



PARTIE 1

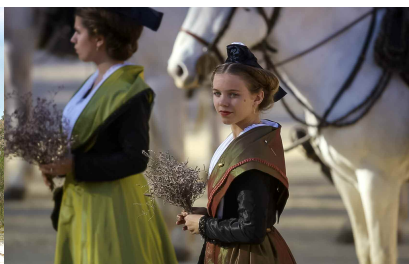
Dossier de candidature Vignobles & Découvertes



d e s t i n a t i o n

Vignobles Vidourle Camargue





SOMMAIRE

PARTIE I Dossier de candidature

I. La destination	p. 3
A. Le porteur de projet	p. 4
B. Le nom de la destination	p. 5
C. Le périmètre couvert	p. 6
1. La situation géographique	p. 6
2. Le périmètre	p. 6
3. Les caractéristiques paysagères	p. 7
II. Le bassin viticole de « Vignobles Vidourle Camargue »	p. 10
A. Les terroirs viticoles	p. 10
B. L'histoire et la structuration du vignoble	p. 22
III. Les attraits du territoire	p. 24
A. Des paysages préservés et un petit patrimoine identitaire	p. 24
B. Un grand site de France « La Camargue gardoise »	p. 25
C. Un patrimoine identitaire	p. 26
1. Villes et villages de caractère	p. 26
2. Des « pôles » dédiés à la découverte de la vigne et du vin	p. 28
3. Un patrimoine culturel unique en France : LA BOUVINE	p. 29
IV. Le tourisme en « Vignobles Vidourle Camargue »	p. 30
A. L'offre touristique	p. 30
B. La fréquentation touristique : Régionale/ Départementale/ Locale	p. 34
C. Les outils de communication liés à l'œnotourisme	p. 36
D. Les motivations et concertation pour la mise en œuvre de la stratégie	p. 39
V. Le programme d'actions	p. 41
A. L'animation du réseau vignobles et découvertes	p. 41
B. La conception et la commercialisation d'offres de séjours	p. 43
C. La promotion et la communication vignobles et découvertes	p. 44
1. La communication externe	p. 44
2. La communication interne	p. 45
D. La consommation responsable	p. 46
E. L'écoute client et la démarche de progrès	p. 46
F. La mise en œuvre du plan d'actions	p. 47
VI. La synthèse des actions sur l'année 2019-2020	p. 48
VII. Liste et localisation des partenaires engagés	p. 49
VIII. Déclaration sur l'honneur	p. 63

VIGNOBLES VIDOURLE CAMARGUE



CANDIDATS

104

signataires

2020-2022

35 ACTIONS



21
DOMAINES

ATOUS
LA MEDITERRANEE
NOS PATRIMOINES
NOS PAYSAGES
NOS FÊTES



3
OFFICES
DU
TOURISME

9 APPELLATIONS



DONT 4
PÉPITES
LOCALES

2
AGENCES
DÉPARTEMENTALES
DE
DEVELOPPEMENT
TOURISTIQUE



2ÈME GÉNÉRATION
2,4 MILLIONS D'EUROS
"VIVRE ENSEMBLE"

1 PETR

50 communes
140.000 Hab.

REALISATION : Nov.2019 / H.CADEAU/ADT34

I. La destination

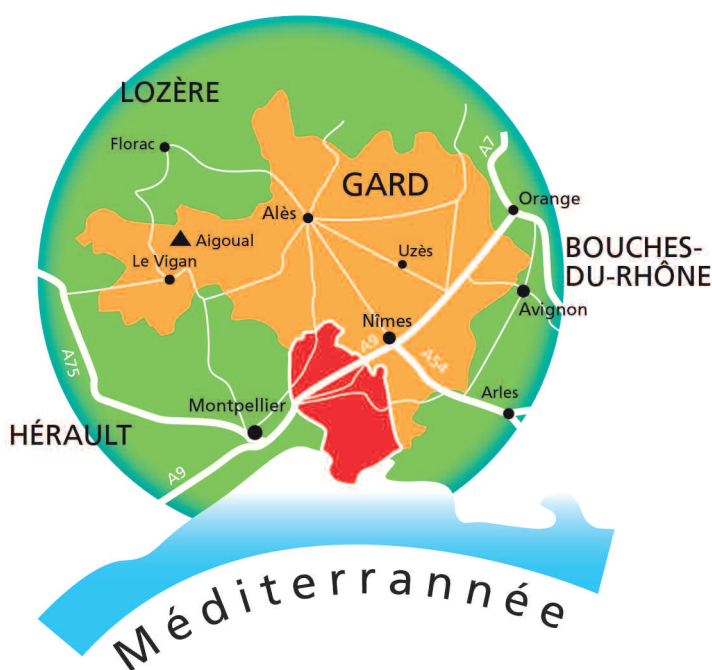
« Vignobles Vidourle Camargue »

La destination Vidourle Camargue fait partie des vignobles de la plaine du Languedoc tournés vers la Méditerranée. Le vignoble de Vidourle Camargue se décline le long du bassin versant d'un fleuve côtier : le Vidourle. Fleuve unifiant, il prend sa source au pied des Cévennes pour se jeter quelque 50 kilomètres au sud, dans la mer, en Petite Camargue.

Dans ce territoire, des vestiges archéologiques ont révélé les traces de la première consommation de vin en France, vingt-sept siècles avant notre ère. Ici, les Etrusques ont non seulement introduit le goût mais aussi la civilisation du vin que les habitants du territoire ont rapidement adopté.

Considéré comme un produit rare et d'exception, le vin est depuis cette période au cœur de tous les échanges. Au début il est une marchandise, produit de luxe pour des échanges commerciaux le long des axes de communication ; pour devenir au fil du temps, un produit de convivialité, adossé à la civilisation du bien vivre en pays méditerranéen.

Le vignoble de Vidourle Camargue, tels ses paysages, se décline en une mosaïque de terroirs influencée par la nature des sols. Il raconte l'histoire d'un territoire attractif situé à l'extrémité orientale du Languedoc, à la frontière avec la Provence.



A / Porteur du projet de la destination

Organisme représentant la destination candidate
(porteur de projet) :

PETR* Vidourle Camargue

*Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

Représentant statutaire : Pierre MARTINEZ

Fonction : Président

Représentant technique : Véronique COUDERC

Fonction : agent de développement

Adresse : 83 rue Pierre Aubanel

Code Postal : 30470

Ville : Aimargues

Courriel : v.couderc@petr-vidourlecamargue.fr

Numéro de téléphone : 04 48 21 61 11



www.petr-vidourlecamargue.fr



référent
TOURISME



www.herault-tourisme.com



référent
VIN



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

* Sud de France

www.languedoc-wines.com

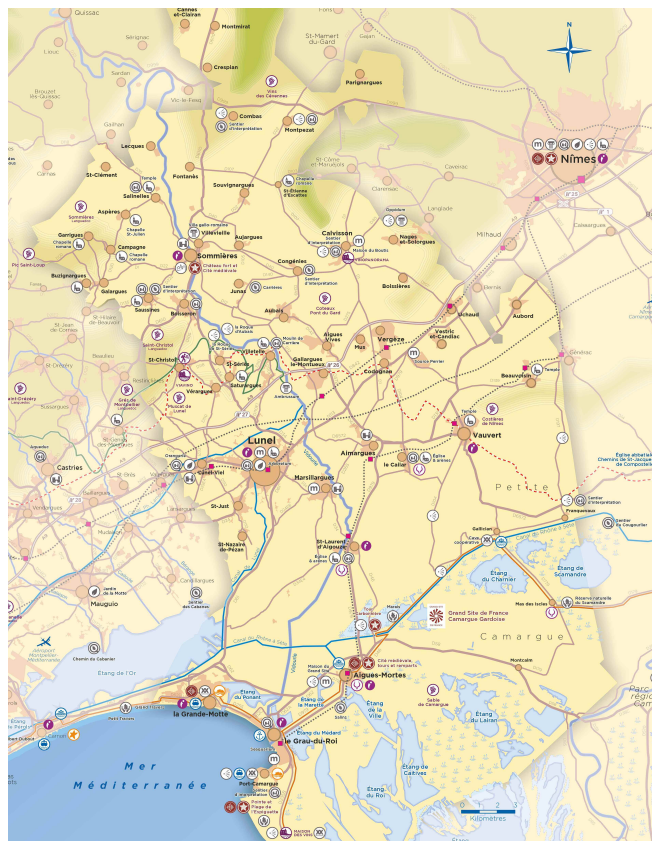
B / Nom de la destination : « Vignobles Vidourle Camargue »

Le nom de la destination a fait débat au sein du comité de pilotage. Le mot « Camargue » a fait le consensus, car c'est un nom très symbolique au-delà des frontières du territoire. Il fait référence non seulement à une zone géographique, mais, surtout, il véhicule des images associées à la **tradition camarguaise**. Les paysages, les coutumes, la faune et la flore uniques sont autant de références qui marquent la personnalité du territoire.

La destination comprend la partie ouest de la Camargue, appelée communément la Petite Camargue. Pour bien cadrer la destination, il convient d'y associer un nom permettant de spécifier sa position.

Le Vidourle est le trait d'union géographique qui unifie tout le territoire et qui comprend la majeure partie de son bassin versant jusqu'au littoral.

Le nom « Vidourle » ne bénéficie pas d'une notoriété nationale mais il fait partie du quotidien des habitants. L'implantation des villages, les axes de communication, les activités humaines ont largement bénéficié de la proximité de cette précieuse ressource en eau, si essentielle aux pays de climat méditerranéen. **Aussi, tout naturellement, « Vidourle » associé à la « Camargue », a été choisi pour singulariser la destination œnotouristique et valoriser nos 8 appellations viticoles emblématiques du territoire.**



C / Le périmètre couvert

1. Situation géographique

La destination « Vignobles Vidourle Camargue » se situe en Occitanie, à l'est du département de l'Hérault et à l'ouest du département du Gard, le long du fleuve Vidourle.

Elle présente au sud une partie littorale qui se décline en zone humide, identifiée comme la petite Camargue (ou la Camargue Gardoise), labélisée Grand Site de France. La partie nord se compose d'une zone de garrigue dont le relief conduit progressivement vers le piémont cévenol.

C'est un territoire semi-rural, où le vignoble et le patrimoine sont très présents. Il se caractérise notamment par une forte imprégnation de la culture camarguaise autour des traditions de la bouvine.



2. Le périmètre & son organisation

Le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) Vidourle Camargue a été **créé en décembre 2017**. Jusqu'en 2022, Le PETR Vidourle Camargue travaille, par convention, en étroite collaboration avec la communauté de communes Héraultaise du Pays de Lunel.

La destination « Vignobles Vidourle Camargue » rassemble 5 Communautés de Communes entre le Gard et l'Hérault.

Les quatre Communautés gardoises et une Héraultaise, rassemblent 50 communes pour environ 150 000 habitants. La géographie de la destination est de forme longiligne, le long du bassin versant du Vidourle. Elle compte 60 kilomètres du nord au sud et 30 kilomètres d'est en ouest. Elle est bordée à l'ouest par l'agglomération de Montpellier et à l'est par celle de Nîmes.

Ce territoire de projet est un lieu fédérateur des volontés et des énergies. La concertation est permanente et innovante.

Il dispose de son projet de territoire qui définit les objectifs prioritaires à l'horizon 2020. CF.ANNEXES N°1

La commission tourisme du PETR impulse et coordonne la dynamique œnotouristique partenariale. CF.ANNEXES N°2



C'est dans ce contexte favorable et d'avenir à l'échelle du territoire que s'inscrit la stratégie d'œnotourisme et cette candidature au label « Vignobles & découvertes ».

3. Des sites naturels et des paysages préservés

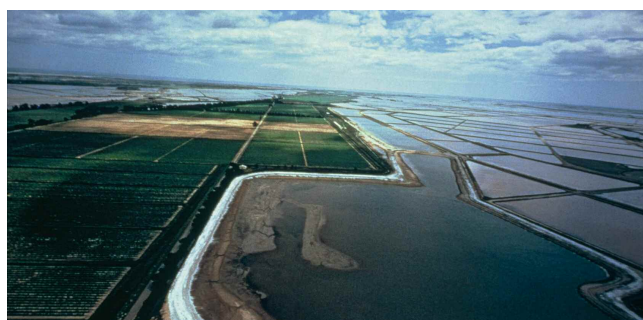
La destination « **Vignobles Vidourle Camargue** » se caractérise par une mosaïque de décors. Du Nord au sud, le Vidourle opère une véritable « coulée verte » dans le paysage.

Au nord, sur les **collines calcaires couvertes de garrigue**, on cultive la vigne et l'olivier. Ici se décline un réseau de villes et villages typiques aux murs de calcaire et aux toits de tuiles rondes. L'activité économique et socioculturelle y est très dynamique. C'est un territoire vivant qui offre de nombreuses possibilités de découvertes patrimoniales, de loisirs de pleine nature et une animation culturelle riche.

Au centre, s'étend le bourrelet des **Costières dominant la plaine de Camargue**. Cette zone de passage est traversée de routes historiques (le chemin de St Jacques de Compostelle, la Via Domitia) et par le passage du Canal du Rhône à Sète.

Au sud, la présence de **zones humides exceptionnelles**, bénéficiant de divers types de reconnaissance, nationale et internationale, traduit une très grande richesse et diversité écologique unique. Le site est classé Grand Site de France et appartient à la réserve de Biosphère de Camargue de l'Unesco.

Dans sa frange littorale, le territoire est bordé par le **massif dunaire** le plus grand et le plus beau de la région Occitanie : la plage de l'Espiguette. Il accueille le plus grand port de plaisance d'Europe, la station de Port Camargue avec ses 5 000 anneaux.



La dynamique du LABEL
« Vignobles & découvertes »
au sein de la région OCCITANIE :
18 destinations labellisées



Vignobles & Découvertes Une dynamique collective

Attribué par Atout France pour 3 ans, sur avis du Conseil Supérieur de l'œnotourisme (CSO).

Il distingue des destinations proposant une offre œnotouristique complète et de qualité (découverte de caves, hébergement, restauration, visites de sites culturels, d'espaces naturels, savoir-faire locaux, activités de loisirs, événements, structures réceptives, Offices du tourisme) répondant aux conditions d'attribution du label et travaillant en réseau.

Hérault tourisme est le référent TOURISME & le CIVL le référent VIN de chaque destination héraultaise. La FRANCE compte 70 destinations labellisées : 19 sont en Occitanie, 5 sont en Hérault !

CRÉATION DU LABEL NATIONAL

Plusieurs candidatures spontanées déposées en Hérault : pas de débouchement au label



"PAYS DE THAU"

- Renouvelé en 2016
- PERIMÈTRE ELARGI à l'Agglomération Hérault Méditerranée (CAHM) en 2018 et devient :
- "THAU EN MEDITERRANEE"
- Renouvellement prévu en : MARS 2021



"MINERVOIS, ST CHINIAN, FAUGÈRES ET HAUT LANGUEDOC"

- Renouvelé fin 2017-début 2018
- Renouvellement prévu en : MARS 2021

"CÔTES DU RHÔNE GARDOISES"

"DESTINATION COSTIÈRES DE NÎMES"



"LANGUEDOC, COEUR D'HERAULT"

- Renouvelé en 2018
- Renouvellement prévu en : MARS 2021

"BÉZIERS, CANAL DU MIDI, MÉDITERRANÉE"

- Renouvelé en 2018
- Renouvellement prévu en :

"VIGNOBLE DES CEVENNES"



"TERRES DE GARRIGUES ET DU PIC SAINT LOUP"

- Renouvellement prévu en : MARS 2022

FÉDÉRATION VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

- Créée le 9/04/19
- 2 Membres Héraultais du CA : C.BARRAL (Hérault Tourisme) M.GARCIA, VP (Thau en Méditerranée)

CF. PHOTO à droite : A l'Assemblée Nationale le Conseil d'Administration fraîchement élu



"VIGNOBLES DE VIDOURLE CAMARGUE"

- Une destination en "mâturation" : dépôt de candidature au label prévu en déc.2019

2 départements : Gard et Hérault

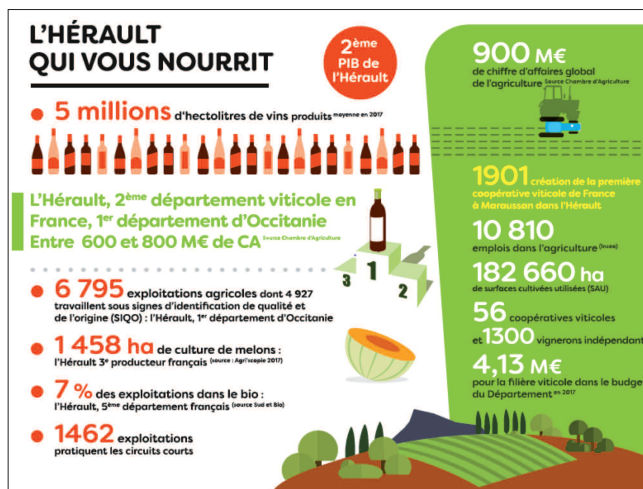
avec

8 destinations labellisées Vignobles & découvertes

FOCUS :

poids de la viticulture au sein des productions agricoles

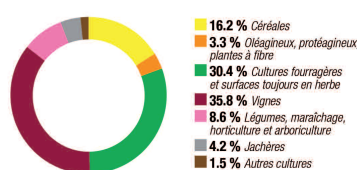
CHIFFRES CLEFS DE L'HÉRAULT



CHIFFRES CLEFS DU GARD

LES PRODUCTIONS AGRICOLES

Total vins : 52 390 ha ; 3 345 000 hl
dont vins AOP : 18 920 ha ; 878 000 hl
dont vins IGP : 30 220 ha ; 2 138 500 hl
dont vins sans IG : 3 250 ha ; 241 170 hl

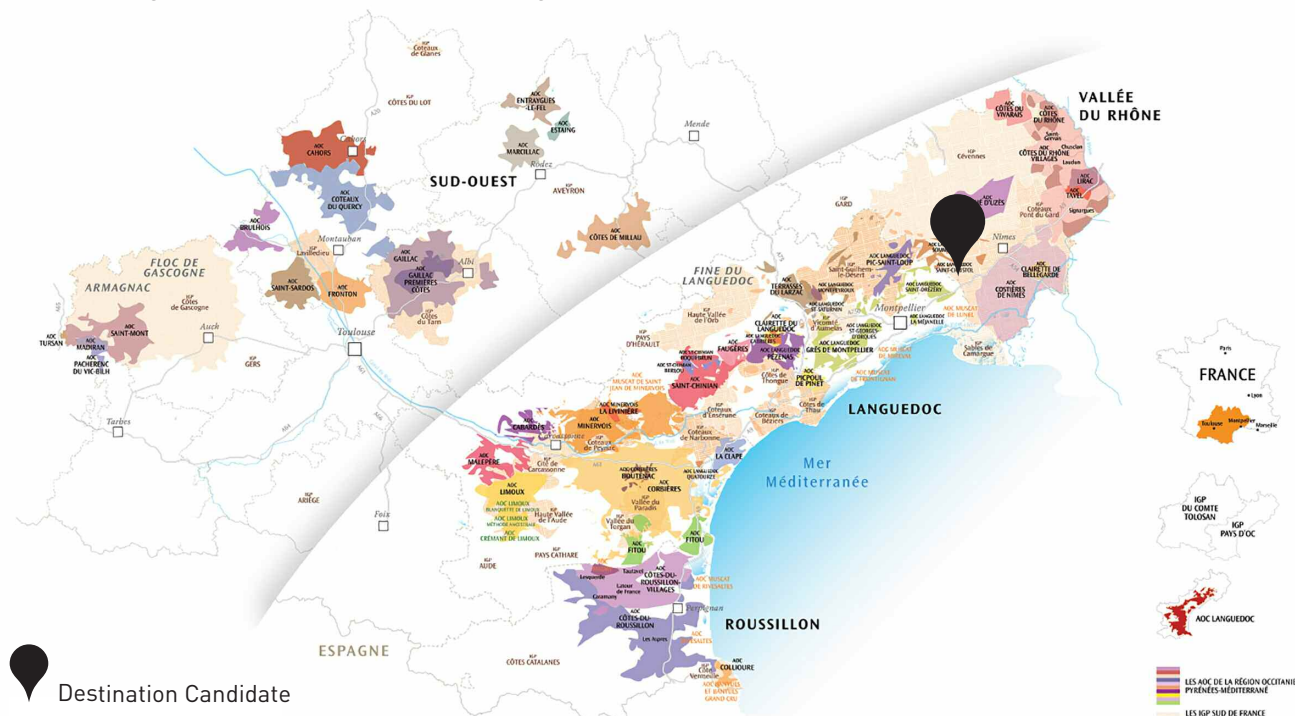


RÉPARTITION DES 154 722 HA DE SAU (Source SAA 2015)

Produit	Volume	Unité
Vins IGP	2 138 500	hl
Vins AOP	878 000	hl
Vins sans IG	241 170	hl

II. Bassin viticole : « Languedoc »

Carte des vignobles AOC et IGP de la région Occitanie



A / Les terroirs viticoles de la destination

9 appellations viticoles AOP & IGP :



- AOP Languedoc
- AOP Languedoc-Sommières
- AOP Languedoc-Saint Christol
- AOP Muscat de Lunel



- IGP Sable de Camargue
- IGP Coteaux du Pont du Gard
- IGP OC
- IGP Hérault
- IGP Gard

Notre territoire comprend d'autres appellations qui sont déjà référencées et partenaires dans les démarches V&D voisines :

- AOP Costières de Nîmes
- AOP Pic Saint Loup
- IGP Cévennes



**Nombre total
de caves viticoles
exploitantes sur le territoire :**
50 caves

**Nombre de caves partenaires
dans la démarche
Vignobles & Découvertes :**
21 caves

**Soit la quasi-totalité des domaines
labellisés « qualité tourisme »**

Les « **Vignobles Vidourle Camargue** » disposent d'un potentiel important en matière d'œnotourisme. Le vignoble est présent dans le paysage formant un trait d'union entre le nord et le sud. La richesse et à la diversité des terroirs ont permis le développement de plusieurs appellations typiques.

