

Lettre d'info - Janvier 2025

Office de tourisme du Pays des Abers



Activités nautiques aux dunes de Ste Marguerite © Alexandre Lamoureux

Nouvelle année, nouveaux projets !
On ne se laisse pas abattre et après ces festivités de fin d'année, on se remet au sport !
Pour l'Office de Tourisme, c'est le moment de se lancer dans un nouveau programme d'animations du réseau partenaire.

Le petit coup de pouce

Appels à Manifestation d'Intérêt de Brest terres océanes

Dans le cadre des dispositifs d'aides financières de la Région Bretagne pour le territoire de la destination Brest terres océanes, le Groupement d'intérêt public a le plaisir de vous présenter deux Appels à manifestation d'intérêt.

Si vous êtes intéressés par le dispositif, je vous invite à contacter au plus vite les chargées de missions qui vous accompagneront dans cette démarche :

« Développer une offre d'hébergements touristiques à la nuitée à destination des itinérants »

Catherine le Bot :
07 48 13 87 47

« Accompagner les entreprises touristiques dans les enjeux des transitions »

Nathalie Sinquin :
07 48 13 87 45

**En savoir sur
cette aide
financière**

**En savoir sur
cette aide
financière**

L'actu formation

Atelier accueil itinérance vélo



Abers Tourisme organisera une rencontre "Accueil d'excellence pour l'itinérance vélo" le jeudi 13 mars de 14h30 à 16h30/17h. Le déroulé de cette demi-journée et l'organisation détaillée vous seront adressés d'ici à quelques jours. **Nous vous invitons à réserver d'ores et déjà cette date dans votre agenda.**

L'actu formation

Sensibilisation Natura 2000 et ornithologie

Formation menée par Mickaël Tanghe, chargé de mission littoral à la Communauté de communes du Pays des Abers.

Vendredi 28 mars 2025

10h à 15h

Lieu : Centre de Voile de l'Aber Wrac'h - Salle à l'étage

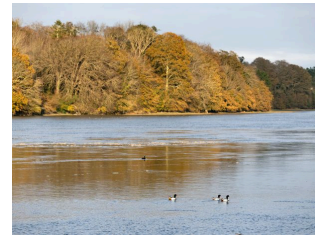
Gratuit !

Je m'inscris

Au programme : café d'accueil, **présentation du site Natura 2000 (habitats, espèces, enjeux)**, pause déjeuner suivie d'**une sortie terrain pour observer les oiseaux**. N'oubliez pas de prendre de quoi manger le midi (micro-onde présent sur place), des vêtements adaptés pour la sortie observation, ainsi que des jumelles si vous en avez.

Objectif : découverte et sensibilisation du site Natura 2000 (Abers - Côte des Légendes).

Attention places limitées !



Des outils à votre service

Mise à jour de votre fiche sur notre site internet

Pensez à mettre à jour vos informations pour 2025 ! Pour garantir une information fiable et actualisée aux visiteurs qui vont sur notre site internet, nous vous invitons à vérifier et mettre à jour vos photos, tarifs, plage d'ouverture ainsi que votre calendrier des disponibilités (pour les hébergeurs) si ce n'est pas encore fait sur l'extranet VIT.

Une information à jour sur notre site web permet d'améliorer votre visibilité et d'offrir un service optimal aux futurs voyageurs.

Lien pour procéder à la mise à jour : <https://bretagne.espacepro.tourinsoft.com/>

Ce lien reste accessible tout au long de l'année afin que vous puissiez actualiser votre fiche dès que vous le souhaitez. Merci pour votre collaboration !

**Mode d'emploi
Extranet VIT pour
les professionnels**

**Mode d'emploi
Extranet VIT pour
les hébergeurs**

Vers un tourisme plus durable

Communiquer sur sa démarche éco-responsable par Tourisme Bretagne

Vous avez commencé à mettre en place une démarche de tourisme durable dans votre structure et vous souhaitez en parler à vos clients ? N'hésitez plus ! Si valoriser ses actions environnementales, sociales ou sociétales représente une opportunité pour les entreprises, communiquer sur son engagement RSE auprès de ses clients représente un véritable challenge. Ce guide a vocation à vous accompagner.

**7 conseils pour
communiquer sur
sa démarche RSE**



La côte sauvage de Plouguerneau © Jérémy Jehanin



De belles initiatives autour de vous

Un menu anti-gapi

Manger sainement et pour pas cher, tout en évitant le gaspillage : c'est possible depuis un an et demi au restaurant Quai Ouest, installé face à la mer, à Saint-Pol-de-Léon.

Vendu 11,99 €, le menu entrée-plat-dessert est réalisé à partir de produits déclassés frais et bruts et proposé tous les midis du mardi au samedi.

Ce restaurant est le premier du Finistère à proposer un menu « anti-gaspi » et cela grâce au partenariat avec la coopérative Finisterrestes29 qui lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pari réussi pour le restaurateur :

les clients ont rapidement plébiscité cette formule, puisqu'aujourd'hui, ils sont 60 à 70 % à choisir le « menu anti-gaspi » le midi.

Plus globalement, la fréquentation s'est accrue de près de 30 %.

Et si vous aussi vous vous lancez dans une démarche anti-gaspi ?



Portrait du mois

Léa, une fille déterminée toujours avec le sourire

Sa mission : Chargée de communication à l'Office de Tourisme, elle réalise les supports de communication (brochures, flyers), est en charge des contenus audiovisuels, co-anime le site internet, publie sur les réseaux sociaux, accueille les journalistes, coordonne les tournages vidéos/photos...

Spot préféré : Dunes de Korn Ar Gazel ou la plage d'Elearch à St-Pabu

Indispensable vestimentaire : ma parka fourrée toute douce à capuche pour être au sec et avoir chaud

Signe particulier : j'ai l'esprit taquin et n'hésite pas à en faire profiter mes collègues 😊🤗 !



Une fois lu, cet email peut être supprimé. Un petit geste qui permet de réduire son impact carbone numérique 🌍

Cet email vous a été envoyé par l'Office de Tourisme du Pays des Abers
Pour vous désinscrire, cliquer [ici](#)

