

# Office du tourisme de Vendays-Montalivet

Office du Tourisme de Vendays  
Montalivet,  
Océane Borgella, chargé de  
communication,  
06.20.66.38.52,  
@Vendays-montalivet.fr  
62 avenue de l'Océan, 33930, Vendays-  
Montalivet

Luu Ly Mouton Cazaubon  
1 CVC A  
Lycée Saint Vincent De Paul  
Bordeaux  
07.70.26.30.34  
luulycocom.c@icloud.com  
Du 04/11 au 29/11



# 1 L'Office du tourisme

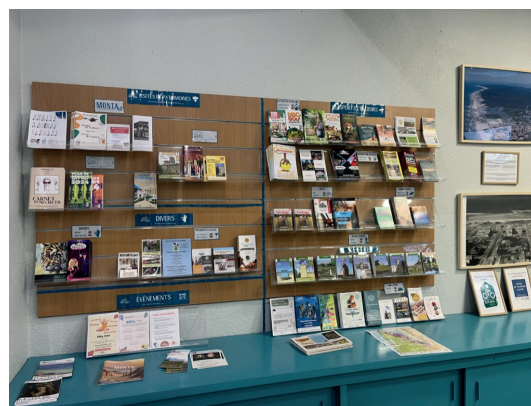


Les offices de tourisme sont des organismes de promotion touristiques dont le régime juridique est prévu dans le code du tourisme. Ils concourent à faciliter le séjour des touristes dans les communes touristiques, les stations classées de tourisme et toutes autres destinations touristiques.

L'Office du tourisme de Vendays-Montalivet est communale et épisc.  
( Etablissement public, industriel et commerciale ).



Coté vignoble.



Présentation des différentes activités, commerçants... de la ville.



La petite boutique de souvenirs de l'Office (très petite pour ne pas concurrencer avec les commerces).



Espace d'accueil pour accueillir les visiteurs (touristes et locaux).



Le Back Office, espace réservé au personnel de l'Office.

# 2 L'Office au complet

A l'Office, il y a tout d'abord Tony, qui est le directeur de l'établissement, ensuite Aurélie, qui est la responsable administrative et financière, Yasha qui est responsable des partenariats, Géraldine qui est chargée d'accueillir les clients et pour finir, Océane qui est chargée de communication, et qui est donc ma tutrice de stage.

## ORGANIGRAMME

2024 . 2025



**PRÉSIDENT**

Tony Trijoulet



**DIRECTEUR**

Tony Robin



**RESPONSABLE ADMINISTRATIVE & FINANCIÈRE**

Aurélie Couilloux



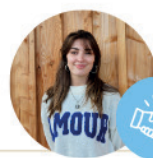
**CHARGÉE DE COMMUNICATION**

Océane Borgella



**RESPONSABLE ACCUEIL**

Géraldine Buenaluque



**RESPONSABLE DE PARTENARIATS**

Yasha Landuyt

# 3 L'organisation du travail



Géraldine

Yasha



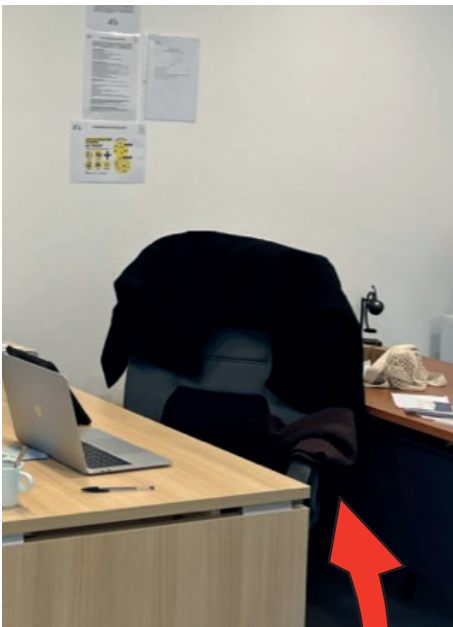
Océane

A l'Office, Yasha et Géraldine sont toutes les deux en Front Office, en contact direct avec le public. Géraldine est chargée d'accueillir les clients, de répondre à leurs appels téléphoniques ou à leurs e-mails. Yasha s'occupe surtout des appels téléphoniques venant des partenaires. (commerces, hôtel, hébergeur...)