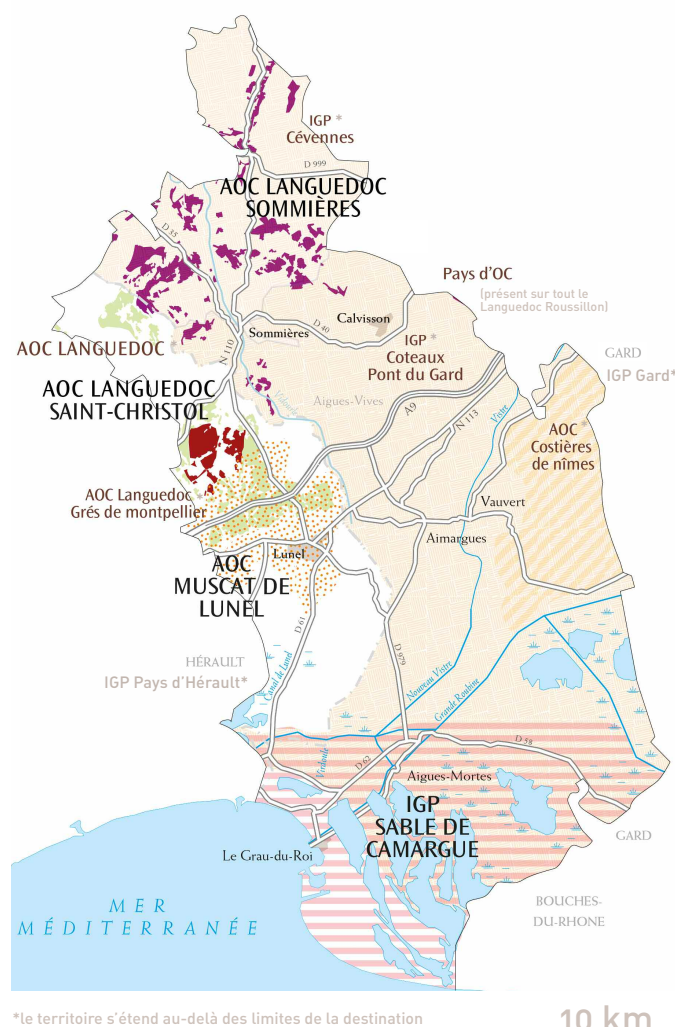
Au nord de la destination, le vignoble est sur le coteau où il côtoie de petites parcelles d'oliviers et de chênes verts et sur la plaine où il s'étend, suggérant parfois une « mer » de vigne.

Au centre, un réseau de collines forme un balcon dominant les terres humides bordant le littoral. Il est constitué de galets roulés, vestiges d'alluvions d'anciens cours du Rhône. Sur ce terroir, gorgé de soleil, la vigne s'épanouit, baignée des bienfaits de la fraîcheur des embruns de la Méditerranée toute proche.

Au sud, le terroir du littoral se situe dans les terres humides de la Camargue Gardoise. Sur les anciens cordons littoraux composés de sables, le vignoble installé par les abbayes dès le XIVe produit un vin caractéristique. Il a assuré la continuité de la production viticole dans la région lors de la crise du phylloxera.

Carte des vignobles AOC et IGP de la destination

« **Vignobles Vidourle Camargue** »



*le territoire s'étend au-delà des limites de la destination

10 km

Toutes les appellations en Vidourle Camargue portent des images associées à l'histoire et aux particularités de ce terroir. On relève des vins en AOP (AOP Languedoc, décliné en : Languedoc-Sommières, Languedoc-Saint Christol, Languedoc-Grès de Montpellier, Muscat de Lunel et AOP Côtes du Rhône : Costières de Nîmes*) et des vins en IGP : Pays d'Oc, Hérault, Pont du Gard, Sables de Camargue, Cévennes.

*Une partie des communes de la communauté de Communes de Petite Camargue, sont concernées par l'AOP Costières de Nîmes et donc rattachées à la destination V&D du même nom, en lien avec l'interprofession Côtes du Rhône.

En toute cohérence, sous la coordination de nos référents TOURISME et VIN les destinations partenaires **MUTUALISENT** leurs actions.

LES APPELLATIONS DU TERRITOIRE :



L'appellation étendard des vins des AOC du Languedoc-Roussillon

L'appellation Languedoc a été reconnue par décret le 30 avril 2007 *. Issue de l'élargissement de l'appellation Coteaux du Languedoc, l'AOC Languedoc s'étend de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes et couvre le vignoble de toutes les aires d'appellations contrôlées du Languedoc.

* Décret publié au JO du 3 mai 2007.

6 000 C'est le nombre de vignerons qui produisent de l'AOC sur l'aire de l'AOC Languedoc.

43 300 C'est le nombre d'hectares déclarés en AOC dans l'aire de l'AOC Languedoc.

531 C'est le nombre de communes qui composent l'appellation Languedoc.

4 C'est le nombre de départements sur lesquels s'étend l'AOC Languedoc : L'Hérault, Le Gard, L'Aude, Les Pyrénées-Orientales

AOC LANGUEDOC

Un vignoble ancré dans l'histoire

L'influence des Grecs et des Romains

Le vignoble doit son existence aux Grecs et Étrusques. Ce sont eux, en effet, qui plantent les premières vignes VI siècles avant JC, découvrant un terroir et des conditions climatiques de prédilection pour la culture de la vigne. Un peu plus tard, les Romains qui dominent la région poursuivent cette œuvre de plantation en Languedoc. À l'époque, la province de la « Narbonnaise » – nom porté par la région à cette période – connaît un développement incomparable avec notamment la mise en place d'un circuit commercial remarquable. Le vin du Languedoc s'exporte vers la Grèce, les côtes Turques et l'Égypte. Bientôt la Narbonnaise devient l'un des principaux fournisseurs en vins de Rome.

Le rôle prépondérant de l'Église

Dans un souci sans doute de protectionnisme, l'Edit de l'Empereur Domitien, en l'an 92, met un frein à la prospérité viticole languedocienne en interdisant toute plantation de vignes dans l'empire et surtout en imposant l'arrachage de la moitié des vignes dans les provinces. La Narbonnaise voit ainsi disparaître une partie de son vignoble. Mais heureusement, l'Église s'intéresse à la vigne, source de richesse et de pouvoir, et parvient à la sauvegarder. Dès le VIIIe siècle, sous l'impulsion de Saint Benoît d'Aniane, fils du comte de Maguelone, un réseau d'abbayes et de monastères – dont certains sont encore très actifs – se bâtit autour du vignoble. Saint- Guilhem-le-Désert avec Saint Saturnin et Cabrières, Saint-Chinian, Valmagne, Fontfroide... et bien d'autres encore se développent grâce au travail des moines de la vigne. Ces magnifiques

bâtisses sont de véritables centres culturels où la science de la vigne fait partie intégrante du patrimoine enseigné et où le vin représente une monnaie d'échange essentielle.

L'essor des vins méditerranéens

En 622, alors que l'Islam vient d'être fondé et interdit la consommation de boissons alcoolisées, l'engouement des Britanniques et des Hollandais pour le vin fait basculer le commerce du vin vers l'Aquitaine entre le VIII^e et le X^e siècle. En 1432, Jacques Cœur, Grand Argentier du roi Charles VII, relance les échanges commerciaux avec le monde méditerranéen. Les vins, les muscats, les eaux-de-vie, les draps, les étoffes prennent à nouveau la direction d'Alexandrie pour être échangés contre des épices, des aromates ou de l'or. Au XVIII^e siècle, la construction du canal du Midi donne une nouvelle impulsion au commerce du vin en dynamisant l'ensemble du secteur économique de la région, et plus particulièrement la viticulture. Maillon entre l'océan Atlantique et les vignobles méditerranéens, le canal permet de faire connaître et vendre les vins régionaux.

En 1729, les Etats du Languedoc font soumettre à la signature royale un arrêté du 27 septembre organisant la production et le commerce des vins et eaux-de-vie du Languedoc, fixant les modes de fabrication et les contenances des futailles, le contrôle de la production, la marque à feu à apposer sur le fond de la barrique. C'est l'un des premiers exemples d'organisation régionale de la production vinicole en France.

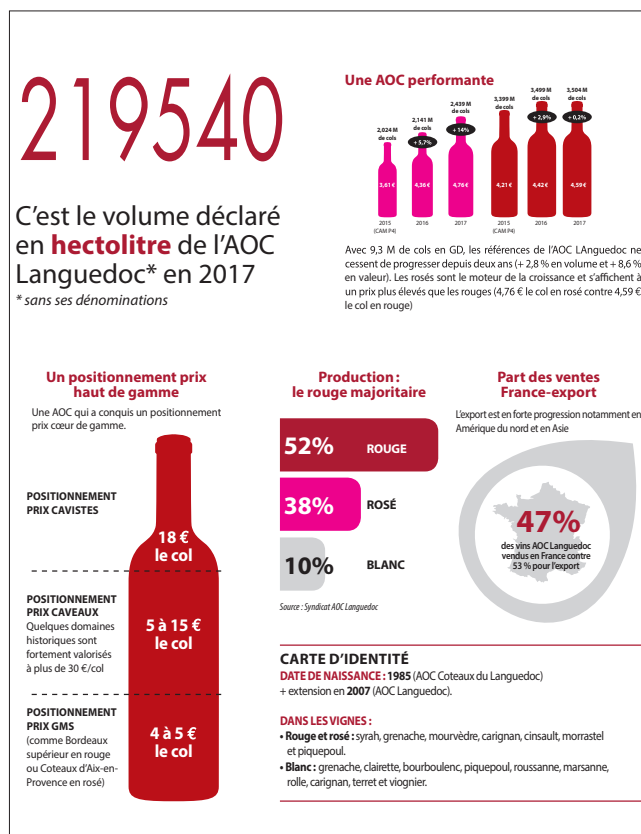
Le renouveau du vignoble languedocien

La forte notoriété et l'image du vignoble languedocien se perpétuent jusqu'au milieu du XIX^e siècle avec la révolution industrielle et le chemin de fer. Les plantations se multiplient en plaine avec une production d'un vin bon marché et énergétique fournissant les villes industrielles du nord de la France. À la fin du XIX^e siècle, le phylloxéra n'épargne pas le Languedoc. La

reconstruction du vignoble est bientôt suivie d'une nouvelle politique de qualité à l'initiative de Paul Coste Floret. Elle reconnaît ainsi le vignoble et ses terroirs dès 1945, avant même la création de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Les premières appellations en VDQS (vin délimité de qualité supérieure) apparaissent, appellations qui se transformeront en AOC (appellation d'origine contrôlée).

Le Languedoc poursuit sa révolution

De nos jours, de nouveaux enjeux se bousculent aux portes du vignoble languedocien. Les modes de consommation ont changé, la production de vin s'est internationalisée, apportant d'autres défis à relever. L'année 2007 marque un virage important avec l'avènement de l'appellation Languedoc. Elle est aujourd'hui le socle de la réorganisation qui touche toute la gamme des AOC du Languedoc-Roussillon, avec pour principal objectif d'assurer une meilleure visibilité au consommateur.



Une forte identité de terroir

Le Languedoc offre une grande variété de **sols** qui diffèrent selon les situations :

terrasses de cailloux roulés, grès et marnes, calcaires et schistes, sols argileux, poudingues, sols sableux, basaltes, etc.

Un climat méditerranéen

Une délimitation parcellaire stricte définit l'aire de production AOC des 531 communes faisant partie de l'appellation Languedoc.

Des cépages historiques

Les plus représentatifs de la région méditerranéenne : carignan, grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault, morastel, picpoul noir et terret noir pour les vins rouges et rosés ; carignan blanc, grenache blanc, maccabeu, bourboulenc, marsanne, roussanne, piquepoul blanc, clairette blanche, rolle, tourbat et viognier pour le vin blanc.

Une typicité languedocienne

L'AOC Languedoc rouge

de couleur vive et soutenue a des arômes caractéristiques du terroir méditerranéen et en particulier des notes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. La bouche présente une structure aux tanins fins et élégants, une richesse

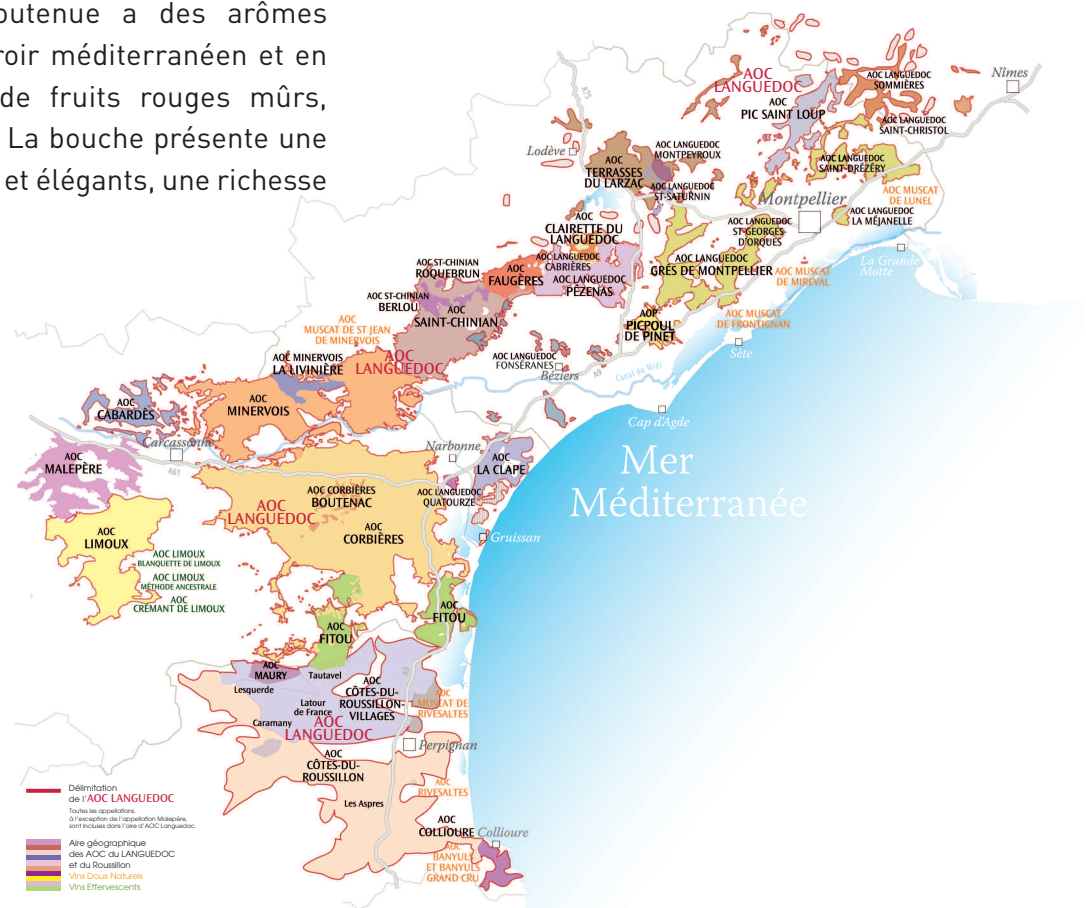
aromatique et une rondeur typique languedocienne. Un Languedoc convient aux viandes grillées, aux viandes de gibier (lapin, agneau), aux fromages (Pélardon demi sec et fromage à pâte cuite...).

L'AOC Languedoc rosé

dont la robe va d'un rose profond au plus délicat
ont des arômes de fruits frais et un équilibre sur
la fraîcheur. Ils accompagneront les repas
champêtres, la charcuterie, la tielle sétoise et les
apéritifs estivaux.

L'AOC Languedoc blanc

du Languedoc ont une robe jaune clair et franche avec des arômes de fleurs blanches (pêchers, amandiers) et de fruits (agrumes, poires...). On y retrouve la rondeur languedocienne, un bon équilibre et une belle fraîcheur. Ils se marieront avec des poissons de la Méditerranée, des huîtres de Bouzigues, la bourride sétoise et la brandade de Nîmes. *source : www.languedoc-aoc.com*





AOP LANGUEDOC-SOMMIÈRES

“La pépite du Languedoc”

Le vignoble le plus oriental de l'appellation Languedoc

Dès le Moyen Âge, Sommières était un carrefour où s'effectuaient d'importantes transactions au cours des marchés réputés dans la région et les principales activités liées au Vidourle en firent sa fortune jusqu'au XIXe siècle.

Seule dénomination Gardoise de l'AOP Languedoc, Sommières s'étend sur un cercle de vingt kilomètres à l'ouest de Nîmes, adossé aux contreforts des Cévennes et soumis à l'influence du mistral. Le vignoble d'appellation y côtoie les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers.

L'encépagement s'articule autour de la syrah et du grenache pour donner des vins puissants rouges de garde. Les papes d'Avignon, des princes et seigneurs du Languedoc et de la Provence, ou encore des rois de France et d'Aragon ne s'y étaient pas trompés en servant sur leurs tables des vins de Langlade.

source : www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com



Aire de production : Aspères, Brouzet-lès-Quissac, Calvisson, Carnas, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Montmirat, Nîmes, Salinelles, Saint-Clément, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesc.

Production annuelle : 863 hectolitres.

Cépages : assemblage au minimum de deux cépages parmi syrah, grenache, mourvèdre.

Type de sol : cailloutis sur calcaires durs, calcaires tendres, sols marneux sur roche mère calcaire, éboulis et colluvions.

Climat : influence du climat continental de type rhodanien.

Couleur : rouge

Dénomination : dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de productions spécifiques (décret modifié en novembre 2011).





AOP LANGUEDOC- SAINT-CHRISTOL

**"Un vignoble entre
Montpellier et Nîmes"**

Un terroir chargé d'histoire

L'origine de ce terroir, limité à la commune de Saint-Christol, est due au développement d'une commanderie de l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, créée en 1139. Le 21 juillet 1952, Saint-Christol obtient la mention VDQS.

Le climat est très propice à une belle maturité des raisins et donc à une forte générosité des vins, au caractère souvent épicé.

La zone géographique est située dans la partie orientale de la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Grés de Montpellier », à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes. Le vignoble est implanté entre 50 mètres et 100 mètres d'altitude, sur des reliefs vallonnés autour du village de Saint-Christol et la vigne est omniprésente dans le paysage depuis le XII^e siècle. Les sols sont développés sur des formations tertiaires ou quaternaires. La zone géographique dispose d'une pluviométrie moyenne annuelle de 650 millimètres et bénéficie d'une température moyenne annuelle élevée permettant la diversité de l'encépagement. Le cépage grenache est toujours présent pour la production de vins rouges brillants, de couleur intense, charpentés, aux notes de poivre noir et fruits confits, aptes à un long vieillissement.

source : www.saint-christol-en-languedoc.com



Aire de production : Saint-Christol.

