

Cahier des charges de la charte

" Bienvenue chez le Vigneron Indépendant d'Alsace "

1. La charte d'accueil " Bienvenue chez le Vigneron Indépendant d'Alsace" est réservée aux adhérents du SYNVIRA.

Le vigneron adhérent à la charte s'engage avec sa famille à assurer l'accueil dans sa cave. (l'accueil peut être assuré par un salarié à titre exceptionnel).

2. Accueillir/ouvrir.

Obligations :

- Signalisation de la cave dans l'agglomération par un panneau.
- Le panneau signalant l'adhésion à la charte sera apposé sur la façade de la cave.
- Le lieu de réception sera clairement indiqué.
- Un cendrier sera disponible à l'extérieur du local de dégustation. Il sera régulièrement vidé et nettoyé.
- Les abords extérieurs seront plaisants, propres et fleuris.
- Les bidons et emballages de produits phytosanitaires même vides devront impérativement être rangés hors de la vue des visiteurs.
- L'outillage devra être rangé hors d'atteinte des visiteurs et des enfants en particulier, les monte-charges et appareils techniques (embouteilleuses, etc.) seront protégés ou isolés.
- Les toilettes seront propres et facilement accessibles.

Recommandations :

- La sonnette doit être visible et accessible même en dehors des heures diurnes.
- Les possibilités de stationnement doivent être signalées.

3. Bienvenue.

- Prévoir l'accueil des enfants, avec soit un coin jeux ou dessin ou lecture ou jus de fruits, etc.

4. Découvrir.

Obligations :

- Disposer d'un dossier présentant l'activité annuelle du vigneron.
- Être formé à l'accueil.
- La charte d'accueil "bienvenue chez le vigneron indépendant d'Alsace" sera affichée de façon visible dans le local de dégustation.

Recommandations :

- Se former aux langues étrangères.
- Animer son caveau avec des expositions temporaires, des soirées et manifestations à thème, etc.
- Concevoir une visite de l'entreprise attractive et cohérente.
- Disposer de matériels de présentation agréables : diaporama, vidéo, photos, etc.

5. Déguster.

Obligations :

- Le vigneron adhérent à la charte devra disposer d'un local d'accueil de la clientèle doté d'une capacité suffisante et d'équipements satisfaisants (mobilier, décoration, éclairage, etc).
- Un récipient, destiné à recrachter les vins ou vider les verres doit être tenu à disposition.
- Une formation à la dégustation et au commentaire des vins permettra de mieux présenter ses vins et animer la dégustation.

Recommandations :

- Les verres de type INAO sont recommandés.
- Rincer ou changer les verres entre les vins blancs et les vins rouges.
- Se doter des équipements nécessaires au service des vins à la bonne température.

6. Afficher.

Obligations :

- Affichage des horaires de réception à l'extérieur ou d'une information indiquant au visiteur quand revenir. Un numéro de téléphone ou un interphone pour joindre directement le vigneron peut remplacer l'affichage d'horaires.
- Les horaires et les informations affichés devront être respectés sauf cas de force majeure, à signaler à l'extérieur. Prévoir si fermeture pour vendanges dans le prospectus.
- La liste des vins commercialisés sera présentée avant l'entrée dans le local de dégustation avec au moins une fourchette de prix par type ou cépage.
- Les tarifs détaillés seront affichés dans le local de dégustation et feront l'objet d'une présentation claire.
- Les moyens de paiement courants seront acceptés.

7. Documenter.

Obligations :

- Mettre à la disposition des visiteurs une documentation viticole et touristique.
- Présenter une carte du vignoble.

Recommandation :

- S'informer ou se former à l'histoire régionale et locale, la géologie, la gastronomie, etc.

Contrôles :

Obligations :

- Les adhérents à la charte se réuniront une fois par an pour la faire évoluer.
- Un contrôle du respect du cahier des charges sera effectué par un organisme extérieur.
- Chaque adhérent mettra à disposition des visiteurs une fiche de suggestions ou réclamations à adresser au Synvira.