Ensuite, il y'a Océane dans le Back Office, qui travaille beaucoup sur les réseaux sociaux comme instagram, facebook, TikTok et LinkedIn. Elle travaille aussi sur les supports print comme le guide des marées et sur le site internet.



Ensuite, il y a un petit bureau a l'exterieur, où se trouve Tony, qui est donc le directeur et Aurelie.



Mon espace de travail



Voici mon espace de travail. Je travail sur mon mac pour les logiciels comme photoshop ou Indisign, et sur ma tablette pour canva.

# 4 Les différents logiciels et machine que j'ai utilisé



Photoshop



InDesign



Canva

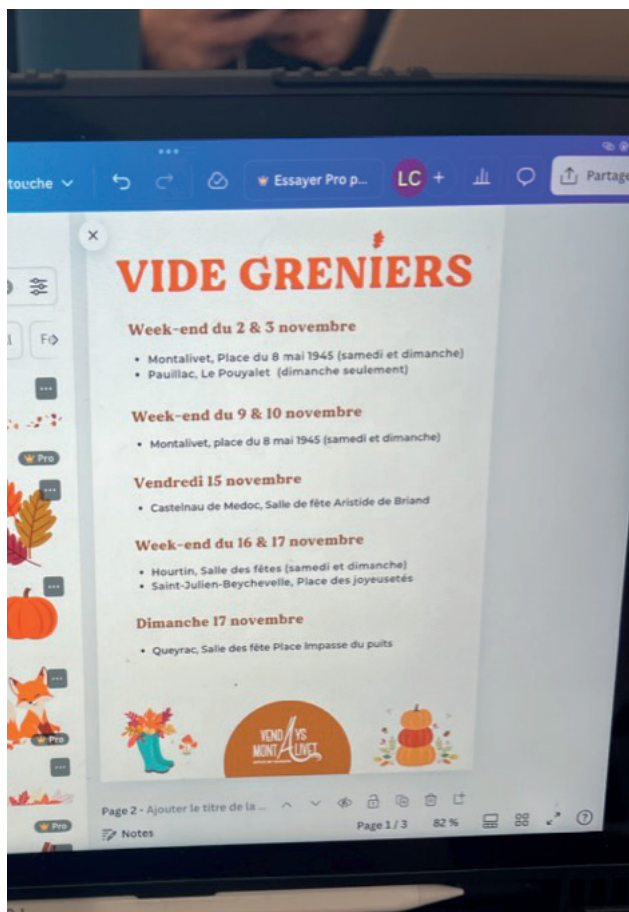
Wordpress : j'ai assisté aux formations en visio avec l'agence qui refait le site internet de l'Office.



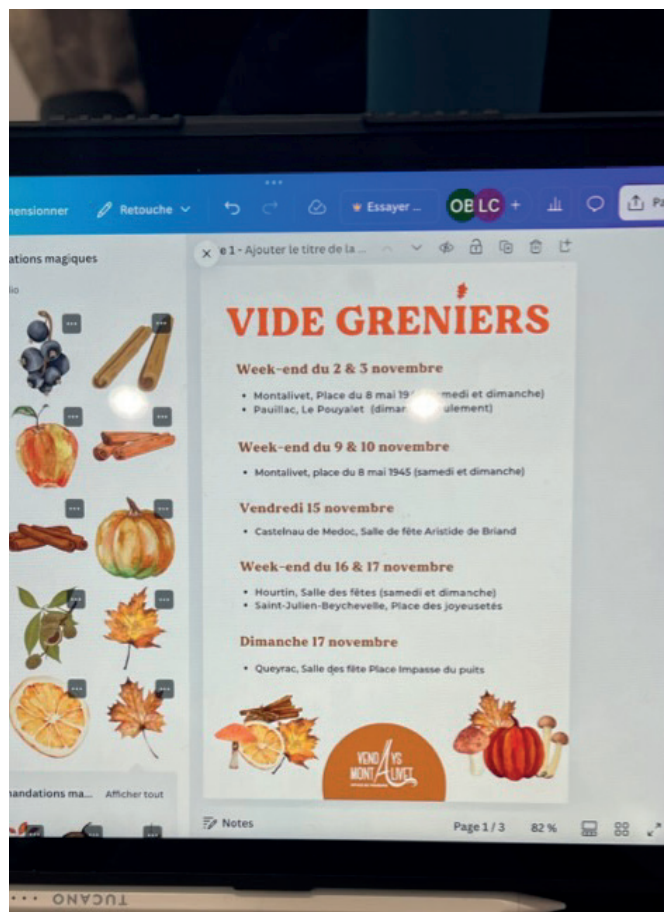
Sirtaki : l'équipe a participé à une formation sur une base de données partagée avec l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. J'ai pu observer le fonctionnement.

