samuel DEBRA **CHÂTEAU DE PERDIGUIER** / Jean-Pascal PELAGATTI **DOMAINE LES GRAVIERS** / Théo ALCARAZ **DOMAINE SAINT JEAN DE LA CAVALERIE** / Christine TARROUX **DOMAINE SAINT GEORGES DES CARDINELLES** / Célia CHAUVÉ **LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN** / Emilie CAZOR **LES VIGNERONS D'ENSERUNE** / Sophie NOGUES **MAS NOGUES**

#### DOMAINES OLÉICOLES

Arnaud LUIPIA **DOMAINE LUIPIA** / Jean Michel GAREIL **GALINETTE FLEUR D'OLIVE**

#### HÉBERGEMENTS

Sandrine Bert et Jean LOPEZ **CHAMBRES D'HOTES A L'ORÉE DES VIGNES** / Samantha DE CASTRO **HÔTEL LA PRISON** / Robert CROS **CAMPING LA GABINELLE** / Sébastien MARCHAL **RÉSIDENCE LODGES MEDITERRANEE**

#### ACTIVITÉS

Anaïs SALLE SAZARIN **DOMITI'ANA** / Laura GAUTHIER **SMILE KAYAK** / Georges CHAUVIN / **OCCITANIA AVENTURE**

## RESTAURANTS

Félix Andrieux **BISTRO LA PRISON** / Laurie GARCIA, Pauline DESCHAMPS **LE PATIO**

## CAVISTES

Cyrille ROMERO, Jérémie ESTRUCH, Sébastien MAS **CAVES NOTRE-DAME**

## AUTRES

Anne Lallemand, Marianne **DOMAINE L'ARGENTIÈRE** traiteur et salle / Anne CABARDI **GUIDE BAO**  
Édition guide touristique

## INTERVENANTS / ORGANISATION

Lætitia MATHIEU, Hélène CADEAU **ATOUT TERROIR** / Mélanie SORINI, Diane MASSENAT **OFFICE DE TOURISME LA DOMITIENNE** / Jean MULLER, Patricia SIGUIER **OFFICE DE TOURISME OT BÉZIERS MÉDITERRANÉE**

## EXCUSÉS

Bertrand GELLY Vice-président délégué à la viticulture et au sport **AGGLOMÉRATION BÉZIERS MÉDITERRANÉE** et Maire de **CORNEILHAN** / Pierre Calmel, président et vice-président **VIGNERONS DE SÉRIGNAN, IGP COTEAUX DE BÉZIERS** et **IGP DE L'HÉRAULT** / David MAZEL **TERROIRS EN GARRIGUES** / Florence GARBIN **DOMAINE D'ÉMILE ET ROSE** / Gustave VIENNET **CHÂTEAU DE RAISSAC** / Fabienne MUYARD **CAMPING LE SÉRIGNAN PLAGE** / Barbara FERRERI Croisières **CAP AU SUD** / FREY GEZA **OPPIDUM D'ENSERUNE** / Magali Larose **GAEC LAROSE** / Patrick MEGES **LE BISTROT DE COLOMBIERS** / Henri PINEDE **BISTRO LA PRISON GROUPE MANDO-**

## INTRODUCTION

Jean Muller, Mélanie Sorini et Patricia Siguier accueillent tous les professionnels intéressés par le **développement de l'oenotourisme** sur la destination Béziers canal du Midi, Méditerranée (Béziers Méditerranée et La Domitienne).

Plus de 40 vigneron, restaurateurs, cavistes, producteurs du terroir, hébergeur ou prestataires d'activité, labellisés ou non, ont répondu présents.

### Au programme

- **Visite de l'Hôtel La Prison** (*hôtel, restaurant, salles de séminaires, caveau, boutique*): un grand merci pour l'accueil chaleureux et généreux à Samantha de Castro, directrice générale.
- **Les actions 2023 et le plan d'actions 2024**
- Les **ateliers ludiques par Atout Terroir**: trouver et choisir des solutions à ces besoins / les prioriser / matérialiser son réseau pro pour visualiser des partenariats effectifs et potentiels.
- **Inscriptions** aux solutions retenues.
- Remise de plaques pour l'obtention du label Vignobles & Découvertes au Bistro et à l'hôtel La Prison et au Domaine st Jean de la Cavalerie.
- Fin de réunion très conviviale autour de la **dégustation** de produits du terroir apportés par les participants et préparés par les hôtes de la réunion.

## RECAP' 2023 ET SUITE 2024

Le «best of» des actions oenotouristiques menées en 2023

### LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

14 nouveaux: 3 activités / 4 caveaux  
2 hébergeurs / 4 resto/bars à vin  
1 événement

### ÉVÉNEMENT

2ème édition Oenorando Gourmande  
à Corneilhan, 350 personnes sur  
le nouveau circuit !

