

GUIDE DU PARTENAIRE 2027

On fait équipe ?



LES 6 BONNES RAISONS DE (RE)DEVENIR PARTENAIRE

1 NOS PUBLICS SONT VOS CLIENTS



2 UN PREMIER PRIX DE FORMULE À 100€ HT !

Notre première formule appelée "Formule éco", vous permet d'avoir :

- Un encart publicitaire dans nos **magazines touristiques français et langues étrangères**, diffusés dans **les 5 000 boîtes aux lettres** des habitants
- Votre propre **page sur notre site internet**
- Vos documentations dans notre espace d'accueil qui reçoit **plus de 40.000 visiteurs à l'année**.

3 UN TAUX DE FIDÉLITÉ À 99%

On fait équipe ? Plus de **200 professionnels** nous font confiance et renouvellent chaque année leur partenariat.

Rejoignez un réseau dynamique qui a augmenté de **30% en 5 ans**.

4 ACCOMPAGNEMENT & EXPERTISE POUR VOS PROJETS

Toute notre équipe vous accompagne dans la gestion touristique de votre structure.

- Conseils aux porteurs de projets
- Accompagnement dans les démarches de labellisation (Qualité Tourisme, Tourisme et Handicap, Accueil Vélo...).

5 VOUS APPARTENEZ À UN RÉSEAU

Partez à la rencontre de nos **200 partenaires** lors de temps d'échanges organisés toute l'année. Nous proposons des éducteurs, des afterworks, des ateliers thématiques (accueil clientèles, numérique, stratégique...).

6 BINIC-ETABLES SUR MER, UNE STATION QUI VIT TOUTE L'ANNÉE

- 7 200 habitants à l'année
- 11 000 lits touristiques
- Des infrastructures touristiques (piscine, musée, espaces culturels, bibliothèque...)

L'OFFICE DE TOURISME BINIC-ETABLES SUR MER

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous assurons au quotidien les missions **d'accueil et d'information** des clientèles, de **promotion** de la destination touristique, de **développement et ingénierie** et d'animation du réseau des professionnels du tourisme.



L'office de tourisme, un EPIC : qu'est-ce que ça veut dire ?

Notre Office de tourisme est un EPIC : Établissement Public Industriel et Commercial. C'est un **organisme public**, créé et **soutenu par la collectivité**.

Sa mission première est le service public : accueillir les visiteurs, les informer et promouvoir la destination.

Il fonctionne aussi comme une entreprise : il dispose de son **propre budget, de sa propre équipe et d'un Comité Directeur composé d'élus et de professionnels représentant le territoire**. Il peut proposer des services payants (boutique, billetterie, visites guidées...). Ces recettes viennent compléter le financement public et sont réinvesties **au service du territoire**.

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Aline TRIBALLIER



Directrice

Aude FUMANAL



Adjointe de Direction
Référénte Qualité
Comptabilité - Régies
RH

Léa HULIN



Conseillère en Séjour
Référénte documentation
Assistante chargée de
communication

Anne-Marie COLLEU



Référénte Animations
Référénte "Animation du
réseau de partenaires"
Accueil du public
européen

Gaëlle RANNOU-JULIA



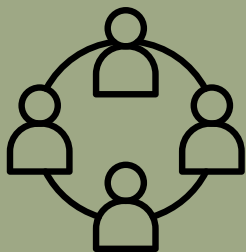
Référénte Hébergements
/ Taxe de séjour
Référénte Tourisme &
Handicap
Patrimoine

Julien MASSÉ



Conseiller en Séjour
Chargé de
communication

LES CHIFFRES CLÉS DE L'OFFICE DE TOURISME



30

membres dans le Comité
Directeur (élus & professionnels)



+ de 200

partenaires



40 000

visiteurs/an

NOTRE VISIBILITÉ EN LIGNE



13 000

abonnés



7 735

abonnés



778

abonnés



245 000

visites
(janv-sept 2026)

NOS PARTENAIRES - AMBASSADEURS DU TERRITOIRE

Promoteur de la destination, l'Office de tourisme a pour mission de mettre en scène l'offre touristique en amont via Internet et les réseaux sociaux, mais aussi en aval lors du séjour.

Pendant son séjour, un touriste va côtoyer au moins un habitant, un commerçant et un professionnel du tourisme. Autant de relais sur le terrain qui véhiculent des valeurs d'hospitalité, de savoir-faire, l'identité de notre territoire et contribuent à sa notoriété et recommandation future.

