

Comment accueillir au domaine ?

ACCUEILLIR AU DOMAINE

c'est aussi...

- Savoir parler de son métier, de son activité, de sa famille, de sa philosophie de vie...
- Accueillir les tout-petits !
- Connaître les contraintes des établissements recevant du public.

A RETENIR :

Le visiteur qui pratique le tourisme viticole a le goût d'apprendre, de connaître votre façon de travailler et de vivre... et de l'expérimenter.

ÊTRE VIGNERON INDÉPENDANT C'EST ÊTRE...

Responsable : vous êtes soucieux de l'environnement, proche de la nature, vous respectez la société qui vous entoure

Professionnel : entrepreneur, vous élaborez et mettez en marché un produit qui est unique, votre vin, votre propriété, votre terroir...

Engagé : vous êtes fier de votre métier et vous respectez la charte des vignerons indépendants.

Expliquez votre métier et la philosophie de votre domaine

Partez du plus général vers le plus précis.

1 - Parlez de votre métier :

Le métier de Vigneron Indépendant est mal connu du consommateur. Posez lui la question et expliquez-lui ce qu'est un Vigneron Indépendant.

Réponse : le Vigneron Indépendant fait son vin de A à Z : de la mise en terre du pied de vigne à l'élevage, de la récolte du raisin jusqu'à la commercialisation du vin.

2 - Montrez-lui la charte du Vigneron Indépendant.

Un vigneron Indépendant :

- Respecte son terroir
- Travaille sa vigne
- Récolte son raisin
- Vinifie et élève son vin
- Élabore son eau de vie
- Met en bouteille dans sa cave sa production
- Commercialise ses produits
- Se perfectionne dans le respect de la tradition
- Accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



3 - Montrez le logo et parlez-en :

Vous pouvez ensuite expliquer que tous les Vignerons indépendants ont le même emblème : le logo qui se retrouve la plupart du temps sur les capsules ou les étiquettes de bouteilles. Il assure que le vin a été fait dans les règles de l'art par un vigneron indépendant.

4 - Expliquez la signature "des vins et des personnalités authentiques" et présentez votre domaine.

Des vins et des personnalités authentiques

Pour revenir à la présentation de vos produits, vous pouvez dire que les vignerons indépendants ce sont "des vins et des personnalités authentiques", c'est-à-dire que **chaque vigneron donne à son vin un peu de sa personnalité.**

C'est pour cela que dans une même région, on retrouvera dans les vins la typicité du terroir, mais tout de même des différences de goût, une personnalité différente... puis vous présentez vos vins.

Les familles avec enfants représentent 34 % des visiteurs !

Des jeux en extérieur ?

Attention aux normes de sécurité et à la responsabilité si vous mettez en place des jeux pour les enfants en extérieur.

Renseignez-vous auprès de votre assurance ou du fabricant.

Dans tous les cas : un panneau est à prévoir : "Les enfants restent sous la responsabilité des parents".

L'exploitant ou le propriétaire est le premier responsable de la sécurité dans son établissement.

SUBVENTIONS : OÙ SE RENSEIGNER ?

Des aides régionales ou départementales existent. Contactez votre fédération de Vignerons Indépendants ou les Conseils régionaux et DRAF.

À QUI S'ADRESSER ?

- À votre Maire pour toute demande de permis de construire ou autorisation d'ouverture.
- À votre Préfecture pour toute demande d'information sur l'ouverture de votre caveau d'accueil.
- Au Service Départemental Incendie
- À la DDE ou DDASS pour la réglementation concernant l'accessibilité des personnes handicapées. Plus d'informations auprès de votre fédération de Vignerons Indépendants.

L'accueil des tout-petits :

70 % des visiteurs sont insatisfaits de l'accueil réservé aux enfants !

En effet, il est encore trop rare de trouver un accueil spécifique pour les enfants alors qu'il est très facile de le mettre en place, voici quelques exemples :

■ Les associer à la découverte "comme les grands" en stimulant leurs cinq sens :

- Faites-leur goûter du jus de raisin ou des solutions amères / acides faites par le laboratoire œnologique
 - Faites-leur toucher la terre, les sarments, les feuilles
 - Faites-leur presser le raisin et montrez leur un jus de raisin blanc, un jus de raisin rouge... un jus de raisin qui pique !!!!
 - Faites-leur sentir différents parfums que l'on retrouve dans le vin : fruits rouges, cannelle, pain grillé, sous-bois, violette, rose, poivres, terre...
- Utilisez les fioles "le nez du vin" ; des sirops ou encore mieux les vraies plantes et épices posées dans des boîtes.



■ Proposez-leur un espace dédié :

petite table avec des crayons et des jouets en bois pour garder l'esprit de la tradition et du savoir-faire.

■ Proposez-leur des jeux :

reconnaître des feuilles de vignes parmi celles de chênes et de marronniers...

■ Faites-les dessiner :

une étiquette, une grappe, une feuille...

■ Apprenez-leur à recracher...

à leurs parents aussi et expliquez-leur que déguster : c'est recracher !

Recevoir en toute sécurité

Recevoir du public est soumis à une réglementation très stricte. Les autorités administratives chargées de la police sont le Maire et le Préfet.

Accessibilité à tous

Veillez à ce qu'il n'y ait aucune discrimination entre personnes mobiles et à mobilité réduite dans l'ensemble des locaux et de la visite (absence de pentes ou de marches, sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite, etc.).

Ces obligations ne sont pas rétroactives et ne s'appliquent pas à des locaux déjà existants.



Le label "Tourisme et handicaps"

Pour un touriste handicapé, le label Tourisme et Handicaps constitue la preuve de l'engagement concret ainsi que la garantie d'un accueil efficace et adapté.

Plus d'informations sur l'attribution, les aides financières.
<http://www.tourisme-handicaps.org>

Sécurité

Pour les établissements recevant moins de 100 personnes :

- L'avis de la commission locale de sécurité n'est pas requis.

Pour les établissements recevant moins de 20 personnes (1 personne pour 9 m²), il faut prévoir :

- Des extincteurs portatifs.

Pour les établissements recevant de 20 à 100 personnes, il faut prévoir :

- Des issues de secours
- Des portes s'ouvrant vers l'extérieur
- Des parois coupe-feu pour isoler le local vis-à-vis des locaux à risques.