

DÉVELOPPEMENT OENOTOURISTIQUE et LABEL Vignobles & Découvertes

Comité de pilotage : bilan 2022/2024 – projets 2025/2027



PARTICIPANTS

Bertrand GELLY	AGGLO BÉZIERS MÉDITERRANÉE - Vice Président délégué à la Viticulture et au Sport	
	CORNEILHAN - Maire / vigneron	
Pierre Calmel	VIGNERONS DE SÉRIGNAN - Président / IGP COTEAUX DE BÉZIERS - Président / IGP DE L'HÉRAULT – Vice Président / vigneron	
Élodie Fonteneau	HÉRAULT TOURISME - Référente V&D , Tourisme d'aventure, Vélotourisme	
Paula PICORNOT	DOMAINE DE LA BAUME Domaine viticole, caveau, séminaire, activités	Servian
Jean-Pascal PELAGATTI	DOMAINE LES GRAVIERS Domaine viticole, caveau et gîte	Béziers
Stéphanie SAGARRUY	DOMAINE LA DOMITIENNE Domaine viticole et caveau	Sauvian
Michel ABEL	DOMAINE DE QUERELLE Domaine viticole, caveau et gîte	Sérignan
Agnès VABRE	DOMAINE DES 3 ANGLES Domaine viticole et caveau	Cazouls-les-Béziers
Célia CHAUVE	LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN Coopérative, séminaire, activités oeno	Sérignan
Esther TALLET	CAVEAU CLAMERY - Coopérative	Servian
Laurie CABANEL	LES VIGNERONS D'ENSÉRUNE - Coopérative, activités oenoT	Nissan-lez-Ensérune
Arnaud et Raphaël LUPIA	DOMAINE LUPIA – Oléiculteurs et activités	Sérignan
Sylvain AMAT	CAVE SI LE VIN - Caviste	Sérignan
Frédéric Pibarot	WINES ROOTS et WINE SPA - Caviste et gîte	Servian
Sandrine Bert et Jean LOPEZ	A L'ORÉE DES VIGNES - Chambres d'hôtes	Montady
Samantha de Castro	HÔTEL ET BISTRO LA PRISON – Hôtel 3*, restaurant, séminaire	Béziers
Barbara FERRERI	CAP AU SUD – Activité croisières canal du Midi	Béziers
Anne Lallemand	DOMAINE L'ARGENTIÈRE - Traiteur et location de salle	Montblanc
Delphine Thiebault	CHÂTEAU DE RIBAUTE - Hébergement , privatisation, séminaire	Béziers
Karine Rubio et David	LE MAS D'AMILHAC - Gîtes	Servian
Laurent GROUT	OC WINE TOURS - Tours privés et partagés des vignobles, transport	Villemagne l'Argentière
Marie-Anne METEREAU	DOMAINE 1902 - Hébergement locatif	Servian
Julian DEBAST	HISTOIRES GOURMANDES – biscuiterie locale	Maureilhan
	*PRESTATAIRES LABELLISÉS VIGNOBLES & DÉCOUVERTES	

EXCUSÉS : Sylvain ROCH **DOMAINE DE SOUSTRES** / Stéphanie et Jean-Marc RECOULES **DOMAINE MI-CÔTE** / Anne Bérubé **SYNDICAT DES VIGNERONS INDÉPENDANTS Hérault** / Martine Prince et Gilles Rocca **Restaurant LA LAPINIÈRE** / Christine TARROUX **DOMAINE ST GEORGES DES CARDINNELLES** / Sophie Noguès **MAS NOGUES**.

INTERVENANTS / ORGANISATION

Louise et Louisa
Mélanie SORINI, Diane MASSENAT
Jean MULLER, Patricia SIGUIER

ELLOHA
OFFICE DE TOURISME LA DOMITIENNE
OFFICE DE TOURISME BÉZIERS MÉDITERRANÉE

INTRODUCTION

L'office de tourisme Béziers Méditerranée (OTBM) est chargé du développement de l'oenotourisme sur son territoire de compétence. Il est également porteur du projet et animateur du label Vignobles & Découvertes sur une destination oenotouristique plus large, intitulée Béziers canal du Midi Méditerranée. Ce territoire inclut la communauté de commune de la Domitienne, représentée par son office de tourisme (OTD) qui en est le co-animateur.

En 2025, une demande de renouvellement du label doit être déposée pour les 3 ans à venir. Ce comité de pilotage exceptionnel était l'occasion de faire le bilan du trienal 2022/2024 et de lancer le plan d'actions 2025/2027.

