



Jean-Christophe MERCORELLI approuve l'idée d'organiser des réunions de travail. David LABICHE rappelle que la transition est encore en cours, ce qui explique les nombreux points restant à clarifier.

Jérôme LACAUD alerte sur le fait que dans un futur proche, les restaurateurs pourraient être taxés sur leurs émissions carbone dans le cadre des nouvelles réglementations. Jean-Christophe MERCORELLI reconnaît cette possibilité et précise qu'avec David LABICHE, ils réfléchiront à des solutions adaptées, car ces contraintes concernent également la commune, notamment pour ses événements et le marché couvert.

Enfin, Jean-Christophe MERCORELLI invite les restaurateurs à participer à un atelier pratique et enrichissant organisé par l'Office de tourisme de La Rochelle. Cet atelier, dédié à l'intégration de la cuisine végétarienne dans les établissements, se tiendra le lundi 2 décembre à l'auberge de jeunesse de La Rochelle.

## 2. FIG

Eva GENEL, en visioconférence, présente la solution FIG, qui a déjà accompagné quatre restaurants : Les Bains des Fleurs, Le Pertuis, L'Eiffel et le Restaurant des Flots (cf. présentation FIG).

À l'issue de cette présentation, Jean-Christophe MERCORELLI souligne les retours positifs des restaurateurs ayant participé au dispositif et encourage les autres à s'y engager.

Jérôme LACAUD et Olivier BAILLOT partagent leur expérience de l'accompagnement FIG. Ils s'accordent sur le fait qu'il s'agit d'une démarche accessible, simple à mettre en œuvre et peu chronophage. Ils ajoutent que les équipes se sont pleinement investies et que le bilan global est très positif.

## 3. Observatoire station

Jean-Christophe MERCORELLI présente un bilan de la saison, qu'il qualifie d'atypique, bien que Châtaillon-Plage ait su tirer son épingle du jeu.

- La Thalasso Spa Marin et le Spa Nuxe ont enregistré de bons résultats.
- Les grands équipements (centre aquatique, hippodrome, casino) ont réalisé une saison stable, comparable aux précédentes.
- En revanche, les restaurants et commerces ont connu une baisse d'activité, impactés par la météo défavorable et le contexte économique.
- Les hôtels ont réalisé une belle saison, tandis que l'hôtellerie de plein air a enregistré une légère baisse.

Il rappelle que les années précédentes étaient marquées par une tendance à la hausse. Il fait remarquer que les locations de vacances ont très bien fonctionné cette année, avec des réservations via le site de l'offices de tourisme pour leurs séjours. De plus en plus de vacanciers contactent l'office de tourisme pour des séjours personnalisés.

## 4. Digital

Camille DE LA RIVIERE présente le site internet comme un outil stratégique pour attirer de nouveaux visiteurs, offrir une expérience interactive et faciliter les réservations, tout en fidélisant les utilisateurs. Avec plus de 500 000 visiteurs uniques, dont 41,5 % de nouveaux utilisateurs, les résultats sont très encourageants (675 762 sessions en 2024 contre 311 453 en 2023) et plus de la moitié des internautes interagissent activement avec le site.

Elle souligne également :

- L'évolution des usages des voyageurs avec une préférence marquée pour la préparation autonome et rapide des séjours en ligne.
- L'importance des influenceurs et blogs dans la construction de l'image et la notoriété des destinations touristiques.
- Enfin l'impact de la pandémie, a accéléré la transition vers la digitalisation des usages, intensifiant l'urgence d'outils et d'une stratégie digitale à la hauteur des nouvelles attentes des voyageurs.

Jean-Christophe MERCORELLI et Camille DE LA RIVIERE sont partis à la rencontre d'étudiantes d'Excelia dans le cadre du projet de METAVERSE de destination. Dans les échanges, celles-ci ont insisté sur l'expérience du restaurant en définissant clairement leurs attentes ; authenticité, originalité, rencontre, le prix n'étant que le dernier critère évoqué. Elles consultent les avis des influenceurs, des bloggeurs, des réseaux sociaux pour trouver la « bonne » adresse. Elles utilisent des sites qui leurs proposent des « bon plans » étudiants.

Les restaurateurs échangent sur la génération de demain qui a conscience qu'une sortie au restaurant fait partie de la catégorie « loisirs », « bien-être ».

L'ensemble des participants s'accordent à dire que la cadence des transports en commun (TER) n'est pas assez régulière et cela peut être un frein. Cette problématique est un enjeu pour les années à venir.

## 5. Plan d'action

Jean-Christophe MERCORELLI présente le plan d'action 2025 de l'Office de Tourisme et ses grands axes (cf. présentation). Il souligne les évolutions numériques à venir, notamment avec l'intelligence artificielle. Il précise que les équipes station et les professionnels seront sensibilisés à ces nouvelles technologies pour accompagner ces changements.

Il annonce la sortie en décembre du programme « Les Ateliers des Pros », qui proposera des ateliers dédiés à cette thématique. Il évoque également la rencontre des Acteurs, prévue le mardi 8 avril 2025 qui abordera également le sujet de l'IA.

Concernant la gestion des déchets, Jean-Christophe MERCORELLI indique qu'il reviendra vers les restaurateurs début 2025.

## 6. Agenda

Jean-Christophe MERCORELLI revient sur les grands rendez-vous à venir, en commençant par les fêtes de fin d'année, puis enchaîne avec l'agenda 2025 (cf. présentation).

Les restaurateurs expriment leur mécontentement concernant le Triathlon prévu le samedi 10 et le dimanche 11 mai 2025. Jean-Christophe MERCORELLI précise que le programme du samedi sera allégé afin de limiter l'impact sur le cœur de ville, notamment sur le boulevard central. Il annonce également que des réunions seront organisées avec les restaurateurs et les commerçants pour préparer au mieux ce week-end.

**L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 10h.**