

Mettez à jour les informations de votre structure



En répondant à ce questionnaire

Comment ça marche ?



Pour quoi faire ?

ACCUEIL

Pour renseigner nos clients à l'accueil ou au téléphone sur votre structure



+ de 25 000 visiteurs renseignés en 2020

NUMÉRIQUE

Pour valoriser votre structure sur site internet et les réseaux sociaux (sites @ OT, département, région)



+ de 150 000 visiteurs uniques sur terravolcana.com en 2020

ÉDITIONS & COMMERCIALISATION

Pour intégrer votre structure à nos éditions et nos offres commerciales



Diffusion salons, presse, accueil OT ...

Typologie : Producteurs

Apidae
INFORMATION TOURISTIQUE

Terra
Volcana
Les Pays de Volvic

Partie 1

Faisons connaissance : vos informations

Identification

Moyens de communication : (OBLIGATOIRE. Ces moyens de communication sont ceux qui sont diffusés au grand public. Optimisez la promotion! sans moyens de communication renseignés, tous les efforts de diffusion sont vains)

Moyens de communication	Votre structure	Vous
Nom		
Adresse		
Téléphone		
Mél		
Site web (URL)		
Page facebook		
Twitter		
Tripadvisor		
N° APE		
N° RCS		
N° SIRET		
Mode de gestion	<input type="checkbox"/> privé	<input type="checkbox"/> public

Présentation

Descriptif court : (OBLIGATOIRE)



**Texte d'accroche permettant au client de comprendre la nature de votre prestation en quelques mots (limité à 255 caractères)
= descriptif général simple**

Descriptif détaillé : (OBLIGATOIRE).



**Le descriptif détaillé est complémentaire du descriptif court et ne doit pas être redondant. En effet certains sites affichent ces deux descriptifs à la suite, dont celui de Terra Volcana. Conseil pratique : proposer un descriptif mettant en valeur votre structure et son environnement
= descriptif présentant plus en détail votre structure**

1/ Vos produits

Types de produits

<input type="checkbox"/> Bière	<input type="checkbox"/> Fleurs et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Produits apicoles
<input type="checkbox"/> Biscuits et confiseries	<input type="checkbox"/> Foie gras	<input type="checkbox"/> Produits biologiques
<input type="checkbox"/> Boissons non alcoolisées	<input type="checkbox"/> Fromage et produits laitiers	<input type="checkbox"/> Produits non alimentaires
<input type="checkbox"/> Céréales et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Fruits et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Spiritueux
<input type="checkbox"/> Chataignes	<input type="checkbox"/> Huile	<input type="checkbox"/> Truffe
<input type="checkbox"/> Chocolat	<input type="checkbox"/> Légumes et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Viande et charcuterie
<input type="checkbox"/> Cidre	<input type="checkbox"/> Plantes et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Vins
<input type="checkbox"/> Escargots	<input type="checkbox"/> Poissons et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Volailles et oeufs

Autres produits (à préciser) :

Produits AOC /AOP/ IGP : oui non

AOP/AOC/IGP:

Viandes et charcuterie : IGP Porc d'Auvergne autres (à préciser).....

Volailles : IGP Volailles d'Auvergne IGP Volailles du Forez autres (à préciser).....

Fromages et produits laitiers : AOP Fourme d'Ambert autres (à préciser).....

Statut de l'exploitant

<input type="checkbox"/> Brasseur	<input type="checkbox"/> Maison de pays	<input type="checkbox"/> Producteur
<input type="checkbox"/> Caveau de dégustation	<input type="checkbox"/> Négociant	<input type="checkbox"/> Producteur Bio
<input type="checkbox"/> Coopérative		