**CHACQUE ACTEUR PROFESSIONNEL JOUE UN RÔLE ESSENTIEL DANS
L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE STATION BALNÉAIRE !**

NOS DIFFÉRENTES FORMULES : DONNEZ DE LA VISIBILITÉ À VOTRE STRUCTURE

LA FORMULE ÉCO

SOFI LORAN

Cours de couture enfants/ados et adultes

Design textile et ateliers
22520 Binic
06 72 87 49 15
www.sofiloran.fr



Dans le magazine :

Mention du nom de l'établissement + coordonnées + n° tél et adresse

Sur notre site internet :

Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 100 € HT l'année = 120€ TTC

LA FORMULE MAG 1



CHEZ LÉNA ET MIMILE

Artisan Glacier

Dans sa boutique aux couleurs acidulées, Chez Lena & Mimile vous propose des glaces italiennes avec un large choix de parfums (fabrication 100 % maison) et des Bubble Tea. Ouvert de 15h à 23h tous les jours durant la période estivale.

► 28 rue Joffre, 22520 Binic
www.facebook.com/chezlenaetmimilebinic

Dans le magazine :

Encart 8 x 6 cm
(250 caractères + 1 photo)

Sur notre site internet :

Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 330€ HT l'année = 396€ TTC

LA FORMULE MAG 2

**PARC AVENTURE
INDIAN FOREST**

Parc de loisirs

Le plus grand Parc Aventure de Bretagne vous fait découvrir ses 18 parcours accrobranche ainsi qu'une multitude d'activités...

Sensation et amusement dans un cadre exceptionnel, au cœur de la vallée du Gouessant.

Réservation vivement conseillée.

Ouvert d'avril à octobre.

02 96 32 80 80

www.aventure-nature.com

Les Tronchées, Morieux Lamballe-Armor



Dans le magazine :

Encart double 14 x 6 cm
(250 caractères + 2 photos)

Sur notre site internet :

Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 595€ HT l'année = 714€ TTC

NOS DIFFÉRENTES FORMULES : DONNEZ DE LA VISIBILITÉ À VOTRE STRUCTURE

LA FORMULE MAG 3



VEGETTES DE BRÉHAT
Excursions vers Bréhat ou le parc éolien

À bord des Vedettes de Bréhat, découvrez deux sites uniques et grandioses : l'île de Bréhat, archipel d'une centaine d'îles de granit rose, vous invite à une balade inoubliable entre criques et jardins. La croisière au cœur du parc éolien de la baie de Saint-Brieuc vous permettra de mieux comprendre comment fonctionne l'énergie éolienne. Départs vers Bréhat depuis Binic, Saint-Quay-Portrieux, l'Arcoouest. Départs pour le parc éolien depuis Saint-Quay-Portrieux, l'Arcoouest, Erquy et Dahouët.

Réservation obligatoire
02 96 55 79 50
www.vedettesdebrehat.com

Départs de Binic vers Bréhat tous les mois : d'avril à septembre : 16/04, 30/04, 16/05, 14/06, 15/07, 30/07, 12/08, 28/08, 10/09 et 26/09/2026



Dans le magazine :
Encart triple 19 x 6 cm

Sur notre site internet :
Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 855€ HT l'année = 1 026€ TTC

LA FORMULE MAG 4



Les confitures de Lucie

l'excellence d'un savoir-faire médaillé

Recette - Confiture de fraises bretonnes au citron

Ingédients
1 kg de fraises bretonnes bien mûres
250 g de sucre (ou 28 % du poids des fruits)
Le jus d'un citron bio
Zeste finement râpé d'un demi-citron bio

Préparation
Lavez et préparez les fraises : rincez rapidement les fraises, égouttez-les, puis coupez-les en morceaux.
Mélangez les ingrédients : dans une bassine à confiture ou une grande casserole, mélangez les fraises avec le sucre, le jus de citron et le zeste. Laissez macérer pendant 2 heures pour faire ressortir les jus.
Cuisson : faites chauffer à feu moyen en remuant régulièrement. Une fois l'ébullition atteinte, réduisez à feu doux et laissez cuire 20 à 30 minutes. Écumez si nécessaire.
Vérifiez la texture : faites le test de l'assiette froide (une goutte doit se figer rapidement). Ajustez la cuisson si nécessaire.
Mise en pot : versez la confiture encore chaude dans des pots stérilisés. Fermez immédiatement et retournez-les quelques minutes pour une meilleure conservation.
Astuce : ajoutez une touche de vanille ou de menthe fraîche pour une saveur originale !