Près de 30 vignerons, restaurateurs, cavistes, producteurs du terroir, hébergeurs, prestataires d'activité et interprofessions ont répondu présent.

BILAN 2022 / 2024

2022 RENOUVEAU

Des engagements renouvelés et une volonté de développement

- Changement de direction et de pilotage du projet (2022)
- Renouvellement de partenariat OTBM / OTD pour la destination oenotouristique,
- Renouvellement du label pour 2022 /2024 avec nouveau plan d'actions.

2023 DIAGNOSTIC

Pour connaître précisément l'état de l'offre oenotouristique sur la destination, l'OTBM a fait appel à **Atout Terroir, experts en accompagnement oenotouristique et en formations professionnelles.**

- **Enquêtes auprès des professionnels** : 150 répondants pour
 - Inventaire des offres existantes / informations viticoles et oenotouristiques,
 - Leurs attentes,
- **Étude de clientèle** : jeu concours avec 4 095 répondants.

2024 ATELIERS de travail collectif & FORMATIONS pro

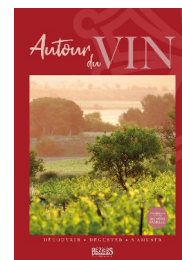
Pour partager les résultats du diagnostic avec les professionnels mobilisés et définir ensemble les pistes de développement, 3 temps d'actions ont été programmés :

- **Atelier 1** : *hôtel de la Prison – janvier 2024*
Répondre aux besoins des pros du territoire et aux attentes des clientèles. Des choix de formations et d'outils nécessaires ont été faits. Les formations, toujours avec Atout Terroir ont débuté dans les semaines suivantes.
- **Formations payantes et prises en charge** / 87 prestataires formés
 - **CRÉER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE RENTABLE** - cave Vignerons de Sérignan / 10 prestataires formés
 - **ANGLAIS DU VIN** - au Domaine Castan / 8 prestataires formés
- **Formations gratuites**
 - **CÉPAGES ACADEMY by IGP Pays d'Oc Vins du Languedoc** – chez les professionnels / 52 prestataires formés
 - **GOOGLE NUMÉRIQUE** - l'IA pour booster votre CA - à la maison du Malpas / 17 prestataires formés

- **Atelier 2 : Domaine de l'Argentière – juin 2024**
 - Collecter les offres créées en formation et celles existantes pour **création de brochure**,
 - Présentation des **solutions de commercialisation** (en autonomie grâce à Elloha, avec le service Groupe/Mice de l'OTBM, sur les plateformes, avec les agences spécialisées...),
 - **Positionner notre destination** : un grand nombre d'offres adaptées aux familles.

2024 COMMERCIALISATION DES OFFRES

- **UNE BROCHURE AUTOUR DU VIN**
 - Brochure bilingue,
 - Version numérique en ligne,
 - 22 prestataires ont proposé 26 offres,
 - Au cœur des domaines : 10 visites et dégustations
 - Les insolites : 10 idées pour découvrir autrement
 - Dormez ici ! 6 séjours au cœur de la destination



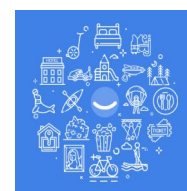
- **SALON DESTINATION VIGNOBLES**
 - 1er et 2 oct. à Angers
 - 165 agences et TO internationaux (30 rencontrés)
 - 4 offres sur la brochure de la région
 - Brochure AUTOUR DU VIN distribuée sur clé USB



- **ELLOHA**

Présentation de l'outil de mise en vente des offres oenotouristiques dans lequel a investi l'OTBM

- Pour les hébergeurs et les prestations oenotouristiques,
- Un outil simple, gratuit (la 1ère année) avec des fonctionnalités,
- Gestion de vos disponibilités en temps réel,
- Vente en ligne (votre site internet et d'autres),
- Équipe dispo 7j/7.



Retour sur 1 ÉVÉNEMENT : Oenorando & gourmandises

3 éditions d'une randonnée pédestre avec stop gourmands, sur un circuit Oenorando® de l'agglomération BM.

- ✓ Développer des événements oenotouristiques « sur le terrain »,
- ✓ Mettre en avant les circuits touristiques existants,
- ✓ Animer le territoire en basse saison (3ème WE octobre),
- ✓ Faire travailler « le local » et favoriser le tissage de liens entre professionnels...
 - 2022 120 personnes à Alignan-du-Vent,
 - 2023 350 personnes à Corneilhan,
 - 2024 500 personnes à Villeneuve-les-Béziers.