Labels Chartes qualité

<input type="checkbox"/> Accueil Paysan	<input type="checkbox"/> Bienvenue à la ferme	<input type="checkbox"/> Les points fermiers
<input type="checkbox"/> Accueil Vigneron	<input type="checkbox"/> Caves particulières - vigneron indépendants	<input checked="" type="checkbox"/> Valeurs Parc Naturel Régional
<input type="checkbox"/> Agriculture biologique (AB)	<input type="checkbox"/> Charte de qualité abeille du Forez	<input type="checkbox"/> Marque Parc - PNR Livarfois-Forez
<input type="checkbox"/> Agriculture (AB) certifiée Demeter - Biodynamie	<input type="checkbox"/> Charte des cavistes indépendants	<input checked="" type="checkbox"/> Producteurs fermiers
<input type="checkbox"/> Agriculture (AB) écoénergie	<input type="checkbox"/> Charte qualité aquaculture de nos régions	<input type="checkbox"/> Produits de montagne
<input type="checkbox"/> Nature et Progrès	<input type="checkbox"/> De Ferme en ferme	<input type="checkbox"/> Qualité Tourisme™
<input type="checkbox"/> Agri confiance	<input type="checkbox"/> Label rouge	<input type="checkbox"/> Site Remarquable du Goût
<input type="checkbox"/> Atout Certifié Qualité	<input type="checkbox"/> Le chemin des fermes	<input type="checkbox"/> Vignobles et terroirs de France
<input type="checkbox"/> En cours de conversion biologique		

Prestations

Aide au client / Pratique : Livraison à domicile

Aide au client / Transport : Accès autocar

Commerces : Boutique Boutique en ligne Vente à la propriété Vente en vrac Vente sur les marchés

Visites : Visite à thème Visites gratuites Visites guidées Visites pédagogiques

Restauration : Ravitaillement à la ferme

Location/Prêt : Location de salles

Langues parlées: Allemand Anglais Espagnol Italien Néerlandais Portugais

Animaux acceptés : Oui Non

Ouverture :(OBLIGATOIRE)

Périodes d'ouvertures : du au

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi : deh àh et deh àh

Mardi : deh àh et deh àh

Mercredi : deh àh et deh àh

Jeudi : deh àh et deh àh

Congés annuels :

Vendredi : deh àh et deh àh

Samedi : deh àh et deh àh

Dimanche : deh àh et deh àh

Modes de paiement (OBLIGATOIRE): Carte bancaire / crédit Espèces Chèque Chèques Vacances
 Paiement en ligne

Type de clientèle :

Types de clientèle groupes :

Accueil de groupes : Oui Non

Types de groupes : Groupe affaire / incentive Groupe scolaire / Colonie de vacances
 Autres types de groupe (association, regroupement familial)

Taille groupe max : (Notez ici la capacité d'accueil de groupe adaptée au site)

Complément accueil : (Information(s) que vous souhaitez ajouter à l'attention de votre clientèle et qui ne peut être préciser ailleurs)

2/ Visites de votre structure

Prestations visites groupées:

<input type="checkbox"/> Dégustation gratuite en groupe	<input type="checkbox"/> Visites groupes guidées en permanence	<input type="checkbox"/> Visites groupes libres en permanence
<input type="checkbox"/> Dégustation payante en groupe	<input type="checkbox"/> Visites groupes guidées obligatoire	<input type="checkbox"/> Visites groupes libres sur demande
<input type="checkbox"/> Visites groupes	<input type="checkbox"/> Visites groupes guidées sur demande	

Prestations visites individuelles:

<input type="checkbox"/> Dégustation individuelle gratuite	<input type="checkbox"/> Visites individuelles guidées en permanence	<input type="checkbox"/> Visites individuelles libres en permanence
<input type="checkbox"/> Dégustation individuelle payante	<input type="checkbox"/> Visites individuelles guidées obligatoire	<input type="checkbox"/> Visites individuelles libres sur demande
<input type="checkbox"/> Visites individuelles	<input type="checkbox"/> Visites individuelles guidées sur demande	

Durée de la visite :

Tarifs des visites:

Pour un tarif unique, saisir la même valeur dans le champ Minimum et Maximum.

Pour un tarif « à partir de », saisir la valeur uniquement dans le champ Minimum.