<https://maison-lucie.fr>

Dans le magazine :
Encart quadruple 18 x 12 cm

Sur notre site internet :
Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 1 165€ HT l'année = 1 398€ TTC

Encart correspondant à ½ page

NOS DIFFÉRENTES FORMULES : DONNEZ DE LA VISIBILITÉ À VOTRE STRUCTURE

LA FORMULE MAG 5

Mareyeur - Poissonnerie - Restaurant



Les Viviers de Saint-Marc

Spécialistes des produits de la mer, les Viviers de Saint-Marc achètent dans les criées bretonnes, transforment, et commercialisent les plus belles espèces de poissons, coquillages, et crustacés à Saint-Quay-Portrieux.

- Ils s'engagent sur une qualité et une fraîcheur irréprochables.
- La Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est leur spécialité, entièrement décortiquée à la main sous leur marque « Les Mareyeurs Bretons ».
- Ils sont les plus gros acheteurs indépendants de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc.

“ L'entreprise familiale, créée en 1996, vous propose également une activité « viviers » accompagnée d'une poissonnerie avec vente plateaux de fruits de mer à emporter et d'un restaurant à Tréveneuc.



ZA de Kertugal, Saint Quay Portrieux ; Mareyage
Grève de Saint Marc, Tréveneuc : Poissonnerie / Restaurant / Location de salle vue mer
02 96 70 56 30 - accueil@viviers-st-marc.com - www.viviers-st-marc.com

Deux pas, et tout est là. | **Cœur de Binic**



UNE RÉSIDENCE POUR LE QUOTIDIEN

Entre port, plage et marché, **Cœur de Binic** s'inscrit au cœur d'une commune littorale attachante, où le temps semble s'écarter et où tout se fait à pied. Dans ce décor maritime à taille humaine, la résidence propose **20 appartements du T2 au T4**, lumineux et confortables, avec **terrasses, stationnements, commerce et maison médicale intégrée**. Une adresse sereine pour vivre à l'année, revenir chaque saison ou investir, à seulement 20 minutes de Saint-Brieuc.

TERRAVIA 
CONSTRUCTEUR DE BELLES RÉSIDENCES

02 97 01 01 18
contact@terravia.fr
binic.terravia.fr

RENNES
153 bis rue de Fougères
35000 Rennes

Tout ça, à moins de 500m !

 Supermarché	 Boulangerie	 Marché	 Banque
 Pharmacie	 Médecins	 Poste	 Restaurants
 Centre culturel / Eclair	 Plage	 Port	 Squidre
 Bus	 Église		

On se la croise, l'année à Binic ! 

Dans le magazine :

Encart pleine page dans le magazine

Sur notre site internet :

Texte descriptif + photos + 1 lien vers votre site internet et réseaux sociaux + géolocalisation

Pour 1 765€ HT l'année = 2 118€ TTC

COMMENT DEVENIR PARTENAIRE ?

**1. REMPLISSEZ VOTRE BON DE COMMANDE EN
INDIQUANT LA FORMULE SOUHAITÉE**

**2. COMPLÉTEZ VOS INFORMATIONS ET DONNEZ-
NOUS VOS SUGGESTIONS DE TEXTE ET VOTRE PHOTO**

**3. RENVOYEZ LE BON COMPLÉTÉ ET SIGNÉ PAR
MAIL, COURRIER OU À L'OFFICE DE TOURISME**

**4. RÉGLEZ VOTRE PARTENARIAT (VIREMENT
BANCAIRE, CHÈQUE, ESPÈCES)**

**5. RECEVEZ VOTRE FACTURE ACQUITÉE (APRÈS
RÉCEPTION DE VOTRE PAIEMENT)**

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES BONS DE COMMANDE/MODIFICATIONS

Vendredi 18 décembre 2026

*(Seuls les dossiers reçus complets avant échéance garantiront la parution de
vos informations dans les éditions papier)*

GRILLE TARIFAIRE

TARIFS DES FORMULES

FORMULES	Prix HT	Prix TTC
ÉCO (Mention)	100€	120€
MAG 1 (1 photo)	330€	396€
MAG 2 (2 photos)	595€	714€
MAG 3 (3 photos)	855€	1 026€
MAG 4 (1/2 page)	1 165€	1 398€
MAG 5 (Pleine page)	1 765€	2 118€

VOUS AUSSI REJOIGNEZ NOTRE RÉSEAU DE PARTENAIRES !

Pour nous contacter

02 96 73 60 12

relationspro@binicetablesurmer.com

Faisons rayonner notre territoire ENSEMBLE !

L'OFFICE DE TOURISME, RENCONTRONS-NOUS !

6 place le Pomellec - 22520 Binic-Etables sur Mer
02 96 73 60 12 - relationspro@binicetablenessurmer.com
www.binicetablenessurmer.com

