

Les enjeux

Un équipement structurant à hauteur des enjeux.

restauré

Enjeux pédagogiques

L'identité visuelle du Médoc, si particulière du début du XX^{ème} siècle tend à s'effacer du fait d'une construction pavillonnaire de peu de qualité. Le bâti ancien mérite d'être restauré dans une démarche de rénovation performante. Les artisans qualifiés dans ce domaine ont besoin d'ouvriers formés dans ces disciplines. Des plateaux techniques seront mis à disposition en location aux organismes formateurs.

Le vignoble est le poumon de l'économie en Médoc et la filière fait face à de rudes problématiques :

Baisse de la consommation, dérèglement climatique frappant la vigne, vive concurrence.

Devant ce tableau peu positif, les jeunes doivent apporter des idées nouvelles, des modes culturels améliorés, des méthodes de vente efficaces et la maîtrise du marketing, du digital, des réseaux et des médias sociaux.

Des formations dans ces domaines leur seront proposées.

Enjeux touristiques

Site patrimonial d'envergure, l'abbaye proposera également la découverte de sa dimension historique et patrimoniale au moyen d'un outil oenotouristique Unissant « vin, patrimoine et culture ».

Y seront développées les fonctions suivantes :

- Accueil du public dans un espace contemporain d'informations et de services.

- Musées (écomusée, petit musée d'automates), espace d'interprétation dans l'appartement de l'abbé et galeries dévolues aux expositions temporaires.

- Découverte de l'ensemble abbatial.
- Animations diverses à destination de tous publics avec circuits de visites des vignobles et des sites naturels.

Enjeux économiques

L'abbaye deviendra un moteur économique et social pour le Médoc.

Indépendamment du pôle formation, un site d'hébergement va se développer dans les anciens locaux du Foyer Laride, avec des emplois à la clé en phase travaux et en phase exploitation.

La restauration du site abbatial, la construction et l'aménagement des bâtiments annexes généreront des emplois sur 2 ans.

En phase exploitation, les pôles formations et touristiques seront sources d'emplois.

Sans compter les retombées de la fréquentation touristique et de l'arrêt SNCF dans le village.

PROJET FORMATION ET TOURISME PATRIMONIAL

Quelques éléments de faisabilité

Le site abbatial accueille aujourd'hui de nombreuses manifestations qui utilisent les lieux durant 6 mois de l'année, principalement aux beaux jours. Ainsi, actuellement, le logis est ouvert à la visite de mai à septembre et accueille 2200 visiteurs.

L'essentiel de la fréquentation globale du site (12 200 en 2019) concerne :

- L'église abbatiale
- Le logis des Chanoines avec le Petit Musée d'Automates
- Le parc avec l'Ecomusée
- Le village avec Terra aventura et Musée dans la Rue
- Les concerts estivaux
- Le FAM (*Festival des Arts en Redon*)
- Le festival Bulles en Médoc
- Les Foires aux plantes

Le projet de valorisation s'oriente vers :

- Un projet de formation
- Un programme de tourisme patrimonial
- Une ouverture au moins 10 mois sur 12
- Des visites payantes ou gratuites, libres ou guidées.
- La privatisation payante du site.

L'étude de programmation du Bureau d'Etudes AVEC de 2019 , pronostique , avec le projet de revalorisation du site abbatial, la croissance de 12 200 (année 1) à 25 000 (année 5).

Les événements , organisés en extérieur,, provoquent également une fréquentation supplémentaire du logis.

Nous avons élaboré une étude de la fréquentation reprise dans le tableau ci-dessous .

Positionner ici le tableau de l'étude de la fréquentation

Cette mise en animation du site nécessite la création d'un accueil, aujourd'hui inexistant , comprenant une boutique, une billetterie, des sanitaires et un ascenseur pour la mise en accessibilité du 1er étage.

PROJET FORMATION ET TOURISME PATRIMONIAL

Quelques éléments de faisabilité

Le site abbatial

La valorisation de l'abbaye est portée par 2 projets dont la mise en place se fera en plusieurs phases.

- 1- Aménager le chai à barriques pour y héberger le projet de formation.
- 2- Restaurer le logis des chanoines pour développer l'offre de tourisme patrimonial.
- 3- Développer les services associés à ces 2 projets.

1 PROJET DE FORMATION

Aménager le chai à barriques pour y héberger un projet de formation.