Production annuelle : 5 849 hectolitres.

Cépages : grenache noir, mourvèdre noir, syrah noir, carignan noir, cinsault noir, counoise noir, morrastel noir, piquepoul noir.

Type de sol : terrasses de galets roulés.

Climat : influence des brises marines.

Couleur : rouge

Dénomination : dénomination de l'AOC Languedoc avec conditions de productions spécifiques (décret modifié en novembre 2011).





AOP MUSCAT DE LUNEL

**“La plus belle robe du Languedoc
est couleur or”**

C'est un terroir confidentiel, planté de muscat blanc à petits grains, lové le long de la Via Domitia, sublimement paysagé par la nature, obstinément travaillé par la tradition et la passion vigneronne, qui irradie d'or et d'arômes jusqu'aux fêtes les plus longues, les plus éloignées.

Tellurique, le muscat de Lunel émane de cette terre rougie d'argile, tapissée de galets roulés ocres ; tellurique aussi parce qu'il accompagne au quotidien les expressions vivifiantes de son terroir : fêtes camarguaises, carnivals, marchés... Moelleux, profonds, généreux, ses arômes frais de fruits sont les complices naturels d'aigrettes de pigeons, de dos de lapin en casses de chocolat, de soupe de poire glacée, et de la fougasse du cru.

source : www.languedoc-wines.com



Aire de production : Lunel, Lunel-Viel, Vérargues et Saturargues.

Production annuelle : 4 000 hectolitres.

Cépage unique : muscat blanc à petits grains dit "Muscat de Frontignan"

Type de sol : des sols de grès à cailloutis siliceux rouges.

Climat : méditerranéen.

Couleur : VDN Blanc

Dénomination : de l'AOC Languedoc avec conditions de productions spécifiques (reconnue en 1943).





IGP SABLES DE CAMARGUE

**“Des vins nés
sur des sables émouvants”**

**Savoir-faire unique, terroir chargé d'histoire,
la Camargue met les sens en éveil.**

Climat méditerranéen qui donne de magnifiques journées ensoleillées et de longues périodes de sécheresses, il est modéré par l'influence des différentes masses d'eau (mer, lagunes, marais salants) qui déterminent une hygrométrie élevée et régulent les températures. De ce climat résulte un équilibre local remarquable.

Connus déjà au XIV^e siècle, les vignobles de Sables se trouvent mentionnés dans de nombreux documents et archives, notamment sur des lettres patentes de Charles VI en 1406 et Charles VII en 1431. Après des vicissitudes diverses, ces vignobles de sables ont connu un renouveau actif à partir de la fin du XIX^e siècle. Lors du concours général agricole de Paris de 1897 est déjà mentionné « Exploitation de Vignobles de Sables ». L'originalité de la production repose, essentiellement, dans l'élaboration des vins Gris et Gris de Gris, qui représentent en moyenne 80 % des vins revendus. Le volume restant se décline également en vins Rouges, Rosés et Blancs.

source : www.vin-sable-camargue.com



Aire de production :

GARD : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vauvert

HÉRAULT : Frontignan, Marseillan, Mauguio, Palavas-les-Flots, Sète, Viçla Gardiole, Villeneuve-lès-Maguelonne.

BOUCHES-DU-RHÔNE : Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

Production annuelle : 200 000 hectolitres.

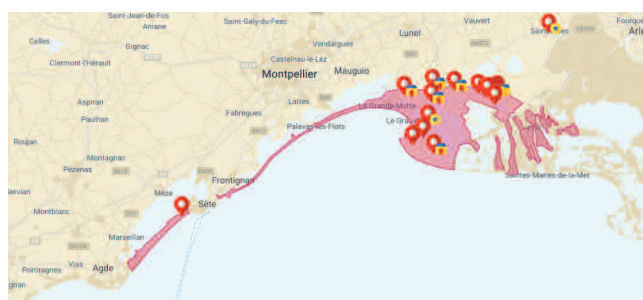
Cépages : grenache noir et gris, cabernet franc, cabernet sauvignon, carignan noir, carignan gris, cinsaut et merlot.

Type de sol : sable

Climat : méditerranéen

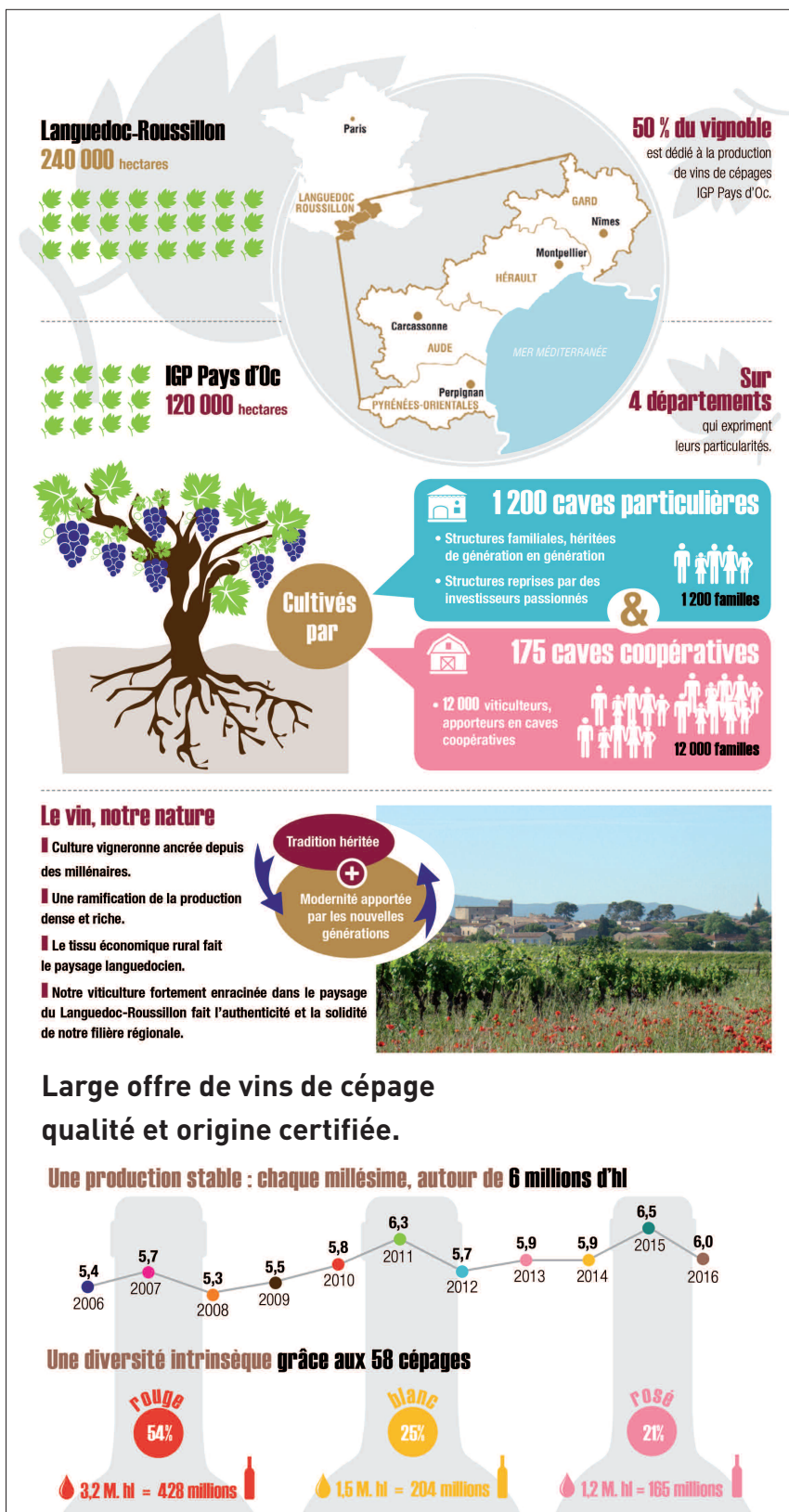
Couleur : gris, gris de gris, rosé, blanc et rouge

Dénomination : Le vignoble IGP Sable de Camargue est exclusivement cultivé sur des sables dunaires du cordon littoral. Ceux-ci constituent un sol original très homogène. L'alimentation en eau est assurée par une nappe qui est maintenue en équilibre hydrostatique avec la mer, les lagunes et les canaux.



VINS PAYS D'OC IGP

"Un grand vignoble familial"



source : www.paysdoc-wines.com



IGP GARD

“Vin de département”



IGP PAYS HÉRAULT

“Vin de département”



QU'EST-CE QUE LE LABEL IGP ?

Ce logo est un signe d'origine et de qualité reconnu en Europe.

Les vins liés à un espace territorial bénéficient d'une protection internationale. Avec cet acronyme - qui veut dire Indication Géographique Protégée et remplace le terme Vin de Pays

- nous gagnons la confiance du consommateur en étant identifiés et certifiés.

Des vins souvent d'assemblage et dans les 3 couleurs, blanc, rouge et rosés (ceux-ci en forte augmentation). Ils sont créés par des vignerons libres, inventifs, respectueux de leur terroir, des entreprises coopératives et des caves particulières. Ils sont soumis à un cahier des charges strict et sont ancrés dans un territoire définit précisément qui permet de bien les identifier.

GARD

280 000 hl soit :

130 000 hl rouge

120 000 hl rosé

30 000 hl blanc

175 entreprises :

55 caves coopératives

120 caves particulières

HÉRAULT

662 978 hl Récolte 2018 soit :

265 542 hl rouge

286 450 000 hl rosé

110 986 hl blanc

133 négociants



IGP COTEAUX PONT DU GARD

“Le goût du territoire,
sites et patrimoine”



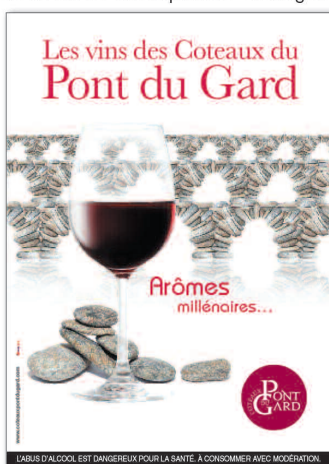
IGP COTEAUX PONT DU GARD

Le pont romain qui transportait l'eau à Nîmes a donné son nom à un territoire de vignes qui court de Bagnols sur Cèze à Sommières en passant par Nîmes.

Le Pont du Gard, site charismatique classé patrimoine mondial de l'humanité, est connu au-delà de nos frontières. Il surplombe les rivières et les vignobles qui s'étendent des bords de la Méditerranée aux confins de l'Ardèche jusqu'aux zones lagunaires de la Petite Camargue, Pont saint Esprit en passant par les rives du Rhône.

Ce territoire possède une richesse patrimoniale unique avec le Pont du Gard, Nîmes la Romaine, le duché d'Uzès, Beaucaire ville d'eau, d'art et d'histoire et enfin Sommières ville de marché depuis le Moyen-âge. La diversité du sol est très importante : le long du Rhône ou des rivières côtières ce sont des galets apportés par le fleuve, la terre est ailleurs tapissée de cailloux blancs et plus loin les limons donnent des tons jaunes ou les argiles oxydés virent au brun rouge. Le climat est méditerranéen, strict, chaud et sec.

Le mistral est souvent puissant et alterne entre pluies parfois violentes en automne et vents marins.



COTEAUX PONT DU GARD

22 000 hl

7 000 hl rouge

12 000 hl rosé

3 000 hl blanc

40 entreprises :

15 caves coopératives

25 caves particulières



IGP CÉVENNES

“Le goût du territoire,
espace naturel”



IGP VINS DES CÉVENNES

Situées au nord du département du Gard, et pour partie, classées en Parc National, les Cévennes sont un lieu typique du sud de la France avec ses fameuses terrasses cévenoles verdoyantes et entretenues.



Cette IGP tire son nom du massif des Cévennes, dernier contrefort du Massif Central. Longtemps fief du protestantisme, on peut y trouver les plus grands temples de France dans les villes de Saint-Hippolyte-du-Fort et d'Anduze. Majoritairement cultivé sur des sols calcaires, le vignoble s'inscrit dans un paysage vallonné et façonné par des rivières aux crues redoutées.

Les vergers côtoient oliviers et plaines céréalières dans ce cadre unique très prisée pour le tourisme vert et les amateurs de randonnées pédestres, équestres ou aquatiques.

Classé en réserve de biosphère par l'UNESCO, c'est un riche patrimoine naturel dont le Parc des Cévennes, qui prend place au cœur de ce paysage exceptionnel. Ces terres fourmillent d'initiatives culturelles comme le Pôle cirque national à Alès, un festival du film documentaire à Lassalle et les Tranches musicales à Sumène.

Tous ces atouts permettent aux vignerons de l'IGP Cévennes de développer la vente directe en liaison avec les autres productions locales identifiées comme le fameux oignon doux des Cévennes.

VINS DES CÉVENNES

70 000 hl

30 000 hl rouge

25 000 hl rosé

15 000 hl blanc

75 entreprises :

15 caves coopératives

60 caves particulières



B / L'histoire et la structuration du vignoble

Jean-Jacques Rousseau de passage à l'auberge du Pont de Lunel sur le Vidourle, raconte dans les Confessions, combien il a apprécié le repas qu'il y fit, abondamment servi de vins locaux de qualité au XVIIIe s. , précisant au passage que l'auberge était connue de l'Europe entière...

Voici pourquoi :

Ici le vignoble parle grec, bien avant de parler latin. Le vin y est bu pour la première fois en Gaule grâce aux Étrusques dès le VIIe siècle av. N.E. Depuis le Cailar en Petite Camargue où ils débarquent leurs amphores, elles sont retrouvées à l'intérieur des terres à Calvisson par les archéologues. Les Grecs, déjà viticulteurs, fondent Marseille en 600 av. N.E. et y plantent leurs premières vignes « à l'orientale » soit en rang, comme aujourd'hui.



Les Volques, ancêtres gaulois, dont la capitale est Nemausis (Nîmes) commercent avec leurs voisins marseillais qui ont le monopole de la production viticole, un produit de luxe. Se rendant vite compte du potentiel de leur propre terroir, les Volques vont alors développer chai et vignes à domicile dès le IVe s. av. N.E. pour leur consommation personnelle comme l'ont montré les fouilles d'habitats dont les maquettes ont été reconstituées à l'œnopôle de Calvisson.



A l'arrivée des Romains en 118 av. N.E., la vigne locale a déjà plus de deux siècles et ils vont l'étendre à la Narbonnaise puis à la Gaule entière après l'avoir conquise.

C'est donc sur vingt-sept siècles d'histoire de la vigne et de gestes vigneron que s'appuie cette candidature sur le plus vieux terroir viticole d'Occitanie et l'un des plus vieux de France.



À l'époque médiévale Louis IX fonde Aigues-Mortes à la croisée des chemins de pèlerinages. Les Templiers puis les Hospitaliers de Saint-Christol développent un vin de qualité tout comme les abbayes locales qui reçoivent parfois de riches pèlerins. L'aménagement de la baie d'Aigues-Mortes permet les premières plantations de vignes dans les sables au XVIIe s. qui survivront au phylloxéra grâce à leurs pieds dans l'eau, alors que le Muscat de Lunel prend son essor avec le Canal du Midi raccordé aux principaux canaux de la baie existant dès le moyen âge. Les gentilshommes verriers du Languedoc ont fourni durant des siècles les verres et bouteilles. Ils font aujourd'hui l'objet d'un projet de valorisation au château de Sommières, grâce aux collections existantes, siège ancestral de leur corporation depuis le moyen âge.



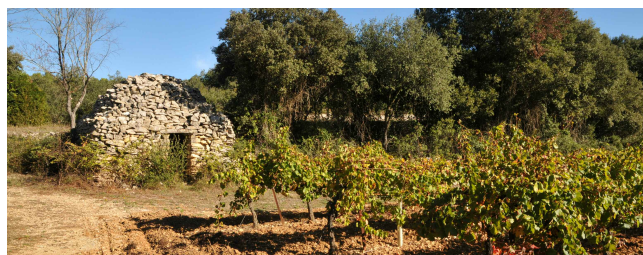
La mosaïque de vignobles se transforme en mer de vignes dès le XIXe s. que l'on peut encore voir aujourd'hui notamment sur le Pays de Sommières. Tous les villages font du vin, développant une architecture vigneronne qui se décline du mazet au chai, à la maison ou au mas.

Certains villages présentent encore des alignements de maisons viticoles, toutes structurées en façade de la même façon avec leurs immenses portails permettant de rentrer des foudres.

De belles maisons bourgeoises arborent rinceaux et grappes dans leur décor pour rendre hommage à la viticulture qui fait alors la richesse du pays entier. Le XXe siècle complétera ce répertoire architectural viticole d'une trentaine de caves cathédrales dont six sont classées au patrimoine architectural du XXe siècle. réalisées par l'architecte Armand Pellier.



De grandes figures sont aussi liées à ce terroir viticole, Gaston Doumergue, président de la République (1924-1931) a légué sa maison vigneronne natale, labellisée Maison des Illustres, à la commune d'Aigues-Vives, il a développé le chemin de fer local pour mieux vendre le vin. Quant au Bailli de Suffren, vice amiral et commandeur de l'Ordre de Malte à Saint-Christol, dont la maison est actuellement rénovée par la commune, il y décuplera le rendement du vignoble tout en conservant sa qualité ce qui vaudra au vin de Saint-Christol d'obtenir un droit de marquage de ses tonneaux à l'exportation dès 1788.



Des corps de métiers ancestraux directement liés à l'expansion viticole marquent encore le paysage urbain. **La tonnellerie, spécialité de Vergèze y a son musée et ses rues.**

Un centre d'interprétation de l'histoire de la vigne et du geste vigneron financé par les vignerons et le territoire à l'aide de fonds européens a été créé dans la **cave de Calvisson**, en accès libre pour servir de support à cette longue aventure anthropologique locale racontée au public.



Au centre du terroir Saint-Christol, **Viavino un pôle dédié à l'œnotourisme.** Il offre une pause hors du temps, un monde de sensations, entièrement dédié au vin, aux activités de pleine nature et aux traditions. Balades au milieu de notes olfactives, ateliers du goût, restaurant, à Viavino tous les sens sont en éveil.

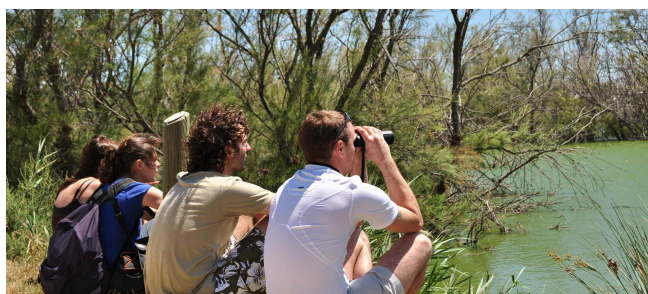


III. Les attraits du territoire

A / Des paysages préservés et un patrimoine identitaire

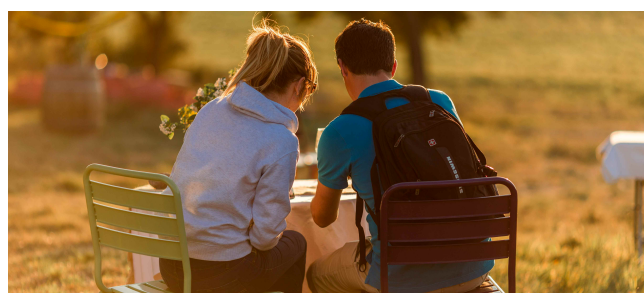
L'atout, incontestable de cette destination est **sa culture méditerranéenne marquée par une viticulture très présente**. Cette culture vigneronne marque de son empreinte l'architecture des villages mais aussi les activités traditionnelles du territoire.

Ce sont ainsi des atouts (patrimoine, qualité paysagère, bassin de clientèles) que la profession viticole a su capitaliser depuis quelques années. Elle s'est organisée pour développer des chartes qualité d'accueil, mais aussi pour créer des lieux et des événements à forte notoriété faisant partager savoir-faire et production locale.



