

CAVEAUX

Caves coopératives, Vignerons Indépendants, Cavistes

Version du 17/04/2019

Les prestataires intègrent le réseau Tourisme de Terroir® et obtiennent le label Vignobles & Découvertes en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leur caractère **obligatoire** ou **recommandé**.

CRITERES OBLIGATOIRES

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Proposer du vin produit en AOC ou IGP du Roussillon.
- **Pour les producteurs** : être adhérent du Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon et à jour du paiement des Contributions Volontaires Obligatoires
- **Pour les cavistes** : Porter la marque Qualité Tourisme et/ou être adhérent à la coordination des cavistes catalans.
- Prôner et pratiquer une politique de développement durable et de consommation responsable.
- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Afficher les jours et heures d'ouverture.
- Être ouvert au minimum de Pâques à la Toussaint.
- Être ouvert au moins un jour de week-end ou au moins sur rendez-vous.
- Disposer d'un personnel d'accueil faisant preuve de compétences, sur la connaissance des vins et du patrimoine local de proximité.
- Pratiquer au moins une langue étrangère nationale en plus du français.
- Proposer des visites comprenant au moins une dégustation commentée des vins, gratuite ou payante.
- Disposer de crachoirs et d'eau dans les salles de dégustation ouvertes au public, afin de familiariser le plus grand nombre à la modération.
- Proposer la vente à l'unité et en bouteille cachetée.
- Proposer un service de transporteur vers la France et l'international sur demande.
- Proposer au moins 2 des « plus » suivants :
 - Être lauréat du Prix National de l'Œnotourisme ,
 - Une prestation adaptée pour la clientèle familiale,
 - Une prestation adaptée pour la clientèle groupe,
 - Une prestation adaptée pour la clientèle en situation de handicap (moteur et/ou visuel et/ou auditif et/ou mental),
 - Une découverte guidée du chai et des vignes,
 - Des initiations ou des stages de dégustation,
 - Un site internet traduit dans une langue étrangère au moins,
 - La vente de vin de la propriété en ligne,
 - Réaliser la production viticole en suivant les principes de l'agriculture raisonnée ou biologique.

ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur la documentation et l'affichage.
- Ne pas conditionner la visite ou la dégustation à une obligation d'achat de vins.
- Communiquer sur le réseau et sur ses partenaires.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations,...)

CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Avoir un parking ou une possibilité de stationnement à moins de 100 m.
- Indiquer clairement l'entrée et l'accueil.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.
- Posséder un stand de vente accessible aux personnes handicapées.
- Avoir une capacité d'accueil d'au moins 1m² libre hors mobilier, au sol par visiteur.
- Si visite de groupe, posséder un stand adapté (minimum 25 m² pour 15 personnes).
- Posséder au moins un sanitaire, accessible aux handicapés et en parfait état de propreté
- Afficher la gratuité de la visite d'exploitation.
- Accepter les cartes bancaires.
- Prévoir des sacs ou cartons pour le transport de 2 ou 3 bouteilles.
- En cas de vente de produits autre que du vin, ils doivent être d'origine 100% Pyrénées-Orientales (alimentaires et artisanaux).
- Posséder des dépliants en anglais et éventuellement en d'autres langues.
- Disposer de la documentation « produit » au moins en français et en anglais.
- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau et ses partenaires.
- Afficher à l'entrée les langues étrangères parlées.
- Servir les vins à température idéale.
- Avoir un éclairage qualitatif (proche de la lumière du jour).
- Disposer de verres à bords fins, propres, en nombre suffisant.