# 5 Les différents projet que j'ai réaliser

Apporter des modifications à un flyer:



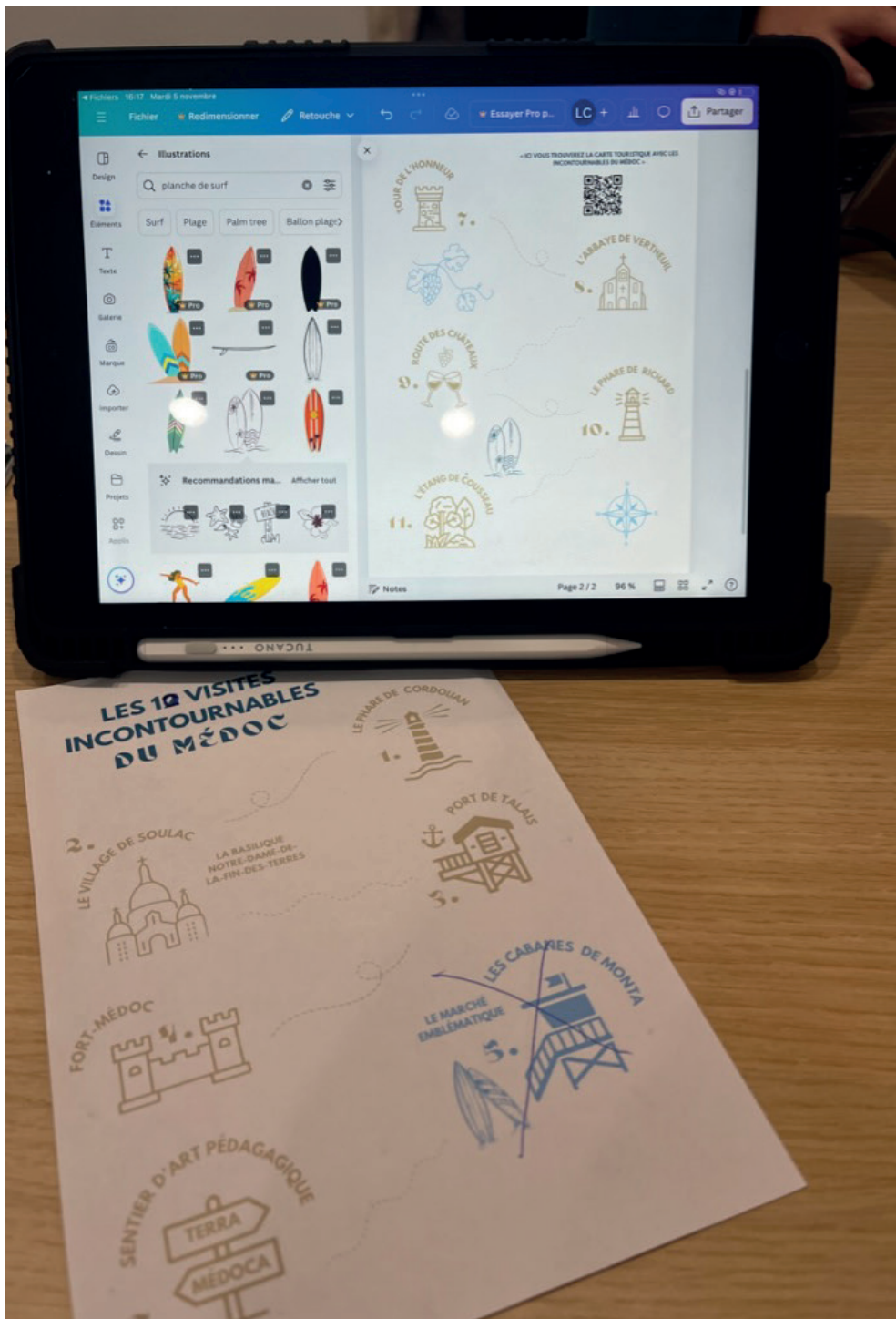
Avant



Après

Pour réaliser cette modification, j'ai utiliser Canva car le fichier original a été créer sur ce logiciel. On m'a demandé de modifier un flyer qui est édité une fois par mois. J'avais le droit de modifier les petites illustrations qui sont en bas du document. J'ai décidé de rester dans un thème assez autonome. L'effet d'aquarelle des dessins me plaisait.

J'ai également ajouter les prochains évènements. J'ai trouvé ce travail assez simple, amusant et intéressant. Le fait de trouver les bonnes illustrations et la bonne disposition pour rendre la composition de ce flyer asser attractive et dynamique.

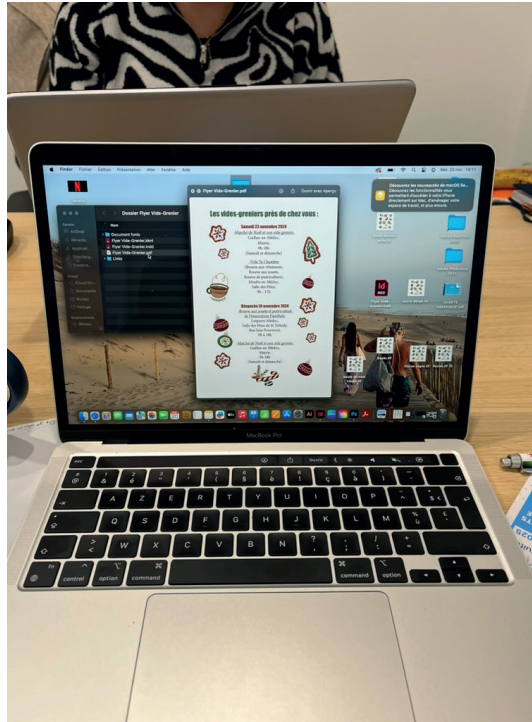


Pour ce flyer-ci, je devais enlever des illustrations parmi toutes celles qui étaient représentées. J'ai recréé une composition pour la saison d'hiver. Je pouvais ensuite, si je le souhaitais, ajouter d'autre petite illustration sur le surf, le vin...

Ce flyer représente les 10 incontournables du Médoc (12 en pleine saison d'été )

Autre flyer que j'ai re travailler

# Crée un flyers :



Voici le flyer que j'ai créé.

J'ai créé ce flyer sur Indesign, C'est un format A5.