Le territoire est également caractérisé par une offre culturelle dense et de qualité ainsi que par des offres touristiques authentiques tels que :

- **Des sites patrimoniaux phares** : Aigues-Mortes, Grau du Roi, Sommières, Lunel
- **Un tourisme vitivinicole** : nombreuses manifestations autour du vin, de nombreux producteurs, des équipements phares (Viavino, Vinopanorama, Domaine Royal de Jaras)
- **Un tourisme culturel** : festivals, manifestations culturelles, etc.
- **Un patrimoine naturel riche** : activités de pleine nature, sentiers d'interprétation, réseau voies vertes, loisirs liés à l'eau (voile, kite surf, etc.), tourisme responsable...
- **Un tourisme fluvial** : zone littorale et arrière-pays
- **Un tourisme de découverte économique** : Salins d'Aigues-Mortes, Perrier,...



B / Un grand Site de France : la Camargue Gardoise



La destination a la chance de bénéficier sur son territoire de la présence d'un des 14 Grands Sites de France labélisés : La Camargue gardoise.

L'excellence de la gestion, de la préservation et de la mise en valeur du Grand Site a valu à la Camargue gardoise l'obtention du label Grand Site de France en 2014.

- La cité fortifiée d'Aigues-Mortes et les salins.
- La Camargue gardoise, labellisée Grand Site de France et zone Natura 2000.
- L'abbatiale de Saint-Gilles, classée UNESCO pour son importance sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.
- La pointe de l'Espiguette et son phare, au Grau du Roi.

C'est un territoire très singulier aux paysages plats et fortement influencés par l'eau qui y est omniprésente. Ces paysages sont composés d'une mosaïque de milieux naturels s'imbriquant avec des zones agricoles et du bâti. La lumière intense qui se reflète dans les eaux des marais et des lagunes signe le caractère unique et exceptionnel de ce territoire. Son identité se trouve renforcée par ses habitants qui y vivent avec un goût de liberté aux côtés des taureaux noirs, chevaux blancs et flamants roses.

Le Grand Site, d'une superficie de près de 40 000 ha, a la particularité de porter sur quatre sites classés : les marais de la Tour Carbonnière, l'étang de la Ville et de ses abords, le site classé du panorama découvert depuis la route littorale RD 62 sur les Remparts d'Aigues-Mortes et le site classé de l'Espiguette sur la commune du Grau du Roi.

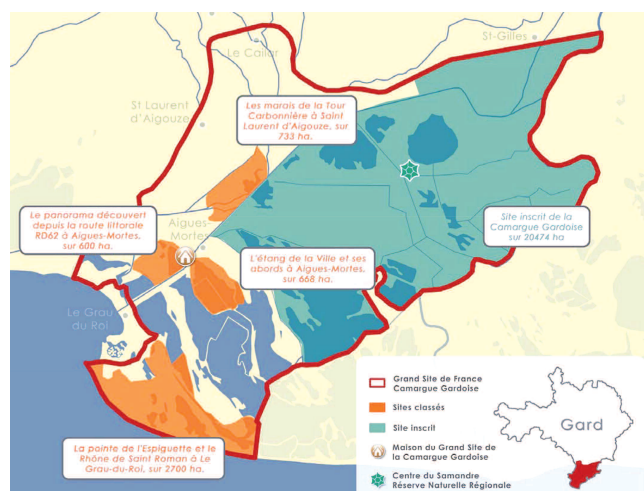
Ces entités sont représentatives des différentes identités paysagères de la Camargue gardoise : marais, roselières sur le site de la Tour Carbonnière, étangs et marais salants autour d'Aigues-Mortes, dunes, sansouires et marais saumâtres sur le site de l'Espiguette, sont autant de facettes de ce territoire.

L'accueil du public s'est considérablement amélioré par la création d'un stationnement et d'accès pour les piétons en platelage bois à la Tour Carbonnière, l'accès aux plages de l'Espiguette réaménagé pour améliorer la circulation piétonne et limiter l'impact sur les milieux dunaires.

La Maison de Site permet aux visiteurs de découvrir en profondeur l'histoire et la diversité de ses paysages sur lesquels s'étendent de nombreux sentiers d'interprétation.

Enfin, l'accent a été mis sur les déplacements doux, développés avec la création de 130 km de chemins de randonnée et un réseau de voies cyclables.

source : www.camarguegardoise.com



C / Un patrimoine structurant

1. Villes et villages de caractère

• Aigues-Mortes



À l'origine, Aigues-Mortes était un petit hameau de pêcheurs et de ramasseurs de sel, installés au fond d'un golfe ensablé et marécageux. La ville d'Aigues-Mortes a été créée de toutes pièces par Saint Louis souhaitant disposer d'un port en Méditerranée, notamment pour partir en croisade. L'acte de fondation de la ville date de 1240. Les travaux s'étalent sur une cinquantaine d'années. La tour de Constance est achevée en 1248. Véritable donjon de par sa hauteur, sert autant pour la surveillance que de point de repère pour les marins en mer.

Au XII^e siècle le roi Philippe le Bel, octroie d'importantes libertés aux habitants, afin de favoriser le peuplement de la ville.

En 1875, un vignoble est créé dans les sables à l'abri du phylloxéra. Les revenus viticoles donnent un nouveau développement à la ville, qui pour la première fois, déborde de ses remparts. De plus, le chemin de fer reliant la ville à Nîmes amène les touristes. Ville marquée successivement par l'empreinte des croisades et des templiers, puis par les guerres de religion, est aujourd'hui une ville touristique bien agréable.



• Le Grau du Roi/Port Camargue



À l'origine, un passage se crée permettant la communication entre la mer et un étang = un Grau (passage en occitan). Le Grau du Roi est né de cette ouverture.

En 1806, quelques cabanes de pêcheurs s'installent sur le rivage. Vers 1850, environ 500 habitants, pêcheurs pour la plupart font évoluer le village qui fait alors partie de la commune d'Aigues-Mortes.

En 1879, le Grau du Roi devient indépendant. Dès 1909, l'arrivée du chemin de fer amorce le développement du tourisme. Classée station climatique, son succès se confirme avec l'ouverture du sanatorium et les congés payés.

Dans les années 60-70, le tourisme de masse encourage le développement de la station. Port Camargue voit le jour en 1969 et donne un nouveau souffle au tourisme nautique.

Devenu premier port de plaisance de Méditerranée, la station reste un port de pêche très actif. C'est l'un des tout premiers ports à avoir mis en place une gestion des déchets et des pollutions provenant de l'activité portuaire.



Cette forte implication en faveur de l'environnement se poursuit en étroite collaboration avec les plaisanciers et les professionnels du nautisme.



• La cité médiévale de Sommières et son château fort



Lovée le long des rives du Vidourle, la cité médiévale doit son implantation à sa situation géographique stratégique, point de passage obligé sur le fleuve. Dès le I^{er} siècle de notre ère, les romains construisirent un pont pour faciliter le transport des troupes au-delà du fleuve capricieux.

Sur la petite colline surplombant le pont, dès le Moyen-Âge, un château fort viendra défendre ce passage. Dès lors, l'habitat ne va cesser de se développer sous l'ombre protectrice du château, et, au fil des siècles, une cité va se construire avec remparts, places à arcades, ses ruelles étroites, englobant le pont dans son développement (aujourd'hui, il reste l'un des rares ponts habités en Europe).

De nos jours, la cité garde son caractère typique. De tous temps lieu d'échange, de nombreux commerces animent toujours le centre ancien. Un marché traditionnel s'y tient tous les samedis matin depuis le XII^e siècle et de nombreux restaurants accueillent les visiteurs. Un sentier d'interprétation permet de découvrir les secrets de la vieille ville (dont le centre ancien est classé Secteur Sauvegardé). Tout au long de l'année, diverses manifestations rassemblent sommiérois et visiteurs.



• Lunel : de la Méditerranée à la garrigue, de l'histoire aux traditions



Dans le cœur historique, l'Office de tourisme propose une visite insolite : le musée de la Tour des prisons. Un lieu émouvant, vestige des fortifications de la ville médiévale.



musée de France

De l'autre côté de la place, situé dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle, le musée Louis Médard nous conte l'histoire formidable d'un passionné et sa collection de livres anciens.

Le parcours historique de cette ville médiévale, célèbre au XII^e et XIII^e siècle pour sa communauté juive de médecins, philosophes et traducteurs, chassés d'Espagne, traverse la place de marché à arcades : les Caladons, la maison gothique Philippe le Bel, la chapelle des Pénitents, les halles de type Baltard, et les nouvelles arènes.

Au sud de la cité, une échappée par le Canal de Lunel vers les terres humides de Camargue, donnant le loisir d'apercevoir faune et flore emblématique de ce territoire.



2. Des « pôles » dédiés à la découverte de la vigne et du vin

• Viavino : Un complexe œnotouristique en plein cœur du vignoble



Un site unique au cœur du vignoble languedocien à Saint-Christol (Hérault), pensé comme un village reflétant l'identité du territoire avec le rouge des arènes ou la pierre des capitelles, Viavino s'adresse à tous : familles, sportifs, œnophiles, professionnels pour une journée ou plus...

Le site accueille le public* pour profiter des multiples activités proposées : dégustations à l'Atelier du Goût ou au caveau-boutique, espace muséographique, restaurant semi-gastronomique, culture, sport et même tourisme d'affaires. *En 2018 plus de 40 000 visiteurs.

Véritable levier de développement économique et touristique, le site a été conçu en harmonie avec les valeurs du Pays de Lunel. A seulement 5 minutes de la sortie autoroute A9, Viavino est ouvert tous les jours en saison, l'entrée sur le site est gratuite. Le temps d'une animation ou d'une dégustation, le visiteur est accueilli dans ce site superbe, à l'architecture* durable où les matériaux expriment, avec beauté et sobriété, l'identité d'un lieu consacré à l'œnotourisme.

*Réalisation de l'architecte « Philippe MADEC »

source : www.viavino.fr



• Vinopanorama

Au début des années 80, à proximité du village, furent mis à jour des tessons d'amphores étrusques. Trente ans plus tard, les élus et les vignerons de Calvisson (Gard) s'inspirent de cette découverte pour ouvrir un lieu qui raconte l'histoire de la vigne et du vin dans la région depuis vingt-sept siècles. Sur le site de la cave coopérative, ont été aménagés deux espaces, libres et gratuits, pour une immersion dans le temps et les civilisations du vin.

À l'extérieur : une frise monumentale qui retrace les grandes périodes historiques et un jardin des cépages, espace ludique et de détente.

À l'intérieur : dans l'ancien chai à barriques, une ambiance intimiste présente différents tableaux qui fourmillent d'informations sur le lien tenu entre ce territoire et la culture vigneronne. Entre pédagogie et témoignages, la culture de la vigne, comme un art de vivre en Languedoc oriental.

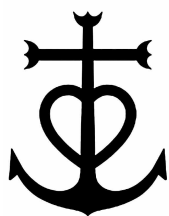
source : www.oenopole-calvisson.com



3. Un patrimoine culturel unique en France : la bouvine

• La « bouvine »

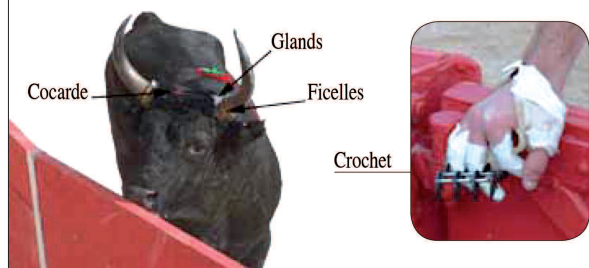
La « bouvine » (en occitan « bouvino ») est le terme générique qui désigne l'ensemble des traditions culturelles, pratiques sociales et activités économiques générées par l'élevage du taureau en Camargue et la relation qu'il entretient avec l'Homme.



Le taureau de Camargue est un animal sauvage dont l'origine se perd dans la nuit des temps ; son aire naturelle de concentration est la Grande Camargue à l'état sauvage qui reste peu habitée jusqu'à aujourd'hui. Terre d'eau, de sable et de vent la Grande Camargue est peu propice au développement urbain et à la sédentarisation humaine. Celles-ci se développent plutôt en Petite Camargue, terre fertile et propice à l'installation des hommes.

Déroulement d'une course camarguaise

Dans des arènes, l'après-midi, la course débute par la capelado, ce sont les raseteurs, hommes vêtus de blanc qui défilent sur la piste et saluent la présidence. La course se compose de 6 taureaux qui courent chacun ¼ d'heure. Après le troisième taureau, ¼ d'heure d'entracte. À l'issue de la course, parfois une vachette pour la jeunesse et les apprentis raseteurs, puis la bandido (ou l'échappée).

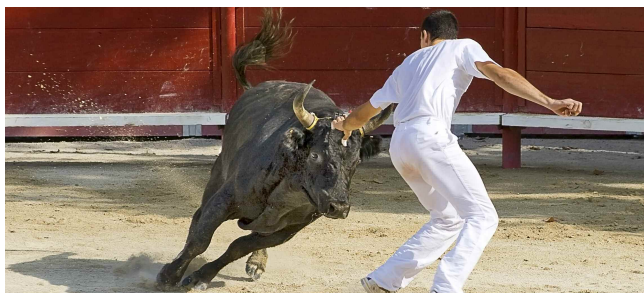


Essentiellement rurale, « la bouvine » structure les paysages agricoles et habille les villages. Les pâtures à taureaux, les arènes, les torils, les empègues, les barrières de rues, les cafés taurins, les maisons décorées sont autant d'éléments identitaires qu'elle génère. Elle personnalise fortement l'activité economico-culturelle du territoire. Ce sentiment d'appartenance à la tradition de bouvine est partagé du nord au sud de la destination.



« La bouvine » participe à l'animation touristique du territoire. Ses divers jeux taurins : la course à la cocarde ou course libre dite aussi « course camarguaise », l'abrivado, la bandido sont autant de rendez-vous qui rassemblent visiteurs et habitants d'avril à octobre. Les manades, lieux d'élevage des taureaux, accueillent le public en saison pour des découvertes de l'activité traditionnelle. La viande AOP Taureau de Camargue quant à elle contribue à la typicité de la gastronomie locale. Elle se décline en plats typiques (gardiane, St Gilloise...) et en charcuterie.

source : www.ffcc.info



IV. Le Tourisme

A / L'offre touristique

L'économie touristique est l'une des premières économies de Vidourle Camargue avec plus de 300 m€ par an. Destination touristique par excellence, elle doit sa réussite aux atouts naturels et historiques du territoire : la qualité de ses sites naturels divers, de ses paysages et de son patrimoine. Pays de caractère, l'offre touristique y est unique, à la fois typique et variée.

La destination Vidourle Camargue s'inscrit dans un secteur touristique très favorable qui bénéficie de la proximité des agglomérations de Montpellier, Nîmes, Arles et Avignon, et de pôles touristiques majeurs de la romanité (Pont du Gard, amphithéâtres romains...).

Cette situation liée à la richesse patrimoniale du territoire ainsi que le cadre de vie exceptionnel, sont autant de facteurs d'attractivité. Plus globalement, cet espace profite de la dynamique touristique du littoral du Languedoc-Roussillon qui accueille chaque année 8 millions de visiteurs dont environ 1/4 d'étrangers. Le tourisme y représente aujourd'hui près de 10 % du Produit Intérieur Brut Régional, ce qui place cette région au quatrième rang français.

Territoire méditerranéen, il est situé à la confluence de diverses influences. L'un des atouts phare de la destination est lié à sa culture Camarguaise. Ces caractéristiques exceptionnelles lui offrent une reconnaissance remarquable parfaitement identifiable par les clientèles françaises et européennes.

L'accueil touristique y est développé et les propositions de séjours sont diversifiées. La majorité des lits touristique se concentre dans l'hôtellerie de plein air et les résidences de tourisme. Quelques établissements de petite hôtellerie rurale familiale ainsi que de

nombreuses chambres d'hôtes de charme ou gîtes de caractère complètent l'offre.

Les activités agricoles sont traditionnelles et emblématiques. Elles contribuent largement à la préservation de l'environnement remarquable et à sa valorisation. Les productions locales sont adaptées aux conditions particulières notamment dans le sud de la destination (présence de sel en sous-sol, forte chaleur et manque d'eau en été, vent...). Les productions sont porteuses d'images valorisantes de leur terroir d'origine (**salins, taureaux et chevaux de Camargue, mais aussi oliviers, vergers...**).

Plusieurs signes de qualité récompensent les productions agricoles et viennent renforcer l'image qualité des terroirs. Notons pour mémoire : **l'AOP olive et huile d'olive de Nîmes, l'AOP Taureau de Camargue, l'IGP riz de Camargue.**

Les vigneron participent à l'attractivité du territoire. Individuellement, nombreux d'entre eux proposent des animations ou des journées portes ouvertes dans les domaines. Le programme est riche et diversifié. Il s'étale d'avril à novembre. De façons collectives, on recense de nombreux événements portés par les interprofessions ou les syndicats : fêtes du vin, marchés de terroir, regroupent les vigneron pour des moments conviviaux de rencontres avec les visiteurs et animent les villages.

Avec **le Grau du Roi**, le territoire a la chance de bénéficier de la présence du **1er port de pêche chalutière de la Méditerranée française**. La pêche et les produits de la mer sont aussi des atouts intéressants pour l'attractivité touristique du territoire. Sur les quais, les pêcheurs proposent en circuit court à la vente **la pêche** du jour dès l'arrivée des bateaux, tandis que la criée du port, très active, bénéficie d'un réseau de distribution de mareyeurs nationaux et internationaux.

Le tourisme culturel offre de hauts lieux patrimoniaux (remparts d'Aigues-Mortes, Cité médiévale de Sommières, port du Grau du Roi). De nombreux événements sont organisés tout au long de l'année (festival de musiques, festival du rire, rencontres nautiques, fêtes médiévales, manifestations taurines....), des sites de découvertes (Salins du Midi, Domaine Royal de Jarras), sont des éléments phares de l'offre touristique. Les principaux monuments accueillent les visiteurs toute l'année et le calendrier des festivités propose des rendez-vous festifs où se décline, notamment autour des traditions de « bouvine », la rencontre avec l'âme du territoire qui lui confèrent une typicité si particulière.

GARD (en 2018)

SEAQUARIUM	Grau-du-Roi	368 945 visiteurs
REMPARTS ET TOUR DE CONSTANCE	Aigues-Mortes	176 967 visiteurs
SALINS DU MIDI	Aigues-Mortes	158 000 visiteurs
CENTRE DU SCAMANDRE	Vauvert	18 147 visiteurs

HERAULT (en 2018)

SITE ARCHEO D'AMBRUSSUM	Villetelle	32 024 visiteurs
VIAVINO Pôle Œnotouristique	Saint Christol	40 000 visiteurs

La destination est un territoire vivant où se déroulent de nombreuses festivités tout au long de l'année. Les grands rendez-vous culturels de l'été, à résonance nationale, font sa réputation mais, chaque saison est ponctuée de rendez-vous divers et variés ou d'événements sportifs majeurs. La régularité et la diversité des différents rendez-vous favorisent son attractivité.

L'offre des séjours balnéaires y est aussi particulièrement développée. Ancrée sur le rivage méditerranéen, la station du Grau du Roi/Port Camargue concentre un nombre de lits touristiques important. De nombreuses activités balnéaires et de sports nautiques y sont proposées.

Le tourisme vert est aussi particulièrement développé. L'itinérance y est privilégiée. Un important réseau de chemins de randonnée sillonne le territoire. À noter autour de Lunel, une offre d'**Œnorando***, labélisées par la Fédération Française de randonnée pédestre, propose des randonnées en immersion dans le vignoble.

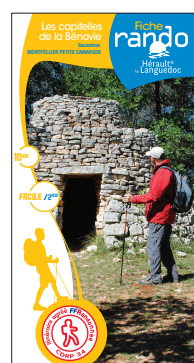


*** Marque collective déposée par le Conseil Départemental de l'Hérault**

DÉFINITION : Itinéraire de randonnée pédestre dans les terroirs viticoles du département de l'Hérault (de 3 à 22 km). Elle débute et se termine au caveau.