Libellé tarifaire	Minimum (€)	Maximum (€)
Adulte		
Enfant		
Groupe adultes		
Groupes enfants		

Langues visite:

<input type="checkbox"/> Allemand	<input type="checkbox"/> Italien
<input type="checkbox"/> Anglais	<input type="checkbox"/> Néerlandais
<input type="checkbox"/> Espagnol	<input type="checkbox"/> Portugais

Labels / Guides complémentaires

Guides touristiques :

Guide Le Routard

National :

Label Vignobles et Découvertes

Valeurs du Parc Régional

Qualité Tourisme™

Lieu de visite y compris visite d'entreprise

3/ La Partie Location de Salles

Proposez-vous de la location de salle au sein de votre structure : oui non

(Si oui merci de bien vouloir remplir la partie ci-dessous)

Si non rendez-vous directement en page 6 – Partie 2

Descriptif court

(Ce descriptif concerne l'ensemble de vos locations de salle, si vous disposez de plusieurs salles, il sera identique pour chaque salle)

Descriptif détaillé

(Ce descriptif concerne l'ensemble de vos locations de salle, si vous disposez de plusieurs salles, il sera identique pour chaque salle)

Nombre total de salles de réunion équipées :

Capacité max d'accueil : (Nombre total de personnes que peut contenir l'établissement)

Nombre total de salles modulables :

Espace adapté à des prestations de type :

Concerts/spectacle Congrès Réception Salon/exposition Séminaire/réunion

Restauration :

Bar Chambre froide Cuisine équipée Espace de restauration Gestion des pauses
 Restaurant sur place Restaurant à proximité Traiteur libre Traiteur imposé
 Vaisselle mise à disposition

Salles de réunion : (attention à remplir pour chaque salle de réunion concernée)

Nom de la salle :

Description de la salle (préciser les équipements propres à cette salle ou toute autre information jugée utile pour les clients) :

Capacité maximale de la salle : personnes

Superficie : m²

Dispositions de type :

en classe – nombre de personnes :
 en théâtre – nombre de personnes :
 en « U » - nombre de personnes :
 en banquet – nombre de personnes :
 en cocktail – nombre de personnes :
 en carré – nombre de personnes :

Équipement :

Caméra / camescope Ecran Micro Paperboard Vidéoprojecteur
 Visioconférence Wifi dans la salle

Tarifs :

Libellé tarifaire de la salle	Minimum (€)	Maximum (€)
Sans prestation		
Tarif journée (tarifs par personne à la journée incluant une ou des prestations restauration et la salle) :		
Tarif résident (tarif par personne incluant l'hébergement, la restauration et la salle) :		

Période de location de la salle :

Date de début : Date de fin : Jours de fermeture :

Horaires :

Partie 2

N'oubliez pas les photos

« Une image vaut mille mots »



**Le choix des photos est TRÈS important pour votre structure.
Les clients font majoritairement leurs choix à partir des photos qu'ils regardent.
À prestation égale, ils choisiront l'établissement avec les plus belles photos!**

Prenez le temps de choisir les photos qui permettront de mettre en valeur votre structure.

Nous vous remercions de nous transmettre tout type de multimédia (Photo numérique 10 Mo max, lien webcam, fichier PDF 10 Mo max, vidéo) pour toutes vos prestations, de préférence par mail ou autre support numérique (CD, DVD).

Merci de nous préciser les crédits photos.

Partie 3

Validez vos informations



Pour finaliser votre mise à jour
Merci de nous renvoyer également les deux autres documents en pièces jointes complétés et signés à savoir :
1/ Conditions adhésion Référencés APIDAE
et 2/ Contrat de Concession de Droits de données

Fait le ___/___/_____

Signature

Les informations fournies dans ce questionnaire sont potentiellement publiées et seront centralisées dans la base de données informatiques APIDAE.
Elles pourront être exploitées par différents partenaires.



Pour être valorisé sur nos différents supports de communication (éditions, site internet ...) et auprès de nos clients à l'accueil, il vous suffit de devenir "partenaire" de votre Office de Tourisme et du Thermalisme Terra Volcana.
Pour cela contacter :



Delphine DUCHER

Tél.: 04.73.33.28.28

d.ducher@terravolcana.com

Partie 4

**Merci pour ces informations
A nous de jouer !**



Laurence BURGONI

Tél.: 04.73.38.25.15

l.burgoni@terravolcana.com

Mélanie LABATTU

Tél.: 04.73.86.08.28

m.labattu@terravolcana.com

**Nous restons à votre écoute et nous nous chargeons de
saisir vos informations dans notre base de données
informatiques APIDAE**