Il représente les prochains vides-greniers, marchés de Noël... qui auront lieu durant les prochains mois.

J'ai choisi toute la composition de ce flyer.

Je suis allé sur pinterst pour trouver de jolie illustrations de Noël, que j'ai importé sur photoshop. J'ai mis mais illustrations en mode RVB, et j'ai modifier la taille de mon image a 300dpi. J'ai ensuite détourné les éléments qui me plaisaient le plus, j'ai créé un masque d'écrétage, je les ai enregistré en format tiff et je les ai importé sur Indesign.





Ensuite, je montre mon travail à Océane, qui valide ou pas ma composition, puis je vais l'imprimer avec Géraldine. On la imprimer en quelques exemplaire, et on les a mis a dispositions pour les clients.

# Maquette du magazine inspirationnelle de la région :

Il m'a été demandé de créer les maquettes des premières pages du futur magazine inspirationnel de notre commune, Vendays-Montalivet.

J'ai créé ces pages sur Canva à la demande de ma maître de stage qui a insisté sur ce point, car c'est l'outil qu'ils utilisent le plus souvent à l'Office de tourisme.

C'était un projet très intéressant qui m'a permis de découvrir plus amplement, le logiciel Canva et également en apprendre plus sur l'histoire de ma ville. J'ai aimé trouver des petites illustrations qui se mariaient bien avec la mise en page de chacune de mes compositions.