LABEL Vignobles & Découvertes

• LABELLISATION

Le label qui vient récompenser les professionnels pour leur développement oenotouristique

- 2022 8 nouveaux labellisés,
- 2023 14 nouveaux labellisés,
- 2024 10 nouveaux labellisés.



101 PRESTATAIRES ET PRESTATIONS labellisés à décembre 2024.

• DÉVELOPPEMENT NATIONAL

La Fédération nationale V&D créée en 2019 regroupe 75 territoires labellisés en France. L'arrivée d'une animatrice dédiée en 2024 a réactivé les actions jusque là assurées par un membre bénévole. L'ambition est de gagner en notoriété.

- Notre destination est membre de la Commission Promotion / Évènement national
- Participation au 1er séminaire - 60 destinations - Thau 2023
- Participation au 1er éductour - 25 destinations - Draguignan 2024
- Réunion INAO/ATOOUT FRANCE sur la dénomination de notre destination... un nouveau nom sera choisi dans les mois à venir.

PLAN D' ACTIONS 2025 / 2027

RENOUVELLEMENT DU LABEL V&D

- Le dossier envoyé à Atout France avant le 15 mars 2025
 - **Rapport de réalisation** du plan d'action 2022/2024,
 - **Présentation de la destination** oenotouristique,
- Audition avec le Conseil supérieur de l'Oenotourisme : avril ou mai.

FORMATIONS 2025 : inscriptions en cours !

• CRÉER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE RENTABLE

- Objectif : Vous accompagner dans la création d'un projet commercialisable et rentable
- Quand : 5 jours / 21 janvier, 6 février, 4 et 20 mars et 3 avril 2025
- Lieu : Domaine de la Baume, Servian



7 des prestataires ayant suivi le cursus 2024 étaient présents pour témoigner de la qualité de la formation.

• ANGLAIS PROFESSIONNEL

- Objectif : Acquérir du vocabulaire pour présenter sa structure et ses produits, envoyer un mail professionnel, etc.
- Quand : 2 jours / le mardi 11 mars et le jeudi 27 mars 2025
- Lieu : Domaine de la Baume, Servian



- ➔ **FINANCEMENT** : formations prises en charge à 100% par vos
 - Organismes compétents (OPCO)
 - Offices de tourisme (restes à charge)
- ➔ **FORMATEUR** et montage des dossiers : Atout Terroir
- ➔ **POUR QUI** : tous les partenaires de Béziers Méditerranée et de La Domitienne et leurs équipes

OUTILS

DIAGNOSTIC FLASH



- **OBJECTIF** : connaître le potentiel agri/oenotouristique de votre entreprise
- **DURÉE** : ½ journée chez vous + échanges de documents pour étude et analyse
- **FINANCEMENT** : tarif négocié et 50% du montant payé par votre OT
- **RÉSULTAT** : préconisations et pistes d'actions prioritaires.

LA COMMERCIALISATION DE VOS OFFRES

Afin de lancer la commercialisation de vos offres, contactez-nous

- [Commercialisation de vos prestations sur le site OT et le votre - grâce à ELLOHA](#)
- [Service réceptif OTBM : mini groupes VIP, groupes et MICE](#),
- Agences réceptives partenaires (Oc wine tours, Pépites du Sud),
- Campagne de promotion des offres (OT) avec de nouvelles photos des offres commercialisées,
- Mettre en avant la brochure sur vos supports de communication,
- Etc.

PARTENARIAT 2025

Pour bénéficier de tous les avantages et les actions menées par l'OTBM, tous les prestataires doivent s'engager à être partenaire de l'OTBM chaque année.

> [Partenariat 2025](#)

EDUCTOUR de nos ENTREPRISES

Nous organisons nos réunions/ateliers/formations chez les professionnels qui peuvent nous accueillir afin de faire découvrir un maximum d'établissements à tous et de faciliter les partenariats.

Pour ce comité, tous les prestataires présents ont été invités à découvrir le **domaine de la BAUME à Servian** : un grand merci à Paula PICORNOT pour son accueil chaleureux et pour la dégustation de ses vins, ainsi que pour son engagement à accueillir toutes les sessions des formations 2025 dans sa salle de séminaire.

Pour toute question et renvoyer vos inscriptions

Patricia Siguier - Chef de projet Développement Oenotouristique - 04 99 41 33 83

patriciasiguier@beziers-mediterranee.com