

## FICHE 3 – Bonnes pratiques lors de la dégustation.

*Que vous proposiez des ateliers dégustation à vos visiteurs, ou que vous fassiez déguster votre gamme de vins au caveau, plusieurs précautions sont à prendre.*

- Nettoyez et désinfectez très régulièrement les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier le comptoir, les tables, les crachoirs, les verres, ...
- Privilégiez les visites et dégustations en extérieur.
- Maintenez une distance physique avec vos visiteurs, par exemple en vous éloignant un peu du comptoir ou des tables.
- Privilégiez les groupes restreints, afin de permettre le respect des distances sanitaires entre les personnes. Si l'espace du comptoir n'est pas suffisant, vous pouvez par exemple installer plusieurs petites tables (type mange-debout) afin de répartir vos clients dans l'espace.
- Pour vos supports d'informations, privilégiez les formats jetables / emportables par les clients. Incitez-les à ne pas reposer les flyers qu'ils ont pris en main (mettez une poubelle à disposition). Evitez de mettre à disposition des livres qui peuvent être manipulés par les clients. Vous pouvez prévoir des fiches explicatives plastifiées (1 par client), que vous désinfecterez après chaque client.
- Manipulez vous-même les bouteilles de vins que vous proposez à la dégustation. Si les clients souhaitent voir la bouteille, proposez-leur de la tenir pour qu'ils puissent en photographier l'étiquette.
- Distribuez vous-mêmes les verres à vos clients (assurez-vous de vous être lavés les mains) en les posant sur le comptoir et ne les faites pas circuler d'un client à l'autre.
- Mettez à disposition un nombre suffisant de crachoirs : idéalement, 1 par client ou par famille/groupe d'amis. Privilégiez les crachoirs en partie fermés, et disposez-les de telle sorte que les clients n'aient pas à les manipuler. Incitez vos clients à ne pas recrachier tout près du crachoir, mais à le faire avec un peu de distance (attention, trop de hauteur accroît le risque d'éclaboussures). Videz les crachoirs après chaque séance de dégustation et désinfectez-les.
- Certains prestataires proposent des crachoirs individuels, qui permettent une meilleure hygiène à condition d'être rapidement jetés après usage, dans des poubelles fermées.

### Modèle d'affichette à apposer à l'entrée du caveau/magasin

Nous prenons soin de vous !

### Conditions d'accueil pour une dégustation

- Respectez la file d'attente
- Respectez une distance d'1 mètre entre les personnes
- Seul le vigneron manipule les bouteilles et vous sert
- Recrachez en vous tenant à distance du crachoir. Visez juste !
- Reposez votre verre dans l'espace indiqué par le vigneron

+ Rappel des gestes barrières (exemple de modèle d'affichette qui pourrait être mis à disposition)