J'ai également élaboré tous les textes de A à Z en me renseignant sur internet, et sur le site de l'Office. C'est un projet qui m'a beaucoup plu car je me suis sentie valorisée étant donné que l'équipe m'a fait confiance, m'a laissé une grande part d'autonomie certainement parce qu'aucun d'entre eux n'avait une formation de graphiste.

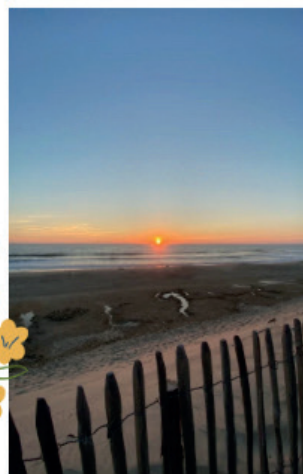
# A ne pas manquer

Venez découvrir la beauté de Vendays-Montalivet, petite commune du médoc, nichée au cœur de la côte Atlantique. Entre ses vastes forêts de pins, ses plages infinies au sable fin accompagnées de ses magnifiques couchés de soleil, ce petit paradis vous plongera dans une atmosphère zen et d'une naturelle tranquillité.

Un lieu où le charme de la simplicité et la grandeur de l'environnement se rencontrent, vous offrant une parenthèse de sérénité et de beauté naturelle.



Faire le tour de la vierge vous portera bonheur selon la tradition, alors n'hésitez pas !



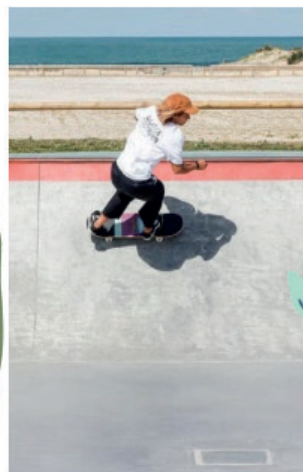
Venez admirer ses sublimes couchés de soleil entre amis ou en famille, il resteront encrés dans votre esprit ...



Dégustez de délicieuses huîtres bien fraîches accompagnées d'un bon verre de vin blanc au marché de Montalivet. Incontournable !



Surfez sur nos magnifiques vagues ou assistez à une compétition !



Faites un tour au skate parc et observez nos talentueux skaters et trottine tissés, ou amenez vos enfants s'amuser à rouler .



Baladez vous dans les somptueuses forêts de pin à pied ou à vélo et prenez une vague de nature pour vous ressourcer...

# La nature qui nous entoure

## Les forêts de Vendays-Montalivet



Situées dans le **département de la Gironde**, les forêts de Vendays Montalivet s'étendent sur près de **6000 hectares**, et, comptent parmi les plus grandes forêts d'Europe.

L'histoire de nos forêts remonte à plusieurs siècles et est liée à **l'évolution de la région**.

Au commencement, la côte de la Gironde était principalement constituée de marécages, une zone peu habitée et difficile d'accès.

Ce n'est qu'au **XVII<sup>e</sup> siècle** que des efforts de plantation organisés par **Colbert**, le ministre de **Louis XIV**, ont été entrepris pour fixer les dunes et préserver les terres agricoles et les habitations de **l'ensablement**.

La forêt elle-même est un refuge pour de nombreuses espèces d'animaux, notamment des oiseaux comme **le pinson des arbres**, **le busard cendré** ou **la hulotte**.

On y trouve également une grande diversité d'insectes, qui jouent un rôle essentiel dans la **pollinisation et l'équilibre des écosystèmes**.

Les prairies et les zones humides environnantes sont des habitats propices à des espèces comme **le héron cendré**, **le martin-pêcheur** ou **la tortue d'eau douce**.

**Le cerf** et **le sanglier** sont présents dans la région, bien que ces animaux soient plus souvent aperçus au crépuscule ou à l'aube.



Nos forêts sont protégées par **l'ONF** (office national des forêts) merci de respecter **la faune et la flore** qui vous entourent si vous décidez de vous y aventurer.



La Hulotte



Le Martin pêcheur

Nos forêts vous offrent un véritable havre de paix pour vous relaxer et écouter la musique de la nature.

Vous trouverez également dans certaines de nos forêts des parcours pour pratiquer votre sport quotidien.





