

FICHE 4 – Bonnes pratiques pour les visites de caves ou de vignobles.

Les visites de caves et les parcours œnotouristiques représentent des défis supplémentaires pour assurer la sécurité du personnel et de vos visiteurs. Voici quelques conseils à retenir.

- En raison du coronavirus, le nombre de personnes pouvant être accueillies simultanément peut être réglementé, en fonction de la dimension de vos bâtiments. Renseignez-vous sur ce point auprès de votre mairie ou de votre préfecture afin d'adapter votre offre.
- Favorisez les réservations afin de faire connaître les mesures sanitaires mises en place et d'anticiper la fréquentation des visiteurs.
- Si vous faites des visites de groupes, étudiez en amont votre parcours de visite : permet-il un respect des distances sanitaires ? Si ce n'est pas le cas, prévoyez un aménagement de votre parcours, ou restreignez le nombre de personnes autorisées par groupe.
- Si vous devez adapter votre parcours de visite, et notamment les lieux/moments où vous racontez la visite, vous pouvez par exemple prévoir ces moments en extérieur, au début ou à différents moments de la visite, afin d'éviter de le faire dans des espaces fermés restreints.
- Lors des visites de groupes, pensez à adapter le lieu de rendez-vous : mettez en place une signalétique incitant vos visiteurs à respecter une distance d'au moins un mètre entre eux (cela représente environ la longueur de 4 bouteilles bout à bout). Au besoin, mettez le point de rendez-vous à l'extérieur de vos bâtiments.
- Le port d'un masque par le guide n'est pas possible pour que les visites se déroulent dans de bonnes conditions, celui-ci doit donc particulièrement veiller à respecter les distances sanitaires avec les visiteurs.
- Incitez vos visiteurs à respecter les gestes barrières, et à limiter leur contact avec leur environnement (demandez-leur de ne pas toucher les cuves, les bouteilles, ...). Apposez une signalétique ou un marquage au sol afin de les inciter à ne pas s'approcher.
- Aérez et désinfectez régulièrement le parcours de visite.
- Mettez à disposition de vos visiteurs du gel hydroalcoolique ou un point d'eau avec du savon.
- Si vous distribuez de la documentation écrite, évitez de mettre à disposition des supports écrits qui seraient ensuite réutilisés par d'autres visiteurs. Privilégiez les supports à usage unique et mettez des poubelles à disposition.
- Si vous mettez à disposition du matériel type audioguide ou tablettes, pensez à les désinfecter soigneusement entre chaque client.
- Si vous organisez des excursions dans le vignoble à bord de véhicules collectifs (jeeps, minibus), il sera probablement nécessaire d'en réviser les modalités. Essayez de ne pas mettre plus d'un visiteur par banquette. Le port du masque est souhaitable. Évitez de faire conduire le véhicule par des personnes différentes dans une même journée, et désinfectez régulièrement le volant et les sièges. Privilégiez de rouler vitres ouvertes.

Si vous organisez des vendanges touristiques, assurez-vous que vos vendangeurs sont espacés dans les rangs de vignes. Attribuez des outils à chaque vendangeur qu'ils conserveront pendant la durée de leur présence. Désinfectez les outils (séateurs, seaux, hottes) entre chaque utilisateur.