### COMMUNICATION

Achat espaces rédactionnels  
Page dédiée oeno Agendas mensuels  
Articles blog  
Newsletters (réseau et promotion)  
Podcast en ligne

### FORMATION INTERNE

du personnel OT à la dégustation  
des VINS vendus en boutique,  
en accord mets & vins

### 1<sup>er</sup> SÉMINAIRE NATIONAL

60 destinations V&D présentes  
autour de la fédération créée en 2019

### RENCONTRES OENO CHEZ LES PRO

Soirée pro OT Hermitage de Combas  
CoPil Diagnostic Chateau de Raissac  
Bilan de saison Chateau Vaisserie

## DÉVELOPPEMENT OENOTOURISTIQUE

L'offre gustative et la rencontre en sont les piliers

### Les objectifs

**Pour l'OT:** aider les professionnels à développer ce tourisme, promouvoir le terroir, gagner en notoriété, nouvel axe de communication, commercialisation d'offres....

**Pour les pro:** créer des offres rentables, promouvoir sa structure, gagner en notoriété, diversifier ses activités, démarcher de nouveaux clients, trouver une nouvelle source de revenus, fidéliser la clientèle...

**Les moyens:** faire une étude de territoire et poser un diagnostic, envisager les actions à mettre en place ensemble et les réaliser.

2023

ÉTUDE DE  
TERRITOIRE



ÉTUDE CLIENTÈLE



ENQUÊTE PRESTATAIRES



ANALYSE & DIAGNOSTIC

2024

ACTIONS



ATELIER 1

En cours

OUTILS/FORMATIONS

À venir  
fin mars

ATELIER 2 Créer une offre commune

À venir

COMMERCIALISATION

Pour assurer cette ambitieuse mission, l'Office de tourisme Béziers Méditerranée s'est appuyé sur les services et l'expertise d'ATOUT TERROIR

## LES BESOINS DES PROS ET LES ATTENTES DES CLIENTS

4 ateliers concoctés par Atout Terroir: Priorisation des Besoins / Proposition de Solutions / Présentation des outils disponibles / Collaborer au sein du réseau [détails des activités Atout Terroir](#)

## LES SOLUTIONS RETENUES

### DES FORMATIONS

#### CRÉER UN PROJET OENOTOURISTIQUE RENTABLE 12 inscrits

**Objectif pédagogique:** maîtriser la création d'un projet oenotouristique, de sa création jusqu'à sa rentabilité (conseils et méthodologie).

**Formateur:** Atout terroir      **Lieux:** Salle séminaire Cave Coop Sérignan      **Durée:** 5 journées (40h)

**Dates retenues:** les MARDIS 9 et 30 AVRIL et 7, 21 et 28 MAI 2024

**Tarif** 1400€ par participant      **Financement** 100 % pris en charge OPCO + OT (voir ci-dessous\*)

**Inscription** [Formulaire d'engagement EN LIGNE à nous retourner au plus vite](#)

#### ANGLAIS DU VIN 2 inscrits

**Objectif** acquérir du vocabulaire technique du vin (dégustations et argumentaire commercial).

**Durée:** 16h      **Conditions** 6 participants mini      **Formateur:** Atout terroir

**Lieu** DOMAINE DE CASTAN – Cazouls-Les-Béziers **Dates:** Mercredi 24 avril et vendredi 24 MAI 2024

**Tarif** 560€ par participant      **Financement** 100 % pris en charge OPCO + OT (voir ci-dessous\*)

**Inscription** [Formulaire d'engagement en ligne à nous retourner au plus vite](#)

#### \*Solutions de financement exceptionnelles proposées de février à juin 2024.

Ces formations seront prises en charge par vos organismes de formation (OPCO) et les **Offices de Tourisme** de vos territoires qui **s'engagent à financer les restes à charge** s'il y a lieu (selon le statut des stagiaires et les filières). Ils se **portent caution pour vous et votre équipe** auprès du formateur sans attendre la validation des dossiers de financement pour commencer les formations sans délai. La gestion des dossiers est assurée par le formateur. Une des conditions pour bénéficier de ce financement : participer à tous les modules de formation programmés.

#### CÉPAGE ACADEMY by IGP PAYS D'OC 6 inscrits

**Public:** pour les restaurateurs, les hébergeurs et leurs équipes      **Formateur:** Atout terroir

**Objectifs:** Savoir déguster, sélectionner et valoriser les vins de sa carte grâce aux techniques de service, de conservation et des accords mets et vins tout en travaillant un argumentaire commercial adapté à sa clientèle pour augmenter ses ventes de vins. Programme individuel 100% personnalisé.