Le Conseil Départemental de l'Hérault, en partenariat avec Coop de France Occitanie, le Comité départemental de la Randonnée pédestre, Hérault Tourisme et Hérault Sports ont créé et développé le concept de randonnées pédestres dans le vignoble. L'innovation réside dans la méthode de co-construction de ces circuits entre le monde viticole, touristique et institutionnel. Chaque circuit est labellisé FFRP.

À ce jour 3 se situent sur la destination « **Vignobles Vidourle Camargue** ».



À terme 34 circuits Héraultais sont prévus pour éditer le 1er guide Œnorando Français labellisé FFRP d'ici 2020 !

En savoir + : herault.ffrandonnee.fr

Les cartoguides gardois proposent sur une cartographie simplifiée des réseaux de randonnées accessibles à pied, à cheval et à VTT. Chacun présente entre 100 à 300 km de sentiers balisés, interconnectés entre eux à l'échelle de Vignobles Vidourle Camargue. Ils couvrent l'ensemble de la partie gardoise du territoire. Ils sont une invitation au voyage au travers de la palette des paysages de la destination. Les cartoguides suggèrent des propositions de balades, des idées de randonnées itinérantes sur plusieurs jours, des sentiers d'interprétation, des informations pratiques.... L'utilisateur peut au choix suivre une des propositions de balade ou composer lui-même son parcours « à la carte » en utilisant un ou plusieurs cartoguides de la collection : ce sont alors des centaines de combinaisons possibles ! Les sentiers et sites d'activités de pleine nature présents sur ce Topoguide répondent à la charte de qualité liée au label "Gard Pleine Nature" qui signe l'engagement du Conseil Départemental du Gard et de ses partenaires dans la connaissance, la préservation des espaces naturels et le développement maîtrisé des activités de pleine nature.

<https://www.tourismegard.com/accueil/bouger/raandonnees-a-pied-a-velo/-a-pied>



Nouveau (en cours de développement) Les parcours d'interprétation du vignoble à travers l'appli de Guidage vocale : Gard Évasion.

Le Département du Gard développe un nouvel outil d'accompagnement des activités de pleine nature : un GPS à guidage vocal.

Un sentier test a été équipé sur la commune d'Aspères. Il propose la découverte du terroir de l'AOP Languedoc Sommières dans le cadre d'une petite balade familiale de 3 km audioguidée.

Au programme : histoire, site patrimonial, interprétation du paysage, quiz, constituent un support interactif à la balade. Le projet consiste à développer le concept sur les autres terroirs de la destination. Lancement officiel prévu pour le public : printemps 2020.

Le territoire est aussi traversé par de **grandes itinérances**. Notons à pied, les routes historiques comme **le Chemin de St Jacques de Compostelle** ; en cyclo, plusieurs voies vertes, dont la **Viarhônga** et la **Méditerranée à Vélo** ; et enfin, **le canal du Rhône à Sète** proposant une découverte fluviale. Ils sont autant de supports à la découverte douce du territoire.

Le tout se complète par une large palette d'activités de **loisirs verts** est proposée (randonnée à cheval, canoë, attelage, VTT,...). De plus, ces activités sont praticables toute l'année grâce à la clémence du climat méditerranéen.



Ecotourisme



La destination Vidourle Camargue bénéficie d'un environnement exceptionnel récompensé par de nombreux dispositifs de gestion et de valorisation (Natura 2000, Grand Site de France, Convention Ramsar et autres.). Consciente des richesses de ce territoire, la commission Tourisme du PETR Vidourle Camargue a souhaité accompagner la mobilisation des acteurs du tourisme autour des concepts de développement durable.

Les professionnels (prestataires de l'hébergement ou des activités de loisirs) se sont engagés dans une démarche de progrès autour d'une charte basée sur 5 grandes familles : la préservation de l'environnement, la valorisation des ressources locales, un mode de vie respectueux et le développement d'une image positive pour la destination Vidourle Camargue. Les prestataires s'engagent dans un processus d'amélioration de leur offre en matière d'éco tourisme.

Le réseau compte une cinquantaine de prestataires. L'animation du réseau mobilise les Offices de Tourisme. Ils sont le référent pour leur territoire de la démarche. Ils recrutent les membres, participent au suivi du plan de formation et aux audits des membres.

La dynamique du réseau s'appuie sur un programme de journées thématiques permettant à chacun d'acquérir des connaissances pour améliorer son accueil et son comportement face à l'éco responsabilité.

source : www.reseaux-ambassadeurs.fr



Sites Remarquables du Goût



« Sites Remarquables du Goût » est un label national qui distingue des territoires, berceaux d'une production emblématique, associée à un patrimoine, à une culture et à un environnement exceptionnel.

Le taureau de Camargue est élevé par des agriculteurs appelés manadiers. Toute l'année, ils vous invitent à découvrir leurs élevages et les traditions à l'occasion de manifestations proposées au sein des manades. Ambiance festive, au son des guitares « gypsy », et gastronomie locale, dont la fameuse gardiane de taureau, concluent ces moments uniques.

Sur la destination « Vignobles Vidourle Camargue » les producteurs de l'AOP Taureaux de Camargue ainsi que les professionnels du tourisme vous accueillent pour des découvertes gourmandes : marchés de terroir, activités de loisirs, restaurants, hébergements qualifiés, autant de prétextes pour partir à la rencontre de productions uniques, portées par des acteurs passionnés. source : www.site-gout-camargue.fr



2. Locale

ZOOM : « Vignobles Vidourle Camargue »

La capacité d'accueil est importante avec plus de 34 000 lits. En termes de répartition spatiale, la partie littorale apparaît comme la zone la plus touristique du territoire. Elle concentre la majorité des capacités d'hébergement hôtelier et des campings. Les plus grosses structures d'accueil se situent au Grau du Roi, qui voit sa population passer d'environ 8 000 habitants en basse saison à près de 120 000 en été.

Les Gîtes ruraux ou autres chambres d'hôtes se répartissent en grande partie sur les communes de l'arrière-pays avec une concentration notable autour de Sommières et Lunel.

La majorité des lits touristiques se concentre dans l'hôtellerie de plein air qui représente à elle seule 70 % de la capacité d'accueil.

Saisonnalité de la fréquentation touristique :

La période touristique s'étale de Pâques à octobre avec un pic de fréquentation en juillet et août. Les partenaires touristiques ont conscience de l'importance des animations en avant et arrière-saison comme stimulateur pour allonger la saison touristique. Ceci fait l'objet d'un partenariat de travail initié depuis plusieurs années à la faveur des co-financements des politiques contractuelles des contrats de pays.

Les œnotouristes représentent 20 % des visiteurs de l'Hérault et dépensent en moyenne 100 € de plus durant leur séjour.



Fréquentation des Offices de Tourisme en 2018 :

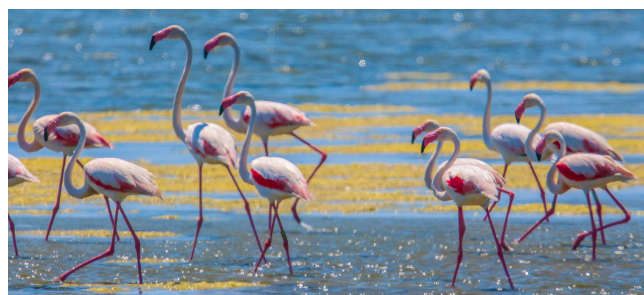
Nom	Catégories	Classement	Nombre visiteurs
Le Grau du Roi/Port Camargue	Catégorie 1	Tourisme et handicap (4 volets)	53 501
Aigues-Mortes	Catégorie 1	Tourisme et handicap (4 volets)	297 986
Terre de Camargue	Catégorie 3		3 516
Cœur de petite Camargue	Catégorie 3		9 045
Pays de Sommières	Catégorie 2		20 000
Pays de Lunel	Catégorie 2	Tourisme et Handicap (4 volets)	18 000

L'origine géographique des clientèles :

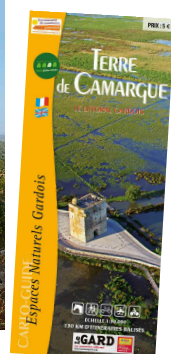
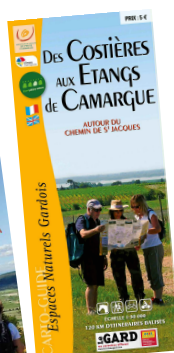
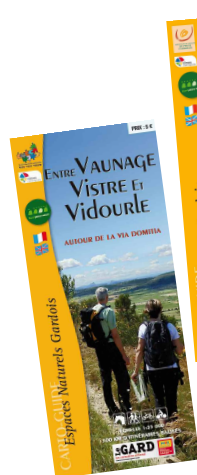
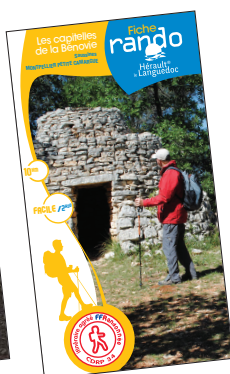
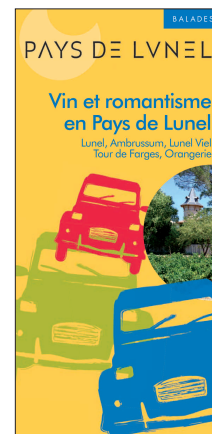
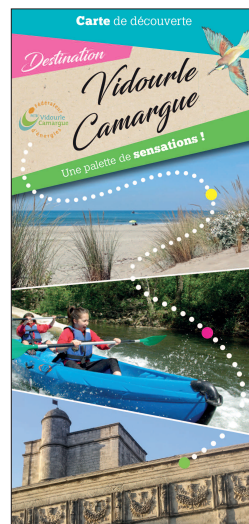
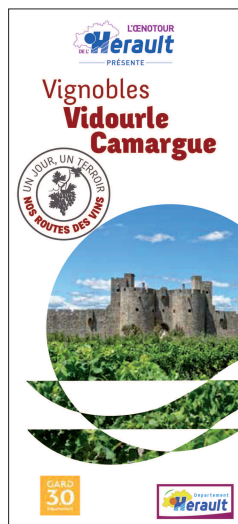
- Clientèle française : régions Languedoc Roussillon, Rhône Alpes, l'Ile de France, Nord et les Pays de Loire.
- Principales clientèles étrangères : Belges, Hollandais, Anglais, Allemands.

Typologie des clientèles :

Les familles sont les clientèles prioritaires. On constate cependant une augmentation de la clientèle couples sans enfants sur les ailes de saison ainsi que la clientèle de groupes en hausse également.



C / Les outils de communication liés à l'œnotourisme





C'EST L'AVINTURE !

« Les œnotouristes représentent 20 % des visiteurs de l'Hérault et dépensent en moyenne 100 € de plus durant leur séjour. C'est pourquoi nous soutenons le développement de ce tourisme qui se déploie dans tout l'Hérault et complète l'attrait de notre littoral. » Claude BARRAL, Vice-Président délégué à l'économie et au tourisme

L'œnotour, ce sont 515 km de routes, 24 circuits œnotouristiques qui maillent le territoire d'est en ouest et du nord au sud, 15 œnorandos®, 5 destinations labellisées Vignobles et découvertes et 1 en cours de labellisation, plus de 700 caveaux ouverts au public...

Au cœur de tous ces parcours, **64 caveaux-étapes et 9 œnopôles et maisons des vins** sont les véritables ambassadeurs de ce circuit. Signataires d'une charte, ces domaines viticoles sont les portes d'entrée de l'avinture. Ils accueillent les visiteurs pour une dégustation de leurs vins et les renseignent sur les sorties nature, sport, culture, les lieux à visiter, les restaurants ou hôtel à tester... autour de leur terroir.



Un an après, la démarche est bien ancrée et reconnue.

Après l'obtention du prix Iter Vitis Awards aux Assises de l'œnotourisme à Paris, le célèbre Routard publie en juin 2019 son tout premier guide œnotouristique avec l'œnotour de l'Hérault.

L'œnotour de l'Hérault, un concept unique

Le département a lancé un concept unique : l'œnotour d'Hérault, 515 km pour relier les 24 routes des vins existantes et proposer une offre touristique originale. Spectacles, activités sportives, lieux patrimoniaux, marchés gourmands, autant de rendez-vous pour découvrir les terroirs de l'Hérault et vivre son avinture. L'enjeu est de devenir une destination œnotouristique leader en Europe. 20 % de la clientèle touristique choisie l'œnotourisme. oenotour.herault.fr

1er département viticole de la grande Occitanie et 2ème de France, l'Hérault est également le **4ème département touristique de France.**

Pour faire de l'Hérault une destination œnotouristique leader en Europe, le Département a lancé en février 2018 **l'œnotour de l'Hérault.**

Créé en **partenariat** avec les **professionnels du tourisme et de la viticulture**, notamment les **territoires Vignobles & découvertes**, l'objectif est de faire rayonner l'Hérault !

Un objectif d'ici 2020 !

Hisser l'Hérault dans le top 3 des destinations œnotouristiques d'Europe.

Un défi relevé !

Fédérer sur la destination Hérault l'ensemble des partenaires du tourisme et de la viticulture.

Un enjeu :

terre, mer, capitaliser sur toutes les ressources naturelles et festives de l'Hérault pour proposer des expériences sensorielles uniques.

Millésime 2009... millésime 2019 :

l'œnothèque départementale célèbre ses 10 ans !

CF. ANNEXES N°4

Dossier de presse œnotour de l'Hérault mai 2019

Exemples d'événementiels viti majeurs



Expérience Festive

Sur la place du marché de Sommières, une soirée vigneronne pour rencontrer les producteurs de l'appellation AOP Languedoc Sommières au cours d'un moment festif et convivial. Petite restauration sur place.

Horaires : de 19 h à 23 h - Prix : 5 € pour un verre et 2 tickets de dégustation

Syndicat AOC Languedoc Sommières

Tél. 04 67 04 66 04 44 - www.aoc-languedoc.com



Expérience Salon

Salon des vins de l'AOP Languedoc Sommières. Tous les 15 août une invitation pour se laisser tenter, verre en main, par la découverte de l'appellation, la plus orientale de l'AOC Languedoc.

Au cœur d'un site exceptionnel, le jardin d'agrément d'un château du XVI^e siècle, cette journée est une parenthèse gourmande, à l'ombre des platanes, pour découvrir les vins de Sommières autour des produits régionaux.

Syndicat AOC Languedoc Sommières

Tél. 04 67 04 66 04 44 - www.aoc-languedoc.com

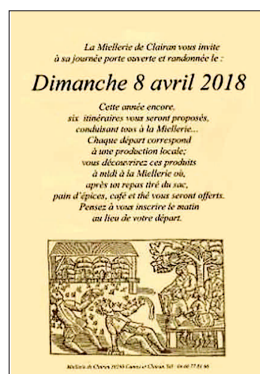


Expérience Sportive

Courir pour une bonne action. L'œnotrail est organisé pour récolter des fonds pour des œuvres caritatives. Le parcours traverse le vignoble de l'appellation St Christol. Au programme plusieurs épreuves : trail, marche

nordique,... En parallèle se tient un marché de Noël où les producteurs du territoire sont présents.

Lunel Athlétisme et le Rotary Club Montpellier Etang de l'or - www.oenotrail.fr

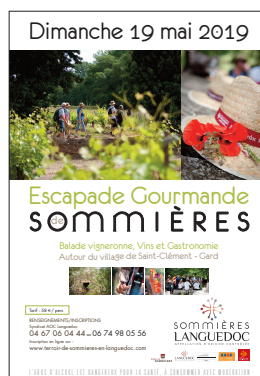


Expérience Gustative

Au départ de domaines viticoles partenaires, des chemins de randonnée convergent vers la miellerie de Clairan, où, à midi les participants se rassemblent pour un pique-nique géant. Sur place dégustation des vins et des produits de la

miellerie.

GAEC Miellerie de Clairan - Tél. 04 66 77 81 66



Expérience Nature

« Escapade Gourmande » Balade vigneronne avec poses gourmandes proposées par un chef. Une occasion savoureuse et friande de parcourir et découvrir la garrigue et les chemins du Terroir de Sommières.

Horaires : de 9 h à 11 h

Syndicat AOC Languedoc Sommières

Tél. 04 67 04 66 04 44 - www.aoc-languedoc.com



D / Motivations et concertation pour la mise en œuvre de la stratégie

La volonté de développer l'œnotourisme sur le territoire de la destination Vidourle Camargue est ancrée depuis plusieurs années. Un dossier de candidature émanant d'une partie du territoire a été présenté en 2015. Il concernait la partie nord de la destination entre les communautés de Communes du Pays de Sommières et du Pays de Lunel.

Suite aux recommandations du Conseil Supérieur de l'œnotourisme, le territoire s'est attaché à travailler la cohérence du développement de l'accueil œnotouristique à l'échelle du PETR dans son ensemble. Plusieurs étapes ont permis de construire le projet.

À SAVOIR :

Entre 2017 et 2018, le cadre administratif de la structure porteuse a évolué.
Passant de Pays à PETR, le projet a été suspendu en attendant la mise en œuvre de la nouvelle gouvernance.

Les partenaires, se sont engagés à suivre et respecter les engagements du label « Vignobles & Découvertes ». Ils vont œuvrer pour une mise en cohérence des énergies autour de l'œnotourisme. L'objectif étant de construire une destination œnotouristique interdépartementale pertinente et authentique.

Les motivations partagées sont :



1

DISPOSER

d'un outil de structuration

2

FACILITER

la concertation

3

ORGANISER

un réseau

4

POURUIVRE

les actions déjà engagées

5

AFFINER

la stratégie territoriale

6

AVOIR

une reconnaissance nationale

Nos objectifs sont multiples et en accord avec le projet de territoire : CF.ANNEXES N°1

Concertation

DATE	ÉTAPES & MOBILISATIONS DU RÉSEAU	N° ANNEXE
Automne 2015	Une mission d'expertise a permis un regard sur la 1ère candidature. Ses conclusions : un potentiel favorable au développement de l'œnotourisme sur la destination, l'opportunité de repenser une candidature à l'échelle du territoire Vidourle Camargue. COMITÉS TECHNIQUES = 3 COMITÉ DE PILOTAGE = 1	5, 6, 7, 8
Automne 2016/17	Une mission d'accompagnement portant sur la réflexion et la mobilisation des partenaires à l'échelle du territoire a permis de confirmer l'intérêt des partenaires pour une démarche cohérente à l'échelle de la destination. COMITÉS TECHNIQUES = 4 COMITÉS DE PILOTAGES = 2 ATELIERS = 3	9, 10, 11, 12
Printemps 2018	Validation du projet par les élus de la nouvelle gouvernance du PETR	13, 14
Printemps 2019	Début de la mobilisation des partenaires, mise en place des premières opérations. COMITÉS TECHNIQUES = 3 ATELIERS & FORMATIONS = 3	15, 16
3 avril 2019	Délibération du bureau du PETR en faveur d'une candidature	17, 18, 19
Mai 2019	Comité technique + Eductour	20, 21
Juillet 2019	COMITÉ DE PILOTAGE = 1 Validation : – du nom de la destination – du plan d'actions Œnotouristique de la destination	22, 23, 24
Septembre 2019	COMITÉ TECHNIQUE = 1 – BAT outil de promotion – Définition des ateliers de formation pour le réseau – Co-construction de la journée de rencontres œno après les vendanges	25
Novembre 2019	Rencontres œnotourisme du réseau. Eductour/ Workshop/ Lancement de la carte « Route des vins » à l'échelle de la destination.	26, 27, 28
Décembre 2019	COMITÉ TECHNIQUE = 1 COMITÉ DE PILOTAGE = 1 Validation du dossier de candidature au label Vignobles & découvertes.	29, 30, 31

V. Le programme d'actions 2020-2023

Le projet de développement du tourisme vigneron en Vignobles Vidourle Camargue, s'articule autour de la mise en valeur de la destination par l'ensemble des acteurs. Afin d'accompagner les partenaires et de mettre en œuvre cette stratégie, les actions suivantes seront engagées.

- **Animation de Réseau** : Soutien à la professionnalisation, à la mise en récit du territoire, à la mise en place de partenariats entre les acteurs du réseau, aux projets structurants et structurés, à la formation à la connaissance des vins et du territoire mais aussi à la formation à la créativité dans le montage de projets œnotouristiques.

- **Conception et commercialisation** : Elle visera la conception et la commercialisation de produits œnotouristiques mettant en valeur les singularités de la destination.