Contexte du projet

Le projet concerne la mise en place d'une formation **Titre Professionnel Maçon du Bâti Ancien** au sein d'un bâtiment appartenant à la mairie, situé sur le site de l'Abbaye de Vertheuil.

Il est précisé que ~~ce projet n'a pas de lien avec l'appel d'offre de la réhabilitation de l'Abbaye~~, malgré la localisation du bâtiment.

Le choix du **Titre Professionnel Maçon du Bâti Ancien** s'explique par plusieurs éléments :

• La facilité de mise en œuvre grâce au **partenariat existant avec le CFA**, détenteur du titre.

• Un titre déjà éprouvé et fonctionnel.

• Un **véritable besoin du territoire en artisans qualifiés** dans le bâti ancien.

2 Le public visé en reconversion professionnelle

• Orienté via la Mission Locale, France Travail et les actions de communication sur nos réseaux

- o Particuliers en recherche d'emploi
- o Personnes au chômage ou engagées dans une démarche de reconversion professionnelle

Apprentis

• Jeunes en fin de parcours de formation initiale

• ~~e~~ Public de moins de 25 ans souhaitant se spécialiser à travers cette formation.

3. Acteurs impliqués et rôles

Groupeement Vertheuil (Mairie de Vertheuil, Pietro de Rothschild, Julie Grabot) : Mise à disposition d'infrastructures dans le cadre d'une location. Organisation logistique du site.

Le CFA : Détenteur du titre professionnel, gestion administrative lié au **Calio** centre certificateur.

L'IFABE : Centre de formation organisateur de la formation, coordination générale.

Ces mêmes locaux pourront héberger des prestataires spécialisés en formation viti-vinicole avec le but d'apporter des idées nouvelles pour la revitalisation de la filière. Les organismes seront hébergés selon un contrat de mise à disposition assorti d'un loyer.

2 TOURISME PATRIMONIAL

La mise en tourisme s'oriente vers les pistes suivantes

L'offre oenotouristique :

La présence d'une offre de formation dans la viti-viniculture ainsi que la situation de Vertheuil au milieu du Médoc, incite à créer ici une vitrine pour la promotion des vins du Médoc. L'abbaye bénéficie d'ailleurs du label « Vignobles et Découvertes ».

L'offre s'organise autour de :

- Dégustation / vente de vins.
 - Organisations de circuits de visites dans les propriétés y compris la Tonnellerie Berger.
 - Animations pour les enfants et les ados.
- Toutes ces animations se feront en lien avec la MTV de Pauillac et les Maisons du vin de St Estèphe et Saint-Seurin de Cadourne.

La découverte du site abbatial :

- Inventer un circuit de visite avec le logis, l'abbatiale, les musées, les extérieurs et le parc.
- Dans une phase ultérieure, il sera proposé la restitution du logis de l'abbé.
- L'offre culturelle et artistique :
- L'abbaye est depuis de nombreuses années un lieu d'art et de culture. Il s'agira de pérenniser cette offre et de monter en gamme.
- Concerts et festivals.
 - Expositions temporaires de qualité (FRAC et Abbatia).
 - Rencontres littéraires et historiques.

3 DEVELOPPER LES SERVICES ASSOCIES

- Pour le projet Formation :
Logement des élèves au Foyer Laride (libéré dans 2 ans) et restauration (sous contrat avec la Maison de retraite). Pour le transport, acquisition d'un minibus. *et parc des vélos.*
- Pour le tourisme patrimonial :
Prévoir la privatisation des espaces . Création d'un office dans une pièce du RDC du logis.

Malheureusement riche en offres d'emploi non-satisfaites, ce secteur peut attirer des candidats dans des métiers et dans une région qui participent au rayonnement de l'excellence à la française :

- Formations de type BTS (2 ans) permettant à de jeunes étudiants de se diriger rapidement vers une carrière professionnelle et d'évoluer vers des postes opérationnels ;
 - Formations courtes (4 à 9 mois) ou des ateliers permettant à des particuliers ou des professionnels, français ou internationaux, désirant se perfectionner ou s'ouvrir à de nouvelles perspectives dans les domaines de la salle comme de l'hébergement.
- Manager en hôtellerie ;
 - Gouvernante, responsable hébergement ;
 - Maître d'hôtel, responsable de restaurant ;
 - Chef de rang ;
 - Réceptionniste ;
 - Responsable événementiel.