**Date:** Selon disponibilités du prestataire      **Lieu:** Dans son établissement      **Durée:** 3h

**Financement** 100% pris en charge par l'IGP      **Inscription** [par mail](#)

#### GOOGLE ATELIERS NUMÉRIQUES 20 inscrits

**Durée:** 1 journée      **Date:** 20 mars      **Lieu:** maison du Malpas à Nissan      **Tarif:** gratuit

**Programme/horaires:** **10h-12h:** L'intelligence artificielle dans le tourisme et l'oenologie

**13h30-14h30:** 5 pers en RDV avec un coach, thème au choix      **14h45-15h45:** idem

**Thème à choisir pour les RDV avec un coach Google:**

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| > Référencement naturel + Publicité en ligne | > Google Search Console |
| > Site internet + Analyse/performance        | > Contenu vidéo         |
| > Création de site internet et e-commerce    | > Google Analytics      |
| > Création de contenu / Réseaux sociaux      | > Fiche d'établissement |

**Inscription** [par mail avant le 15 mars](#)

**40 personnes sont déjà inscrites pour suivre ces formations**

## DES OUTILS

- > **ETUDE DU TERRITOIRE** présentée en juin lors du dernier comité de pilotage, actuellement en [version résumée en ligne](#) la version intégrale du diagnostic est disponible sur demande.
- > **PACK AND CARRY** **Nouvelles solutions de transport du vin et produits du terroir.** Dépôt de vos ventes dans un des points relais déployés sur la destination et calcul en temps réel (flash code) du coût du transport de votre structure vers votre client ou le point relais le plus proche. Nous contacter pour plus d'information.
- > **DIAGNOSTIC FLASH** proposé par Atout Terroir, une solution hyper personnalisée. Nous contacter pour plus d'information.
- > **ATELIER 2** suite de l'atelier n°1 pour créer ensemble une offre commune, organisé après la période de formation et avant la saison. Vous recevrez une invitation pour y participer.

## LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



**Rappel:** ce label distingue les **caves et les caveaux** ayant fait des aménagements pour pouvoir recevoir du public et partager leur savoir-faire, mais il englobe également des **événements, sites, producteurs en agritourisme, restaurateurs, hébergeurs, prestataires de loisirs** qui mettent en valeur les lieux, les personnalités, les vins et les produits de leur terroir afin de s'adresser à une clientèle amatrice d'«Art de Vivre». Ce n'est pas un «sésame» pour participer aux événements des offices de tourisme.

### 14 prestataires labellisés 2023:

**3 prestataires d'activité:** Sunboat, Colombiers et Domiti'Ana, Nissan-les-Ensérune et Deuche family à Servian.

**4 caveaux:** Les terres d'Armelle à Maraussan, Domaine de la Baume à Servian et Domaine Emile & Rose à Corneilhan, Domaine st Jean de la Cavalerie à Montblanc.



**2 hébergeurs:** résidence Lodges Méditerranée à Vendres, Hôtel la Prison à Béziers.

**4 restaurant/bars à vin:** Wine roots à Servian, Si le vin à Sérignan, Le Bistrot de l'Hôtel de ville à Béziers, Bistro la Prison à Béziers.

**1 événement:** Les visites VINSOLITES sur Béziers Méditerranée,

*Le **Bistro** et l'**hôtel La Prison** et le **Domaine st Jean de la Cavalerie** viennent d'intégrer le réseau. Cet atelier a été l'occasion de leur remettre leur plaque à apposer sur leur façade.*

### Oenotour, devenir caveaux étapes

Toutes les caves/domaines labellisés présents à l'atelier n°1 ont signé un avenant pour intégrer l'Oenotour de l'Hérault. A travers cette marque le département met en œuvre des projets tels que les **Routes des vins**, les **Oenorando®** et les **Oenovélo**. Désormais, tous les caves/domaines labellisés V&D peuvent devenir caveaux-étapes sur ces circuits. Avantages: bénéficiez d'actions de communication et marketing (comme être localisé sur la carte éditée en 2024) et du soutien technique et financier pour la création et le développement de vos activités oenotouristiques. [Téléchargez l'avenant](#)

## PROCHAINS RDV

LES FORMATIONS (en cour) et l'ATELIER n°2 (avant la saison) seront programmés chez les prestataires volontaires pour découvrir de nouveaux lieux à chaque réunion.

**POUR TOUTE DEMANDE/INSCRIPTION:** [patriciasiguier@beziers-mediterranee.com](mailto:patriciasiguier@beziers-mediterranee.com)