OBSERVATOIRE TOURISTIQUE

DESTINATION SAINT-ÉMILION ____

Nos visiteurs

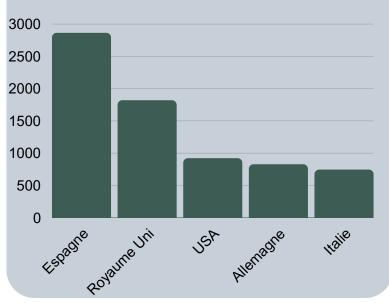
TOP 6 DES NATIONALITÉS ACCUEILLIES



63%

DE NOS VISITEURS SONT FRANÇAIS!

Parmi les 37% d'étrangers, le top 5 des nationalités est :



Les temps forts



Meilleure journée de l'année à l'accueil le 14 août avec 1904 visiteurs au guichet sur la journée



Lancement de la brochure slow tourisme



Carton plein pour les produits à l'effigie des JO à la boutique



39 180 visiteurs à l'accueil de l'office en août



Record de fréquentation 2024 à la tour du roy : 436 montées le mardi 13 août.

Vie du réseau.



nouveaux partenaires ont rejoint l'office de tourisme



visites partenaires réalisées par l'équipe de l'office de tourisme



réunions, formation, 2 services & accompagnements partenaires



PAROLE DE VISITEURS

"Très bon accueil à l'Office de tourisme. Notre guide a été parfaite pour nous faire découvrir l'histoire de St-Émilion, de l'église, des catacombes etc.. MERCI beaucoup."

Avis 5* de MARMANDE FM - août 2024 - Google

DÉCOUVERTE DU SAINT-ÉMILIONNAIS PAR LES VISITEURS



26 058 personnes

VISITES PATRIMOINE

25 255 personnes en 2023 soit +3.18%

L'OFFICE DE TOURISME **SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**





18 353 abonnés +1.30%

16 830 abonnés +13.03%

par rapport à août 2023

LES CHÂTEAUX DU JOUR

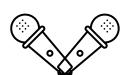
93

propriétés viticoles se sont initialement inscrites, permettant de proposer

106 châteaux

de permanence aux visiteurs







1 journaliste accueilli en collaboration avec 5 partenaires, 1 communiqué de presse publié, 3 retombées presse dont







Save the date...

Les rencontres locales



Une mise en valeur des partenaires de l'Office du Tourisme

Chaque mardi de septembre 2024, de 11h à 13h, un producteur local présentera et fera déguster ses produits dans le hall de l'Office.

En proposant ces rencontres en fin de saison, l'Office encourage les visiteurs à explorer la région en sortant des sentiers battus, et met en lumière les initiatives uniques de ses partenaires.

Une démarche qui s'inscrit dans ses engagements pour un tourisme plus durable!

Rendez-vous le :

- Mardi 3 septembre : Château Coutet Sauces Soja Bio
- Mardi 10 septembre : Moulin Epis'C'Tout Farines et Pâtes artisanales
- Mardi 17 septembre : Les Pépites Noires Délices truffés (huile, moutarde, chocolat, saucisson...)
- Mardi 24 septembre : Vachement Vin Produits locaux