- **Communication interne et externe** : Elle est unitaire et cohérente autour de l'identité de la destination.

- **Dispositif d'analyse et de satisfaction** des actions menées auprès de la clientèle visée. Elle a pour but de placer la destination dans une dynamique de remise en question et d'amélioration perpétuelle afin d'en faire une destination durable.

- **Consommation responsable** : sensibilisation auprès du grand public et des vignerons, professionnels du tourisme.

A / L'animation du réseau vignobles et découvertes

ANIMATION GÉNÉRALE : LE RÉSEAU / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
1. Comités de Pilotage œnotourisme et Vignobles & Découvertes	Mettre en œuvre la stratégie partagée et le plan d'action. Veille sur la cohérence des actions.	Codir OT Commission Tourisme CCGPSL Syndicats Partenaires (CIVL, ADT34, CA34, CCI...)	Bi annuel Annuel (Novembre) 1/an	- Compte rendu - Taux de participation - Liste des participants	5 jours ETP/ an
2. Rencontres professionnelles de l'œnotourisme sur la destination	Rencontre entre labellisés et acteurs de l'œnotourisme autour de la dynamique du label V&D « Apprendre à se connaître »	COPIL Prestataires extérieurs Labellisés et partenaires OT	1 par saison = 4 au total/an	- Taux de participation - Taux de satisfaction des participants - Retours presse	5 Jours ETP/an + 2 500 €
3. Organisation d'Eductours vers des destinations déjà labellisées « Vignobles & Découvertes »	Partage d'expérience et de bonnes pratiques En Région ou ailleurs	Toutes filières du Tourisme et du Vin Institutionnels & élus	2020	- Taux de participation - Taux de satisfaction des participants	De 2000 € à 5 000 € + 8 Jours ETP/an
4. Organisation de visites de terrain THÉMATIQUES	Vivre l'expérience « client » au sein du réseau Mieux connaître l'offre œnotouristique locale	Les membres du réseau	2020	- Taux de participation - Taux de satisfaction des participants	8 Jours ETP/an

ANIMATION GÉNÉRALE : LA PROFESSIONNALISATION / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
5. 5. Orientation vers les démarches qualité, labels et classements	Réunion, RDVs de sensibilisation à la qualité, à la labellisation, au classement. Qualification de l'accueil.	OTs CA30-34 ADT 30-34 Labels	1 rencontre annuelle (via PETR) + conseil individualisé à la demande (via les OTs)	Nb de structures sensibilisées et qualifiées	Location de salle 10 Jours ETP/an
6. Guide de l'ambassadeur	Co-crée un outil interne pour partager un discours commun (éléments de langage, récits œno, photos...)	OTs ADT 30-34 Professionnels membres du réseau V&D	1ère édition : 2020 Puis MAJ annuelle	Nb de structures mobilisées Diffusion	1ère édition : 8 Jours ETP + MAJ annuelle
7. Formation à l'anglais courant	– Savoir accueillir un public étranger – Intensifier le vocabulaire dédié	CA30-34 CCI30-34	1 session /an 2021-2022	Taux de participation	Éligible OPCO
8. Formation à la connaissance des vins du territoire	- Initiation à la dégustation du vin – Savoir « parler » des appellations de la destination	- Membres du réseau - Personnel des OT	1 à 2 par an 2020	– Taux de participation – Taux de satisfaction des participants	1 500 €/an
9. Ateliers créatifs et collaboratifs sur les enjeux de l'œnotourisme « ICI »	- Permettre aux participants de situer leur offre dans le collectif - Identifier les marges de progrès et en faciliter la mise en œuvre	Membres du réseau	2 à 4 par an 2020	– Taux de participation – Taux de satisfaction des participants	4 000 €/an

B / La conception et la commercialisation d'offres de séjours

LA CONCEPTION ET LA COMMERCIALISATION D'OFFRES DE SÉJOURS / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGE	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
10. Ateliers MARKETING « créer sa stratégie d'entreprise »	- Connaître et cibler sa clientèle - Apprendre à élaborer sa stratégie marketing - Optimiser des outils concrets	Membres du réseau	Annuel		400 € atelier
11. Ateliers sur la démarche de créativité pour des produits individuels	Créativité dans la réalisation des projets et/ou dans la réadaptation d'offres déjà existantes	Membres du réseau + Réceptifs + SLA	1 à 2 par an En lien étroit et/ou dépendant de l'action N° 8.	Taux de participation Nombre de produits créés	8 ETP/an Ou 3 000 €
12. Accueil presse dédié aux membres du réseau	- Gagner en notoriété - Valoriser les offres oeno	ADT30-34 OT + Appellations CIVL	1/an	Taux de participation Retours presse	500 à 2 000 €
13. Création d'un évènement fédérateur du label V&D	Lien possible avec la fête de la gastronomie (mars) Et/ou Journée du patrimoine (sept)	ADT30-34 OT + Appellations CIVL	2021	Taux de participation Nombre d'animations	15 000 €

C / La promotion et la communication

« vignobles et découvertes »

1. La communication externe

LA PROMOTION ET LA COMMUNICATION (EXTERNE) / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
14. Créer la signature communication de la destination	Logo Kit com	ADT30-34 OT Appellation CIVL	Mise en œuvre : saison 2021	Charte de communication et Déclinaison d'outils	5 000 €
15. Création d'une page FB V&D + un compte Instagram	Amorcer la notoriété de la destination Circulation d'informations 1/semaine	ADT30-34 OT Appellation CIVL	Printemps 2021	Flux	0.5ETP Par semaine Soit 20 Jours ETP/an
16. Créer une bibliothèque de partage photos	Alimenter les supports de communication	ADT30-34 OT Appellation CIVL +membres du réseau	1ère édition : 2021 + MAJ annuelle	- Nombre de photos - Rédaction d'un règlement d'usage	ETP
17. Création d'un dossier de presse V&D	Présenter le label France et Royaume-Uni	ADT30-34 OT Appellation CIVL	Automne 2020	- rédaction du dossier - diffusion - traduction	2 000 €
18. Réédition de la carte ROUTE DES VINS/ Œnotour Hérault	Présentation et promotion de la destination	ADT30-34 OT Appellation CIVL	Réédition Pour saison 2021	- Quantité - Diffusion - Traduction	10 000 €
19. Visibilité internet	1) Optimiser le site du PETR et des partenaires par une page « dédiée » 2) Création d'un site dédié	ADT30-34 OT Appellation CIVL	1) 2021 2) 2023	- Cahier des charges - mise en ligne - fréquentation	1) ETP 2) 10 000 €
20. Promotion du label dans la presse spécialisée	Gagner en notoriété dans la presse spécialisée	ADT30-34 OT Appellation CIVL	2020 (partenariat ADT34)	Terres de vins Vignette ...	Optimisation des actions presse des ADT30-34
21. Réalisation d'une vidéo V&D	Support de communication dédié à la communication digitale	ADT34-30 ?	2022	Nombre de vidéos Diffusion	Optimisation des actions marketing des ADT30-34
22. Présence sur divers salons pro	Millésime BIO Vins méditerranéens Workshop Bordeaux ...	ADT34-30 CIVL OTs ...	À partir de 2021-2022	Nombre d'opération(s)	Optimisation des actions marketing des partenaires du réseau
23. Création de circuits vignerons	Développement de circuits dans l'application « Gard Évasion »	ADT34-30 OTs ...	À partir de 2020	Nombre de circuits	ETP

2. La communication interne

LA PROMOTION ET LA COMMUNICATION (INTERNE) / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
24. Création d'un annuaire des ambassadeurs œnotouristique de la destination	Document à disposition des membres du réseau Pour faciliter la mise en réseau	ADT34-30 CIVL OTs	2020	Quantité diffusée Satisfaction partenaires du réseau	Conception et impression +/- 1 500 €
25. Création d'une e-news interne	Liée à l'action « site web »	ADT34-30 CIVL + OTs	2022	Nombre	ETP
25. Création d'un groupe FB / Partage d'informations	Communication entre labellisés rapide et efficace S'informer sur la vie du réseau	PETR Et/ou OT ?	2020	Nombre d'actualités diffusées	ETP
27. Création de supports de communication chartés V&D	Intégration du bloc marque sur les documents créés	ADT34-30 CIVL OTs	2020	Nombre	ETP
28. Créer des outils valorisant les richesses gastronomiques et viticoles à la disposition des partenaires	Pour restaurateurs, bars à vin, caves... (verres sérigraphiés, chevalets....)	Appellation CIVL CCI ADT30-34	2023	Nombre Diffusion	5 000 €
29. Valoriser les membres du réseau sur les sites de nos partenaires	Sur : Web ADT ET Web OT Print Presse...	ADT34-30 CIVL Appellations OTs	2021	Nombre	ETP

D / La consommation responsable

LA CONSOMMATION RESPONSABLE / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
30. Création de supports	supports avec contenu pédagogique sur le vin	Restaurateurs Appellations CIVL ADT	2022	Nombre Diffusion	2 000 €
31. Goodies : doggy-bag, crachoirs, bouchons ...	Supports préventifs floqués à l'image de la destination	Domaines viticoles Appellations CIVL ADT30-34	2023	Nombre	5 000 €
32. Partenariats « prévention ludique »	Affiches, guides, flyer, guide enfants pédagogique RDVs-débat à destination des professionnels du réseau	Vin & société CIVL	2021	Nombre	500 €

E / L'écoute client et la démarche de progrès

L'ÉCOUTE CLIENT ET LA DÉMARCHE DE PROGRÈS / Actions prioritaires

N° INTITULE	CONTENU OBJECTIFS	PARTENAIRES PRIVILÉGIÉ	CALENDRIER PRÉVISIONNEL	INDICATEURS	ESTIMATIF DU COÛT
33. Mise en place d'indicateurs de suivi des actions et de la conformité des partenaires V&D	Audit interne de respect des exigences du label V&D	COTECH + COFIL	2020-2023	Respect des exigences	ETP estimé : 15 Jours/an
34. Questionnaire de satisfaction	Évolution du questionnaire existant (OT) En intégrant les critères CEno V&D	COTECH	2021-2022	Analyse des performances	ETP estimé : 8 Jours/an
35. Suivi des avis sur les réseaux sociaux	Optimisation avec les community manager	ADT30-34 OTs	2021-2023	Analyse annuelle des données	Optimisation avec les community manager

F / La mise en œuvre du plan d'actions : la gouvernance et les moyens humains

Comité de pilotage

COMPOSITION

LES ÉLUS OU LEURS REPRÉSENTANTS :

TOURISME

- Les élus de la commission tourisme du PETR Vidourle Camargue
- Les présidents des Offices de Tourisme de Vidourle Camargue
- Un représentant des ADT de l'Hérault et du Gard
- Un représentant des Conseil départementaux du Gard et de l'Hérault
- Le CRT
- Les CCI de l'Hérault et du Gard
- Un représentant du syndicat mixte de la Camargue Gardoise
- Gîtes de France

AGRICULTURE

- Les syndicats vignerons (CIVL, l'AOP Languedoc, les AOP locales : Muscat de Lunel, Languedoc-Sommières, Languedoc-Saint-Christol, les IGP : Sable de Camargue, Pays d'Oc, Coteaux Pont du Gard, et Pays d'Hérault)
- Les Chambres d'Agriculture 30 et 34

Comité technique

COMPOSITION

LES ÉLUS OU LEURS REPRÉSENTANTS :

TOURISME

- Agents du PETR Vidourle Camargue (mission patrimoine + tourisme)
- Directeurs ou Agents des 6 Offices de Tourisme de Vidourle Camargue
- Chargé(e)s de mission des ADT de l'Hérault et du Gard
- Chargé(e)s de mission Tourisme Conseil Départemental du Gard et de L'Hérault
- Techniciens des CCI de l'Hérault et du Gard
- Techniciens des réseaux Gîtes de France de l'Hérault et du Gard
- Agent GSO de la Camargue Gardoise

AGRICULTURE

- Représentants des syndicats vignerons (CIVL, l'AOP Languedoc, les AOP locales : Muscat de Lunel, Languedoc-Sommières, Languedoc-Saint-Christol, les IGP : Sable de Camargue, Pays d'Oc, Coteaux Pont du Gard, et Pays d'Hérault)
- Techniciens des Chambres d'Agriculture 30 et 34



VI. La synthèse des actions période 2019-2020 : 18 ACTIONS

THÉMATIQUES	N° ACTION 2019-2020	PÉRIODE DE RÉALISATION
ANIMATION DU RÉSEAU	1 Mise en œuvre de la gouvernance COPIL/COTECH	Sur toute l'année 2019
PROFESSIONNALISATION	8 Formation « initiation à la découverte du vignoble »	Mars-avril 2019
MISE EN RÉSEAU	3 EDUCTOUR à SAUSSINES, village vigneron typique	Mai 2019
MISE EN RÉSEAU	2 RENCONTRE ŒNOTOURISME DÉDIÉE AUX RÉSEAUX	2019- Nov
PROFESSIONNALISATION	5 SENSIBILISATION ET MOBILISATION des prestataires du Tourisme et du vin	Mai à novembre 2019
COMMUNICATION	18 Édition de la carte « Route des vins » INTERDÉPARTEMENTALE	Octobre 2019
PROFESSIONNALISATION	9 FORMATION ACTION « Devenir un accueillant œnotouristique »	Novembre 2019
PROFESSIONNALISATION	8 Formation « initiation à la découverte du vignoble »	Printemps 2020
MISE EN RÉSEAU	3 EDUCTOUR	Printemps et automne 2020
PROFESSIONNALISATION	9 FORMATION ACTION Dédiée à la professionnalisation des membres du réseau (Programme en cours)	Printemps et automne 2020
PROFESSIONNALISATION	5 Orientation vers les démarches qualité, labels et classements	A l'année via les OT
PROFESSIONNALISATION	6 Guide de l'ambassadeur	Automne 2020
COMMUNICATION INTERNE	24 Création d'un annuaire des ambassadeurs Œnotouristique de la destination	Printemps 2020
LA CONCEPTION ET LA COMMERCIALISATION D'OFFRES DE SÉJOURS	11 Concevoir et promouvoir des offres commerciales Œno de la destination	A l'année
COMMUNICATION EXTERNE	17 Création d'un dossier de presse V&D	Automne 2020
COMMUNICATION EXTERNE	22 Promotion du label dans la presse spécialisée	Automne 2020
L'ÉCOUTE CLIENT DÉMARCHE PROGRÈS	33 Mise en place d'indicateurs de suivi des actions et de la conformité des partenaires V&D	2020-2023
CRÉATION DE CIRCUITS VIGNERONS	23 Développement de circuits dans l'application « Gard Évasion »	2020

VII. Liste et localisation des partenaires engagés



21

CAVES ET CAVEAUX



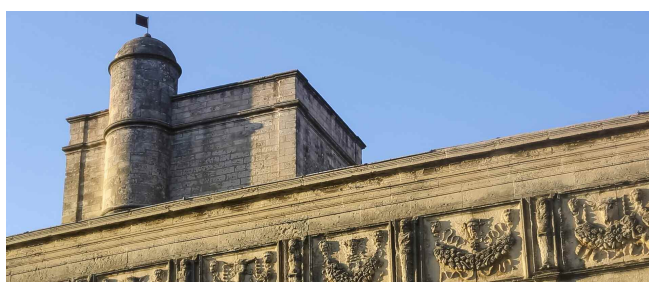
21

PRESTATAIRES D'ACTIVITÉS
LOISIRS ET DÉCOUVERTES



10

RESTAURANTS

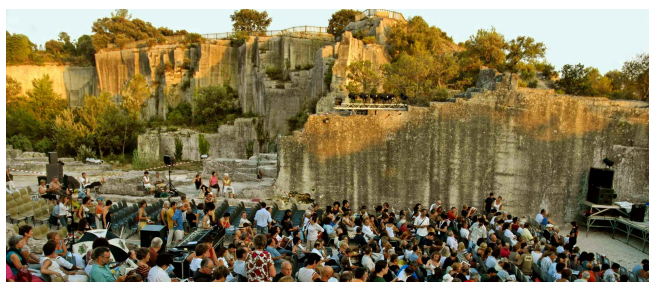


21

HÉBERGEMENTS

13

ÉVÈNEMENTS



13

SITES ET PATRIMOINES

3

OFFICES DE TOURISME

2

AGENCES RÉCEPTIVES

21 CAVES ET CAVEAUX partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Château de Vérargues
34160 Entre-Vigne
Rodolphe Coulondre
04 67 86 09 70
chateauverargues@live.fr
www.chateauverargues.com

2 • Domaine des Aires
34400 Lunel
Christophe Brun
04 67 71 12 08
domainedesaires@yahoo.fr
www.domainedesaires.com

3 • Mas Montel - Mas Granier
30250 Aspères
Dominique Granier
04 66 80 01 21
contact@masmontel.fr
www.masmontel.fr

4 • Vignerons Propriétés Associés
30420 Calvisson
Frédéric Cadé
04 66 77 01 93
caveaualvisson@vigneronsproprietesassocies.fr
www.myvpa.fr

5 • Costes Cirgues
30250 Sommières
Béatrice Althoff
04 66 71 83 85
info@costes-cirgues.com
www.costes-cirgues.com

6 • Les Vignerons du Sommiérois
30250 Sommières
Régis Combarnoux
04 66 80 03 31
charlotte@vin-vds.com
www.les-vignerons-du-sommierois.com

7 • Domaine de Massereau
30250 Sommières
Arnaud Freychet
04 66 80 03 23
vin@massereau.com
www.domainedemassereau.com

8 • Domaine des Sauvaires
30260 Crespien
Hervé Sauvair
04 66 77 89 71
herve@domaine-sauvaire.fr
www.domaine-sauvaire.fr

9 • Domaine Guinand
34160 Entre-Vigne
Sophie Guinand
04 67 86 85 55
sophie.guinand@domaineguinand.com
www.domaineguinand.com

10 • Les vigneron du muscat de Lunel
34160 Entre-Vigne
Frédéric Saint-Jean
04 67 86 00 09
info@muscat-lunel.com
www.muscat-lunel.com

11 • Caveau des Remparts
30220 Aigues-Mortes
Magali Chabert Mezy
04 66 53 80 55
caveaulesablons@wanadoo.fr
www.caveaulesablons.fr

12 • Caveau des Sablons
30220 St Laurent d'Aigouze
Magali Chabert Mezy
04 66 53 75 20
caveaulesablons@wanadoo.fr
www.caveaulesablons.fr

13 • Domaine le Clos de Bellevue
34400 Saturargues
Nicolas Charière
04 67 83 24 83
leclosdebellevue@gmail.com
www.leclosdebellevue.com

14 • Domaine des Piochs
34160 Saint Sériès
Nicolas Berna
06 99 44 04 59
nicolas@domaine-lespiochs.com
www.lespiochs.fr

15 • Les Vignerons des Terrasses du Vidourle
30260 Saint Clément
Robert Grégoire
04 66 80 02 90
lesterrassesduvidourle.caveau@gmail.com
www.lesterrassesduvidourle.com

16 • Les Vignerons des Terrasses du Vidourle
30250 Villevieille
Robert Grégoire
04 66 80 12 63
vinvillevieille@wanadoo.fr
www.lesterrassesduvidourle.com