## Les trésors cachés de nos forêts

Si vous venez à la bonne période, avec un peu de chance et de patience vous pourrez trouver sous la mousse ou dans une souche d'arbres, **des cèpes**, **des girolles** ou encore **des pieds de mouton**.

Seul, en couple, en famille ou avec vos amis, chercher les champignons et une tradition quand l'automne arrive. Si vous êtes **discret** et **attentif** vous aurez peut-être le privilège d'apercevoir un cerf ou un renard...Qui sait !



### Quelques champignons comestibles est délicieux



Le **cèpe** est un champignon recherché pour sa saveur **délicate** et sa **chair ferme**. Avec son **chapeau brun** et son **pied épais et blanc**, il est très prisé en cuisine, que ce soit frais, séché ou dans des sauces, soupes et risottos.



La **girolle** se distingue par son **chapeau jaune vif en forme de trompette**, souvent ondulé. Sa **chair ferme** et **parfumée** offre un goût **délicat, légèrement fruité**. Elle se prête à de nombreuses préparations : sautée, dans des sauces, des omelettes ou des risottos.



Le **poulet des bois** est un champignon aux **couleurs vives** (jaune, orange, rouge) et à la texture qui rappelle la chair de poulet, d'où son nom. Il pousse sur les **trons d'arbres morts** et est apprécié en cuisine pour son goût unique, souvent utilisé comme substitut de viande dans les plats végétariens. Il doit être **cueilli jeune**, car il devient coriace avec l'âge, et **toujours cuit** avant d'être consommé.



Les **pieds-de-mouton** sont des champignons au **chapeau blanc à crème**, souvent **teinté d'orange**, et à la face inférieure **dentelée**. Leur saveur **douce** et **légèrement sucrée**, ainsi que leur **texture ferme**, les rendent idéaux pour être sautés, ajoutés à des sauces, des soupes ou des omelettes.



La **chanterelle** est un champignon au **goût délicat**, souvent comparé à la **noisette**. Avec son chapeau en forme de **trompette, jaune ou orange**, elle se distingue par **ses plis** sous le chapeau. Très prisée en cuisine, elle apporte une touche raffinée aux sauces, risottos et poêlées.

Les **bébé champignons** sont difficiles à identifier et peuvent être **confondus** avec des **espèces toxiques**. De plus, ils n'ont pas encore produit leurs **spores** et sont généralement **moins savoureux** et **moins agréables** en texture que les champignons mûrs.

## Tourte au cèpe frais et au pomme de terre persillés



### Recette

Commencez par poêler vos cèpes dans l'huile d'olive ou la graisse de canard jusqu'à obtenir une belle coloration des champignons. Ajoutez ail et persil et réservez.

Tapissez un plat rond à gâteau assez haut d'une première pâte feuilletée. Émincez finement les pommes de terre, y ajoutez un beurre d'escargot fondu et des échalotes émincées. Mélangez bien pour enrober les pommes de terres. Tapissez la moitié des pommes de terre sur la première pâte feuilletée. Ajoutez les cèpes cuisinés puis le reste de pommes de terres.

Refermez la tourte avec la deuxième pâte feuilletée, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf avec un pinceau et n'oubliez pas de faire une petite cheminée. Cuire au four à 180 degrés pendant au moins 2 heures en baissant la température du four si nécessaire. Servez avec une salade et dégustez sans modération...

## La vaste plage



Un véritable **havre de paix** sur la **côte Atlantique**. Avec ses kilomètres de sable fin, bordés de dunes et de pins, elle dégage une atmosphère **sauvage** et **apaisante**. C'est l'endroit parfait pour ceux qui aiment l'espace, loin de la foule. **Les surfeurs** y trouvent leur bonheur grâce à **des vagues** adaptées à tous les niveaux, tandis que les familles peuvent profiter de l'immensité de la plage pour se **détendre** ou **jouer** en toute tranquillité. L'ambiance est **décontractée** et **authentique**, idéale pour des balades au bord de l'eau.



## Operation plage propre !

L'**Opération Plage Propre** est une initiative qui vise à **préserver la beauté et la santé** de nos littoraux en **luttant contre la pollution des plages**. Trois **bacs à marée** ont été installés à la plage sud, à la plage nord et au Monta Surf Club pour faciliter la **collecte des déchets échoués**. Ces bacs, fabriqués par l'**ONF**, sont spécialement conçus pour recueillir **les plastiques, bouteilles, filets** et autres débris qui se retrouvent sur nos plages.

