

FICHE 5 – Bonnes pratiques pour l'organisation d'évènements Oenotouristiques.

La possibilité d'organiser des événements oenotouristiques reste incertaine à la date où ce document est rédigé. Si de tels événements sont autorisés, il est probable que leur organisation sera encadrée. Voici quelques bonnes pratiques supplémentaires que vous pourrez appliquer pour que ces réjouissances se déroulent dans la sécurité.

- En raison du coronavirus, le nombre de personnes pouvant être accueillies simultanément peut être prévu par la réglementation, en fonction de la dimension de vos bâtiments ou de votre espace extérieur d'accueil. Renseignez-vous sur ce point auprès de votre mairie ou de votre préfecture afin d'adapter votre offre.
- Privilégiez l'organisation d'événements à l'extérieur de vos bâtiments afin d'éviter les lieux fermés.
- Assurez-vous que le mobilier (tables, crachoirs...) est régulièrement nettoyé et désinfecté.
- Veillez à mettre à disposition un verre par personne. Celui-ci doit être conservé tout au long de l'événement. Invitez les clients à ne pas les déposer sur une table, le risque de les mélanger est trop important.
- Prévoyez un espace où déposer son verre en fin de visite, récupérez rapidement les verres et les crachoirs et nettoyez-les.
- Si vous organisez des repas, installez les tables de manière à permettre le respect des distances sanitaires entre les clients ou prévoyez des tables séparées pour les différents groupes de visiteurs, afin que seules les personnes arrivant ensemble partagent une même table. Evitez la restauration de type « self-service » / buffet libre, afin que les aliments et les ustensiles de service ne soient pas manipulés par les visiteurs.
- Si vous organisez des événements type pique-nique, conférence, projection de films, assurez-vous que vos visiteurs disposent de l'espace nécessaire pour respecter les distances sanitaires, et/ou adaptez la jauge de visiteurs en fonction de l'espace dont vous disposez.

Source : Vin et Société