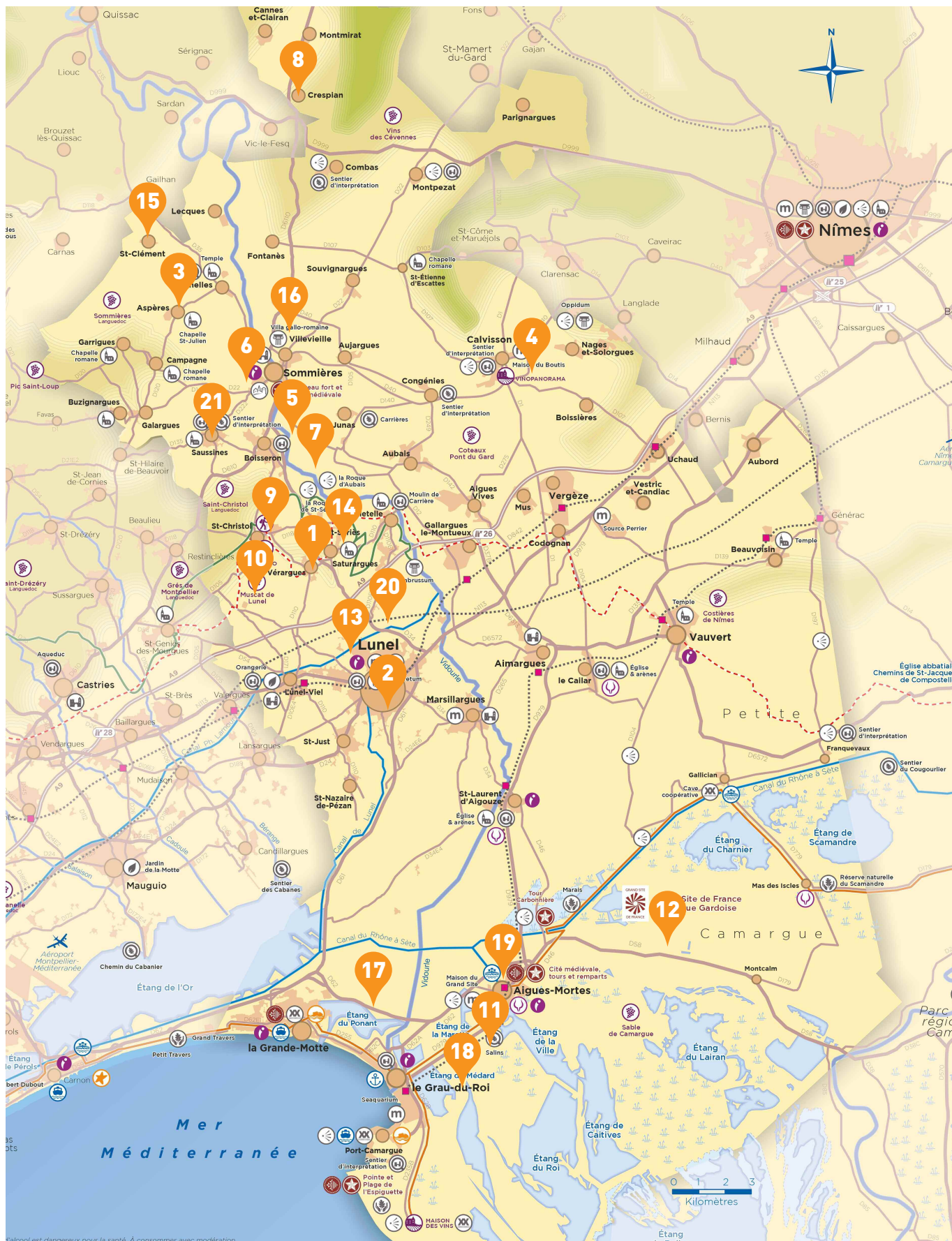
17 • Domaine du Petit Chaumont
30220 Aigues-Mortes
Nathalie Bruel
04 66 53 60 63
gaecbruel@nordnet.fr
www.petitchaumont.com

18 • Domaine Royal de Jarras
30220 Aigues-Mortes
Bruno Maillard
04 66 51 17 00
mbarbier@gdl.fr
www.domainedejarras.com

19 • Domaine Terres de Sable
30220 Aigues-Mortes
Chloé Leygue
06 11 68 49 21
domaine@terresdesable.com
www.terresdesable.com

20 • Domaine Rouger
34400 Lunel
Denis Rouger
04 67 83 92 66
domaine.rouger@wanadoo.fr
www.domainerouger.com

21 • Domaine Marco Paulo
34160 Saussines
Marc Paul
04 67 86 69 46
marcopaulo34@aol.fr
facebook : Domaine MARCO PAULO



21 prestataires d'activités LOISIRS ET DECOUVERTES partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Mas de la Comtesse

30220 Aigues-Mortes
Vincent Milla
04 66 71 66 34
masdelacomtesse@gmail.com
www.manademasdelacomtesse.com

2 • Bateau Iris

30220 Aigues-Mortes
Julie Martinez
06 07 25 96 84
bateau.iris@gmail.com
www.croisiereencamargue.com

3 • Tyroliane

34400 Lunel
Stéphane Appelgren
06 77 79 14 36
contact@tyroliane.fr
www.tyroliane.fr

4 • Teraventure

34400 Lunel
Stéphane Appelgren
06 27 80 20 37
contact@teraventure.fr
www.teraventure.fr

5 • Vigno'Vins

30220 St Laurent d'Aigouze
Benoit Gaidan
07 68 17 66 56
contact@vignovins.com
www.vignovins.com

6 • La ferme de la Sestière

30220 St Laurent d'Aigouze
Alain Hugon
06 75 49 53 27
nans-hugon@wanadoo.fr
www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie/gard/
st-laurent-d-aigouze/ferme/ferme-de-la-
sestiere/466249

7 • Annie Poney Club

30220 St Laurent d'Aigouze
Annie Lointier
07 71 16 15 18
huppe02@gmail.com
www.poneyclubdelabbe.fr

8 • Au pas de l'Âne

30420 Calvisson
Sylvie Béchard
04 66 01 24 43
bechard.sylvie@yahoo.fr
www.aupasdelane30.fr

9 • le Roc de Massereau

30250 Sommières
Sabine
06 74 74 40 00
rocdemassereau@gmail.com
www.rocdemassereau.com

10 • Vaunage Passion vélo

30420 Calvisson
Frédéric Augias
04 66 81 43 78
contact@vaunagepassionvelo.fr
www.vaunagepassionvelo.fr

11 • Kayak Tribu

30250 Sommières
Dominique Guary
06 28 35 05 75
contact@kayak-tribu.com
www.kayak-tribu.com

12 • Maison Méditerranéenne des Vins

30240 Le Grau du Roi
Nadia Panchaud
04 66 53 51 16
npanchaud.mdv@orange.fr
www.maisondesvins-lespiguettes.com

13 • Camargue Autrefois

30740 Le Cailar
Serge Giusti
06 27 89 25 63
contact@camargueautrefois.com
www.camargueautrefois.com

14 • Des Cévennes à la Camargue

30250 Sommières
Éric Vidal
04 66 71 21 15
eric_vidal@hotmail.fr
www.cevennes-camargue.fr

15 • Miellerie de Clairan

30260 Cannes et Clairan
Astrig Boissier
04 66 77 81 66
astrig.boissier@yahoo.fr

16 • Isles de Stel

30220 Aigues-Mortes
Noémie Claudel
04 66 53 60 70
noemieclaudel@orange.fr
www.croisiere-de-camargue.com

17 • Manade Jullian

30220 Aigues-Mortes
Sébastien Charles
06 22 64 72 64
lamanadejullian@wanadoo.fr
www.manadejullian.com

18 • Happy tour

30220 St Laurent d'Aigouze
Stéphane Marin
07 81 67 63 57
pedegoaiguesmortes@gmail.com
www.camargue-velo.fr

19 • Moulin de Villevieille

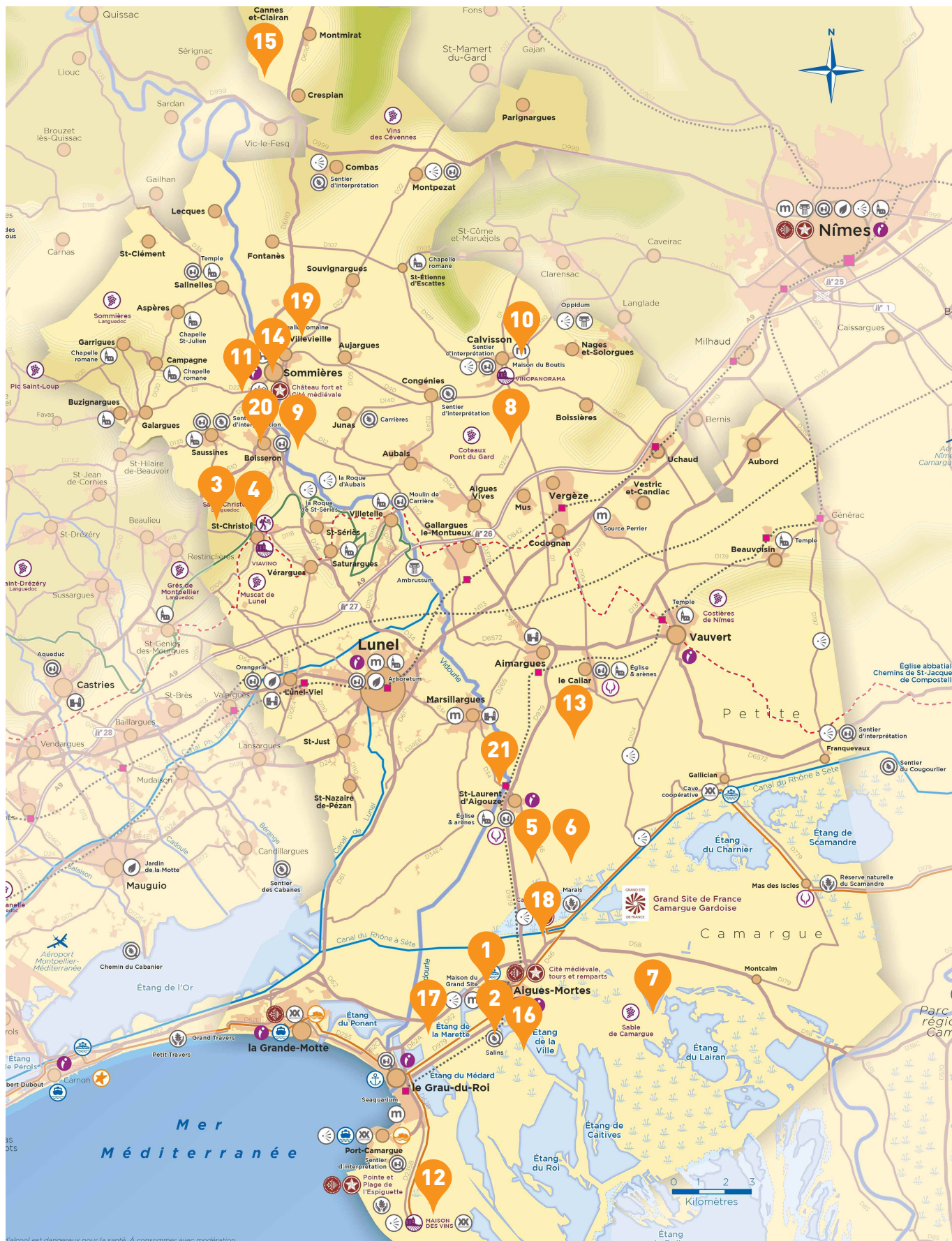
30250 Sommières
Jean-Michel Teulade
04 66 80 03 69
moulindevillevieille@wanadoo.fr
www.moulindevillevieille.com

20 • E-dventure

34160 Boisseron
Lionel Martinez
07 67 31 08 95
lioneledventure@gmail.com
www.e-dventure.fr

21 • Indiana River

30220 St Laurent d'Aigouze
Christophe Rouvière
06 60 95 16 65
contact@indiana-river.fr
www.indiana-river.fr



10 RESTAURANTS partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • L'Oustau Camarguais
30220 Aigues-Mortes
Gisèle Thomas
04 66 53 79 69
restau@oustau.info
www.oustau.info

2 • L'Atelier de Nicolas
30220 Aigues-Mortes
Nicolas Epiard
04 34 28 04 84
latelierdenicolas@live.fr
<https://ot-aiguesmortes.com/prestataire/l-atelier-de-nicolas>

3 • Chez Tibère
30250 Sommières
Thierry et Frédéric Michel
04 66 51 32 72
aubergedupontromain@wanadoo.fr
www.brasserie-chez-tibere.business.net

4 • La canopée
30250 Villevieille
Éric Mauz
04 66 35 97 20
reception@chateaudepontres.com
www.chateaudepontres.fr

5 • Le Patio by lou Caléou
30250 Sommières
Dominique Dercourt
04 66 53 16 05
lou-caleou-next@orange.fr
www.lou-caleou-next.com

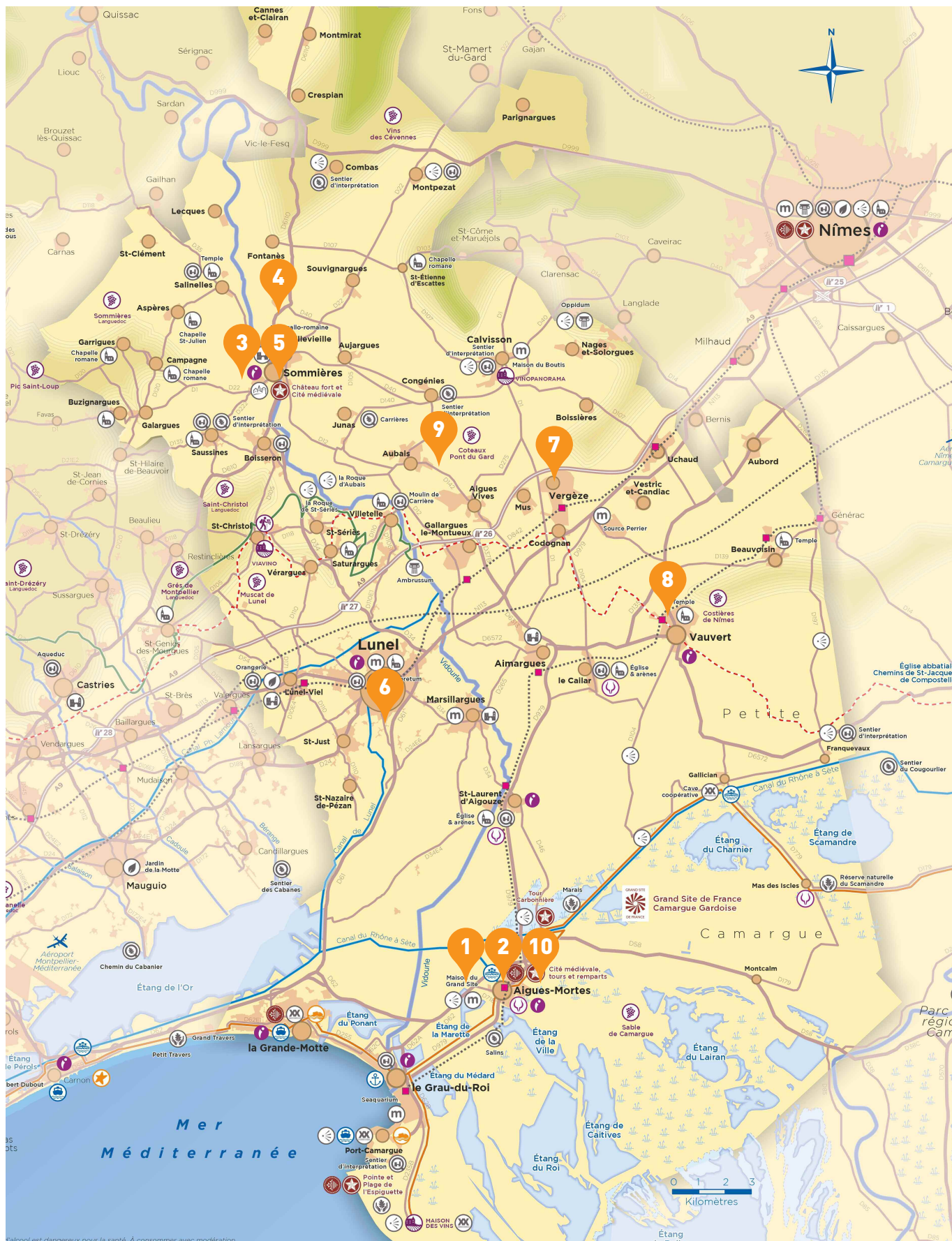
6 • Bistro de Caro
34400 Lunel
Caroline Soubeiran
04 67 15 14 55
lebistrodecaro@gmail.com
www.lebistrodecaro.com

7 • Coté Patio
30310 Vergèze
Guy Ferrandis
06 64 91 56 45
g.ferrandis@orange.fr
www.restaurant-pizzeria-cotepatio-vergeze.fr

8 • Sandrine & Co
30600 Vauvert
Sandrine Rios Curati
04 66 51 08 19
spnany@wanadoo.fr
www.sandrineandco.fr

9 • Villa Vicha
30250 Aubais
Nancy Bonnet
04 66 77 07 98
restaurant@villavicha.com
www.villavicha.com

10 • La Camargue
30220 Aigues-Mortes
Christophe Védère
04 66 53 86 88
lacamargue30@orange.fr
www.restaurantlacamargue.com



Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

21 HÉBERGEMENTS partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Hôtel des Remparts
30220 Aigues-Mortes
M et Mme Rives
04 66 53 82 77
contact@remparts-aiguesmortes.fr
www.hoteldesremparts.net

2 • L'Oliveraie de Paul
30220 Aigues-Mortes
Lydie Laroché
06 03 95 06 25
contact@oliveraiedepaul.com
www.oliveraiedepaul.com

3 • Le Mas des Sables
30220 Aigues-Mortes
M Romain
04 66 53 79 73
masdessables@wanadoo.fr
www.lemasdessables.com

4 • Mas Saint Ange
34400 Lunel
Christine Gayet
06 24 99 23 21
contact@massaintange.com
www.massaintange.com

5 • Gîte de Marsillargues
34400 Marsillargues
Durand Christophe
06 09 34 51 41
christophe.durand501@orange.fr
www.leclosdelolivade.fr

6 • Le Clos de l'olivade
34400 Lunel
Oriane Peltier
06 03 98 59 39
oriane.peltier@outlook.fr
https://christophedurand50.wixsite.com/estelle-christophe

7 • Ethic Etap le Cart
30250 Sommières
Marylène Badoux
04 66 80 03 02
direction@lecart.net
www.lecart.net

8 • Villa Hanna
30260 Combas
Hubert Morin
06 25 20 13 46
villahannacombas@gmail.com
www.villa-hanna.com

9 • Domaine de Massereau
30250 Sommières
Gilles Rigole
04 66 53 11 20
direction@massereau.com
www.massereau.com

10 • Château de Pondres
30250 Villevieille
Éric Mauz
04 66 35 97 20
reception@chateaud pondres.com
www.chateaud pondres.fr

11 • Lou Campaio
30250 Aujargues
Joëlle Boyer
04 66 71 44 18
loucampaio@gmail.com
www.loucampaio.com

12 • Mas de l'Étoile
30220 Saint Laurent d'Aigouze
Gigi et Xavier Savoye
06 88 56 38 98
contact@masdeletoile.fr
www.masdeletoile.fr

13 • Hôtel Canal
30220 Aigues-Mortes
Pascal Brun
04 66 80 50 04
hotel@hotel-canal.fr
www.hotel-canal.fr

14 • Mon Auberge
34400 Lunel
Christophe Cicalese
04 67 71 01 62
info@monauberge.com
www.monauberge.com

15 • Lou Garbin
30220 Saint Laurent d'Aigouze
Éric Bouget
04 67 86 86 22
contact@lou-garbin.com
www.lou-garbin.com

16 • Casa Dina
30250 Sommières
Éric Cendral et Stéphane Granier
06 60 96 13 46
contact@casadina.fr
www.casadina.fr