Une fois les déchets collectés, ils sont analysés par l'**éco-organisation T.E.O.**, qui étudie l'impact de cette pollution sur l'environnement. Ensuite, l'entreprise girondine **Ares Coop** prendra en charge la récupération et le recyclage de ces déchets, contribuant ainsi à leur gestion responsable tout en soutenant l'insertion professionnelle. Cette opération ne se contente pas de nettoyer les plages : elle **sensibilise** également à **l'importance de préserver notre littoral** et offre un cadre pour l'action collective **en faveur de l'environnement**.



# Les petits producteurs locaux et notre marché



Les **producteurs locaux** de Vendays-Montalivet ont le plaisir de vous offrir légumes, viandes et poissons, des yaourts ou encore des petites douceurs sucrées, plus **fraîches** et **maison** que jamais. L'océan, la forêt, et les potagers, s'unissent pour offrir une richesse de **produits frais** et **authentiques**. La région, bordée par l'Atlantique, est un véritable paradis pour les amateurs de fruits de mer et de poissons. Huîtres, moules et dorades locales, sont à déguster au marché de Montalivet. Le marchés de la région regorgent de **produits du terroir**, comme le fameux foie gras du Sud-Ouest, le jambon de Bayonne les asperges ou encore les spécialités sucrées à base de noix et de miel. Vous trouverez également sur les lieux, des artisans bijoutiers, savonnier, sculpteurs...Leur produits regorgent de créativité et d'**artisanat**.



Le marché



## Gourmand et local...



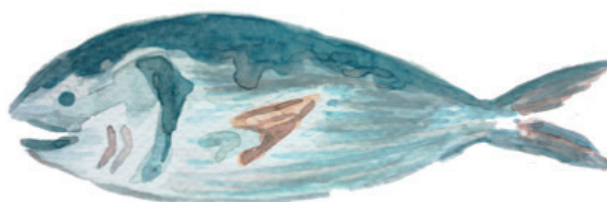
**La ferme du Bourg, 16 rue du bourg, 27190 La Croisille,**

**02 32 30 08 57**

**La Ferme du Bourg** est un véritable havre de paix, où l'amitié et la passion pour la bonne nourriture se rencontrent. Ici, on cultive des **légumes frais** et de **saison**, sans produits chimiques, en respectant les **méthodes traditionnelles**. Un lieu de **partage** pour les écoles et les familles, où chacun peut découvrir la beauté de la nature. Les animaux de la ferme, comme les poules et les cochons Mangalica, ajoutent une touche de vie et de joie à cet endroit. Les légumes sont **vendus directement à la ferme**, ce qui garantit une **fraîcheur** inégalée.

## **GAEC du Baren de la Matte, 16 Baren de la Matte, 33930 Vendays-Montalivet**

Éleveur laitier sur la commune de Vendays-Montalivet depuis **quatre générations**, la ferme vous propose du lait **crû**, **des yaourts**, de la **crème fraîche** et du **fromage blanc**. Elodie, jeune agricultrice confectionne une gamme de produits qui va s'étendre au fil du temps. Le naturel est le mot clef dans l'élaboration des produits à la ferme, ils ne contiennent, **ni poudre de lait, ni conservateurs, ni colorants**.





**La plagiste, 29 avenue Bremontier, 33930 Vendays-Montalivet,  
06 69 00 12 08**

Après quelques années de brassage amateur dans le garage, nos **bières** commençaient à ressembler à quelque chose...  
Beaucoup de récup, un peu d'entraide et **la Plagiste** est née en plein confinement.  
Après avoir grandi et travaillé dans l'industrie viticole, nous souhaitons un projet plus libre et créatif !



**Mademoiselle de Margaux, 37 rue de la Tremoille,  
33460 Margeaux-Cantenac, 05 57 88 55 26**

Entourée par la verdure d'un prestigieux vignoble, c'est avec audace qu'elle emprunte un chemin différent. Voyageuse, **Mademoiselle de Margaux** rêve d'autre chose : elle choisit le **chocolat**, elle choisit le **bleu**, elle choisit l'**azur**.  
En quête de **saveurs inédites** et **complémentaires**, elle privilégie toujours la **naturalité** et marie délicatement **fruits** et **chocolat**, travaillant les **formes** et les **textures** comme **exhausteurs de goût**.