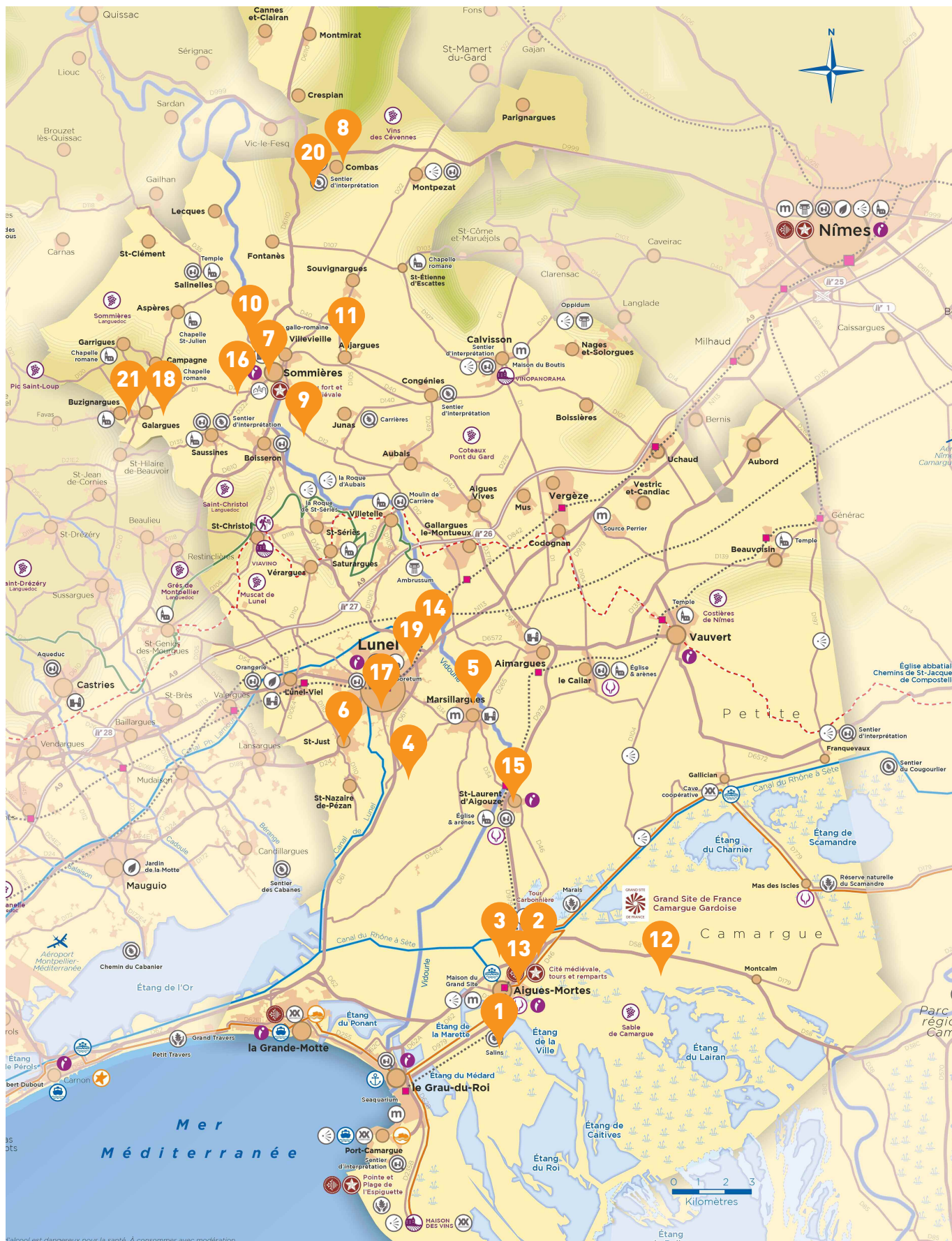
17 • Sacré Cœur de Ville
34400 Lunel
Rodrigues Sacramento
06 11 98 10 73
contact@sacrecoeurdeville.com
www.sacrecoeurdeville.com

18 • Mas du Crès
34160 Galargues
Chantal Granier
04 67 86 98 51
granierchantal@sfr.fr
www.chambres-hotes.fr/chambres-hotes_mas-du-cres_galargues_h610039.htm

19 • Hôtel Kyriad
34400 Lunel
Fabien Gruttadauria
04 67 83 11 55
montpellier.lunel@kyriad.fr
www.kyriad-montpellier-est-lunel.fr

20 • Le Clos des mûriers
30250 Combas
Françoise Brissac
04 66 80 51 89
ol.brissac@free.fr
www.gitedesmuriers.free.fr

21 • Le Gîte des bois
Didier Lambert
Route de Buzignargues
34160 Galargues
Tél 04 67 86 80 07
www.gitedesbois.fr



13 ÉVÈNEMENTS partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Fêtes de la Saint Louis
30220 Aigues-Mortes
Comité de la St Louis
04 66 53 73 00
info@ot-aiguesmortes.com
www.aigues-mortes.com

2 • Jazz à Junas
30250 Junas
Sébastien Cabrié
04 66 93 01 59
jazzajunas@orange.fr
www.jazzajunas.com

3 • Fête du Muscat
34400 Lunel
Marie-Thérèse Séverac
06 23 15 93 25
marie-the-coiffure@wanadoo.fr

4 • Les producteurs descendent dans l'arène
34400 Lunel
Communauté de Communes Pays de Lunel
04 67 83 87 00
www.paysdelunel.fr

5 • Vérévins
34400 Campagne
Patrick Jeanjean
06.21.18.47.48
verevin@hotmail.fr
www.verevin.com

6 • Vinum
30250 Sommières
Gilbert Robert
06 95 16 94 06
terroirdesommieres@hotmail.fr
http://www.terroir-de-sommieres-en-languedoc.com/

7 • les Estivales de Sommières
30250 Sommières
Gilbert Robert
06 95 16 94 06
terroirdesommieres@hotmail.fr
www.terroir-de-sommieres-en-languedoc.com

8 • Escapade Gourmande
30250 Sommières
Gilbert Robert
06 95 16 94 06
terroirdesommieres@hotmail.fr
www.terroir-de-sommieres-en-languedoc.com

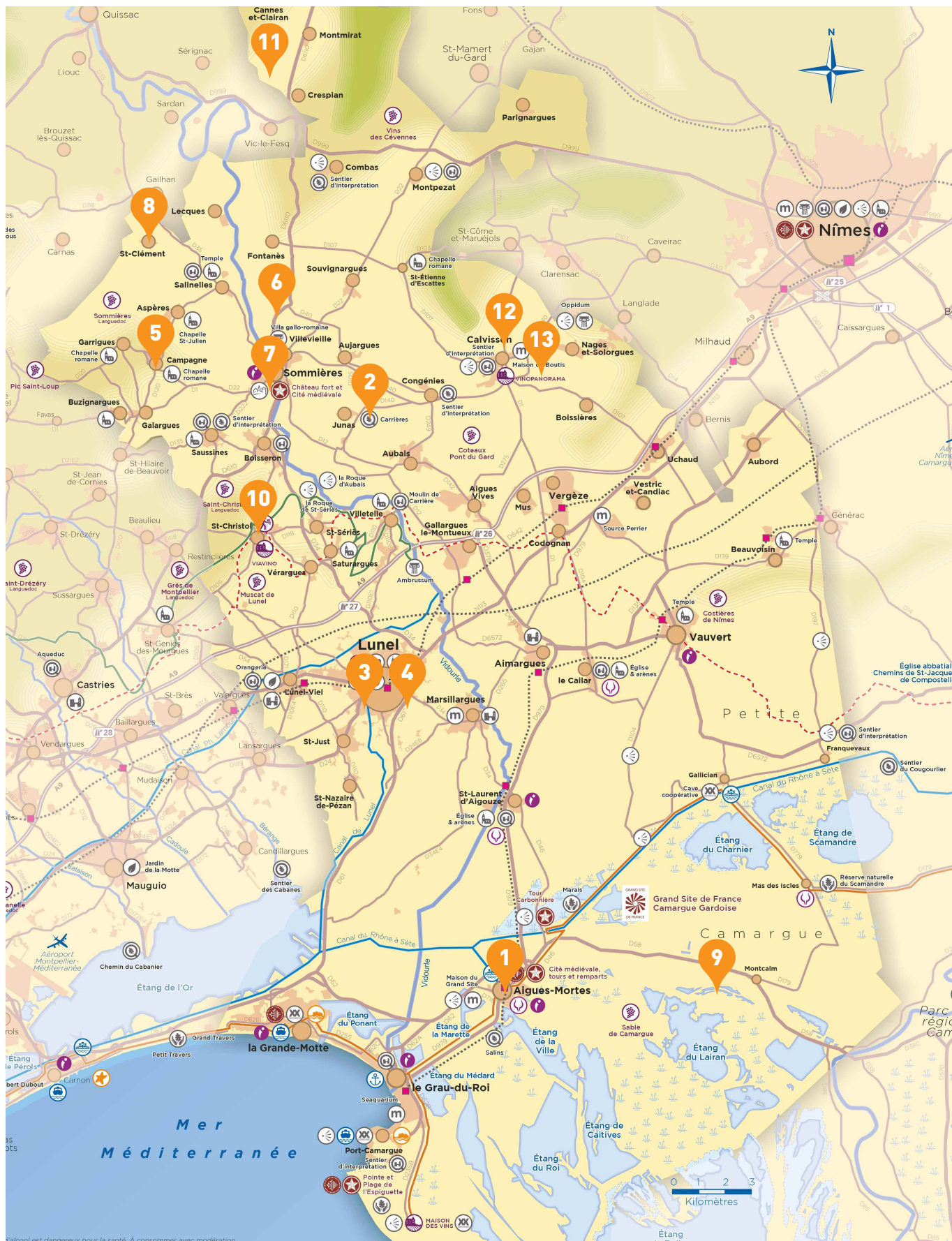
9 • Salon des Sites Remarquables du Goût
30600 Vauvert
Serge Giusti
06 27 89 25 63
contact@camargueautrefois.com
www.site-gout-camargue.fr

10 • Œno Trail
34400 Entre Vigne
Lunel Athlétisme
06 09 12 76 67
www.oenotrail.fr

11 • Rando de Clairan
30260 Cannes et Clairan
Astrig Boissier
04 66 77 81 66
astrig.boissier@yahoo.fr

12 • les Apéros Gourmands
30420 Calvisson
AACC
06 17 20 40 70
www.facebook.com/aacc.calvisson/

13 • La nuit des Rosés
30420 Calvisson
Les Amis du Caveau
04 66 01 77 93
Facebook : Les Amis du Caveau de Calvisson



13 SITES DU PATRIMOINE partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Remparts d'Aigues-Mortes
30220 Aigues-Mortes
Maire-Laure Fromont
04 66 53 61 55
marie-laure.fromont@monuments-nationaux.fr
www.aigues-mortes-monument.fr

2 • Maison du Grand Site de France de la Camargue Gardoise
30220 Aigues-Mortes
Aude Javelas
04 66 77 24 72
javelas@camarguegardoise.com
www.camarguegardoise.com

3 • Tour Carbonnière
30220 St Laurent d'Aigouze
Aude Javelas
04 66 77 24 72
javelas@camarguegardoise.com
www.camarguegardoise.com

4 • Château de Sommières
30250 Sommières
Fabienne Jones Duncan
04 66 51 19 71
patrimoine@sommieres.fr
www.chateau-sommieres.fr

5 • Musée du Boutis
30420 Calvisson
Francine Nicolle
04 66 01 63 75
lamaisondeboutis@orange.fr
www.la-maison-du-boutis.fr

6 • Vinopanorama
30420 Calvisson
Frédéric Cadé
04 66 01 77 93
caveaocalvisson@vigneronsproprietesassocies.fr
www.oenopole-calvisson.com

7 • Arboretum
34400 Lunel
Sylvianne Truchetet
04 67 71 01 37
s.truchetet@ot-paysdelunel.fr
www.ot-paysdelunel.fr

8 • Musée de la Tour des prisons
34400 Lunel
Sylvianne Truchetet
04 67 71 01 37
s.truchetet@ot-paysdelunel.fr
www.ot-paysdelunel.fr

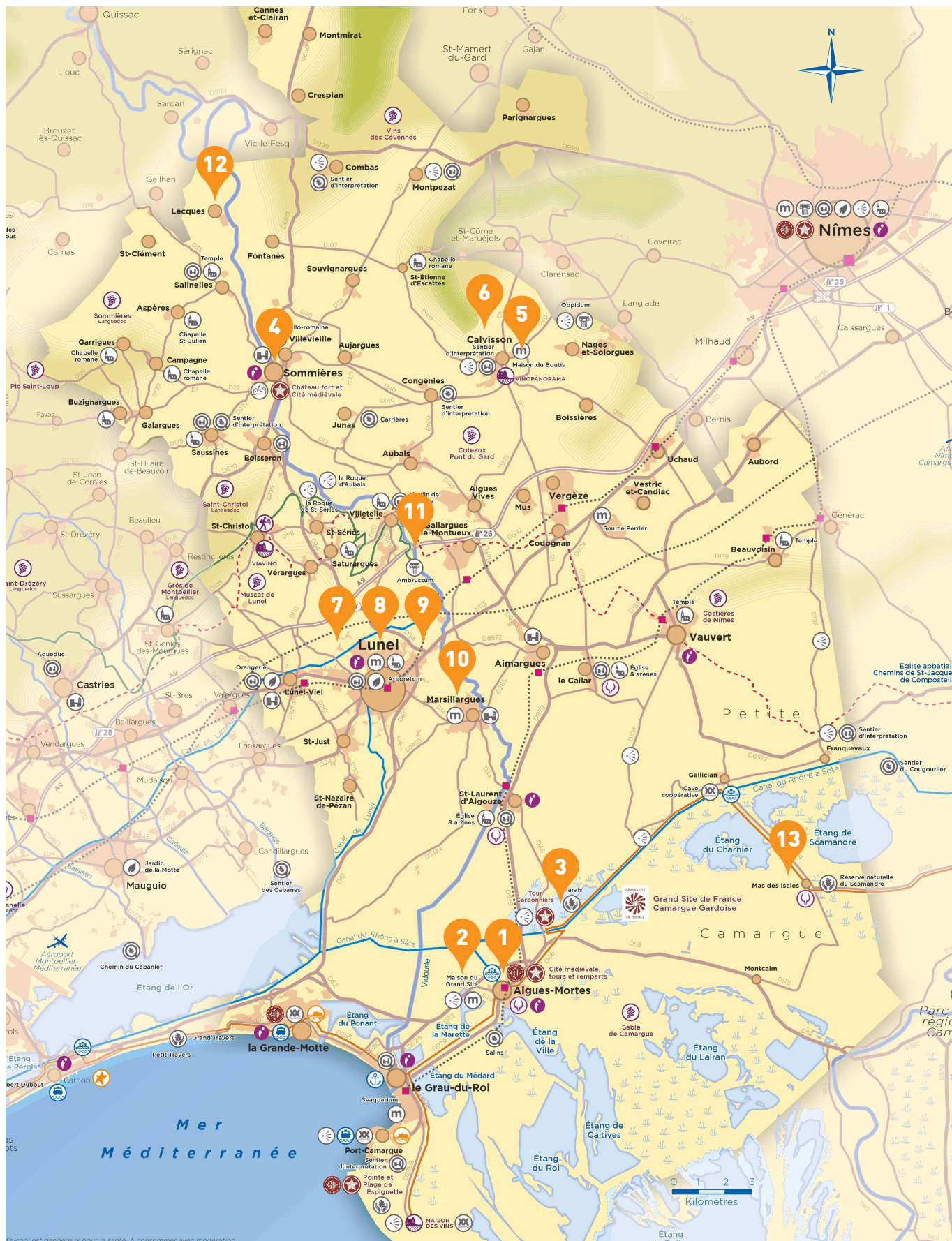
9 • Musée Médard
34400 Lunel
Claudio Galleri
04 67 87 83 95
claudio.galleri@ville-lunel.fr
www.museemedard.fr

10 • Musée Paul Pastre
34400 Marsillargues
Association les Amis du Musée
04 11 28 13 20
museemarsillargues@orange.fr
www.museemarsillargues.fr

11 • Site gallo-romain et musée d'Ambrussum
34400 Villetelle
Laetitia Duret
04 67 02 22 33
l.duret@paysdelunel.fr
www.ambrussum.fr

12 • Atelier des paysages miniatures
30250 Lecques
Florence Begni
07 81 07 14 84
florence.begni@free.fr

13 • Le centre de découverte du Scamandre
Route des Iscles
30600 Vauvert
Tél : 04 66 73 52 05
www.camarguegardoise.com



3 offices de tourisme partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1 • Office de tourisme du Pays de Lunel
34400 Lunel
Sylviane Truchetet
04 67 71 01 37
s.truchetet@paysdelunel.fr
www.ot-paysdelunel.fr

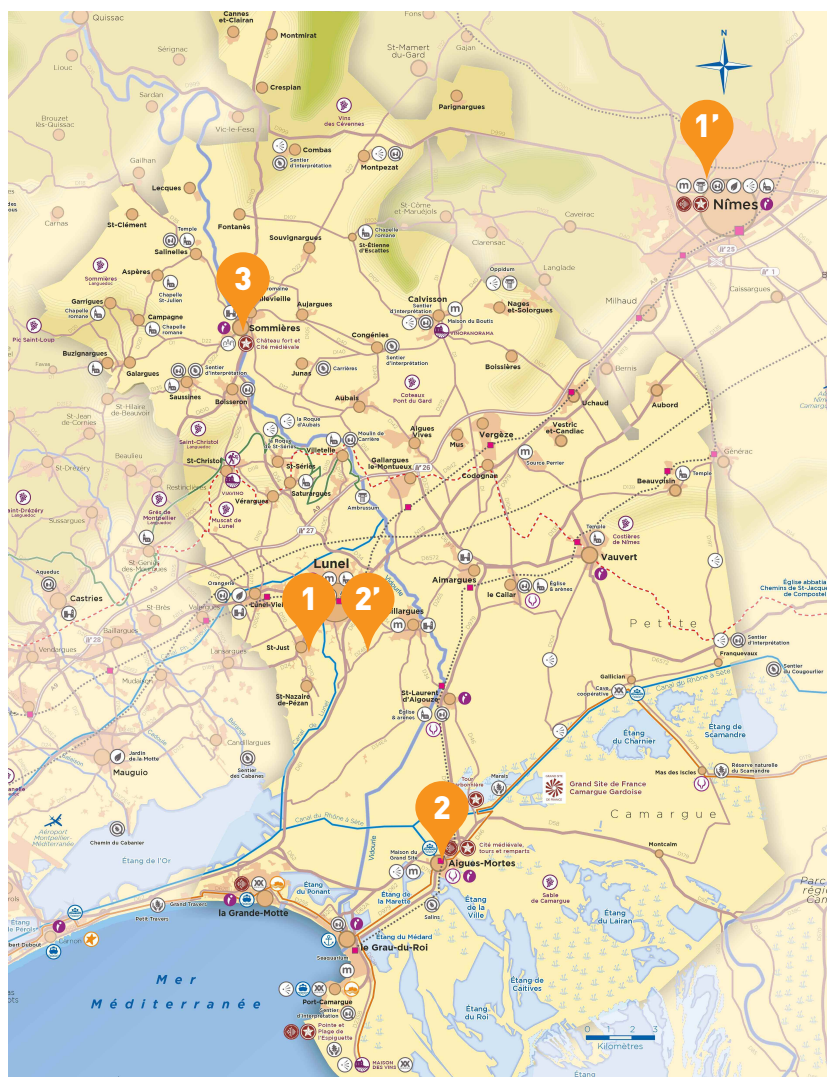
2 • Office de tourisme Aigues-Mortes
30220 Aigues-Mortes
Annie Grezoux
04 66 53 73 00
direction@ot-aiguesmortes.fr
www.aigues-mortes.com

3 • Office de Tourisme du Pays de Sommières
30250 Sommières
Gabriele Salom
04 66 80 99 30
direction@ot-sommiere.fr
www.ot-sommiere.com

2 structures réceptives partenaires de la candidature Vignobles et Découvertes

1' • Service Loisir Accueil
30000 Nîmes
Sandrine Rieutor
04 66 36 96 46
rieutor@tourismegard.com
www.tourismegard.com

2' • Office de Tourisme Pays de Lunel
34400 Lunel
Sylviane Truchetet
04 67 71 01 37
s.truchetet@ot-paysdelunel.fr
www.ot-paysdelunel.fr

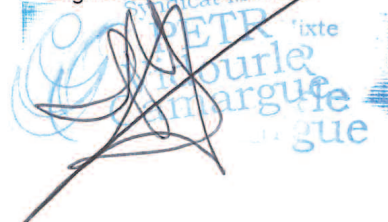


V. Déclaration sur l'honneur

Je soussigné, Pierre MARTINEZ, président du PETR Vidourle Camargue, porteur de projet de la destination « Vignobles Vidourle Camargue » atteste avoir pris connaissance du règlement d'usage de la marque Vignobles & Découvertes et certifie l'exactitude de tous les renseignements portés sur la présente demande et, le cas échéant, la conformité aux originaux des documents joints.

Fait à Aimargues,
le 15 décembre 2019

Signature et cachet

A handwritten signature in black ink is written over a blue circular stamp. The stamp contains the text "PETR Vidourle Camargue" and a stylized logo. The signature is a cursive, somewhat abstract scribble.