**Les Noisettines du Médoc, 1 Rte de la Landette, 33340  
Blaignan-Prignac, 05 56 09 03 09**

Nos spécialités **gastronomiques** sont fabriquées à partir de **noisettes de qualité extra** sans **colorant** ni **conservateurs**.

Notre **maison artisanale** fabrique ses **confiseries** par petites fournées de 2 kilogrammes depuis **40 ans** au cœur du Médoc puis elles sont triées et mises en boîte manuellement par notre petite équipe de deux personnes.

Nos **confiseries, pâte à tartiner** et autres sont des produits de qualité qui s'apprécient à toute occasion tout au long de l'année.

**Le Q blanc, 45 avenue Brémontier, 33930 Vendays-Montalivet,  
06 74 01 52 61**

**Chou croustillant crispy, crème légère** avec **gousse de vanille fraîche de Madagascar**, c'est du fait **maison** et avec **amour**, pour toute sorte d'occasion !!!



## Le marché de Vendays-Montalivet

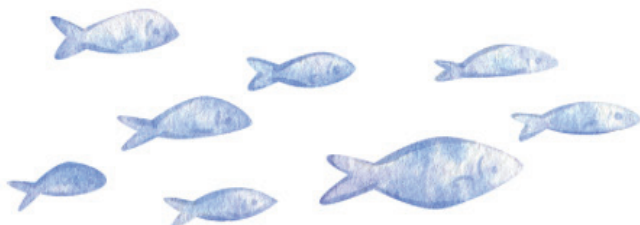


Ce marché, l'un des plus **importants** du département, est devenu **incontournable**.

Ouvert tous les jours de **8h à 13h30** (14h les week-end et jours fériés) du **15 juin au 15 septembre**, des **huîtres** au **vin** du Médoc, en passant par **l'artisanat**, chacun y trouvera son bonheur. C'est un passage obligé lors d'une venue à Montalivet !

Hors saison (les mois d'hiver) les commerçants locaux vous accueilleront tous les matins au **marché couvert** (sauf le lundi).

Le bourg n'est pas en reste, avec son petit marché dominical sur la place de l'Eglise.



**Fruits, légumes, viandes, poissons et fromages** sont bien sûr présents au marché dans divers stands de commerçants mais vous trouverez aussi de nombreux stands de **textile**, ou de **bijoux** venant des quatre coins du monde comme la **Thaïlande** ou **l'Afrique**. Venez également en famille ou entre amis, déguster de délicieuses **huîtres** bien fraîches accompagnées d'un bon verre de **vin blanc** de notre région.

Il y a bien évidemment de nombreux autres stands de commerce de bouche, tel que du **libanais**, du **mexicain**, et tant d'autres origines.



# 6 Les autres tâches...

Durant ce stage, j'ai également participé à d'autres tâches qu'il y a régulièrement à l'entreprise. J'ai assisté à beaucoup de réunions d'équipe ou alors avec la mairie de Vandays Montalivet, notamment pour parler du marché de Noël, qui aura lieu le 12 décembre, ou bien encore, pour faire un rapport au maire, des futurs projets réalisés par l'office du tourisme, comme le magazine des destinations.



Salle de réunion a la mairie de Vandays Montalivet

J'ai assisté à des formations comme la formation du nouveau site Internet, qui sera bientôt en service ou encore la formation Sirtaki, qui est une plate-forme touristique utilisée par la plupart des offices du tourisme.



Photo prise durant la formation Sirtaki.

J'ai aussi, pendant deux après-midi et une matinée postée dans toutes les boîtes aux lettres de Montalivet, le magazine de la commune du mois.

# 7 Conclusion

Je suis très satisfaite de mon stage au service communication de Vandays Montalivet. Pendant cette période j'ai eu l'occasion de rencontrer une équipe sympathique et bienveillante. L'élaboration d'une maquette pour le journal de l'Office a été un projet captivant et valorisant, d'autant plus qu'il aboutira à la création d'un vrai journal dont j'ai été l'instigatrice.