

CHARTRE DE BONNES PRATIQUES SANITAIRES

La Route des Vins de Bergerac et Duras se mobilise
contre l'épidémie de Covid-19

Pour faire face à la crise exceptionnelle que nous traversons en raison de l'épidémie de Covid-19, et sur proposition de la commission Route des Vins, l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras a jugé nécessaire de mettre en place une gestion collective de la crise sanitaire portant spécifiquement sur les activités oenotouristiques en lien avec notre Route des Vins et l'accueil prodigué par ses adhérents.

Le présent document s'articule en deux parties :

- Une première consacrée à la notion d'**engagement**. Le votre vis-à-vis de notre marque collective « Route des Vins ». Et celui de l'IVBD vis-à-vis des membres du réseau, en cette période de crise.
- Une seconde porte sur les **bonnes pratiques sanitaires** que vous pouvez mettre en place au domaine. Ce travail de synthèse a été élaboré sur la base de supports proposés par Vin & Société, la prise en compte des fiches métiers, et du plan national de déconfinement¹ du gouvernement, enrichi de nos propres réflexions et objectifs. L'un d'entre eux étant notamment de continuer nos efforts en matière de protection de l'environnement. Il n'a aucune portée réglementaire et ne peut en aucun cas se substituer à toute obligation réglementaire qui pourrait survenir dans les jours ou semaines à venir.

Par cette gestion collective, nous espérons pouvoir être prêts à accueillir dans les meilleures conditions possibles les visiteurs qui nous feront l'honneur de sillonner cet été notre Route des Vins. Faisons de notre réactivité un atout !



¹ Disponible ici : <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>

AVENANT AUX ENGAGEMENTS 2020

Cette gestion collective passe par un engagement des adhérents à respecter la présente charte sanitaire d'accueil au domaine comprenant les obligations et préconisations suivantes :

Thèmes	O/P/V&D	Bonnes pratiques
13. Gestion sanitaire de l'accueil à la propriété spécifique à la crise du Covid-19	O	Je respecte la réglementation sanitaire concernant l'accueil touristique à la propriété. À cette fin, je m'engage à suivre l'actualité la concernant.
	O	Je mets en place les bonnes pratiques visant à garantir la sécurité sanitaire de mes clients en m'appuyant par exemple sur la documentation mise à ma disposition par la Route des Vins.
	O	Je mets en place les bonnes pratiques visant à garantir la sécurité sanitaire des membres de mon équipe en contact avec le public ou évoluant dans les espaces ouverts à ces derniers. Je m'appuie notamment sur les fiches métier ² fournies par les pouvoirs publics. ³
	O	Si nécessaire, j'adapte mon offre oenotouristique pour faciliter le respect de la réglementation et l'application des mesures barrières.
	O	Je communique auprès de mes clients sur les bonnes pratiques que j'ai mises en place et les invite à leur tour à respecter les mesures barrières ayant cours sur ma propriété.
	P	Je reste en contact avec mon interprofession et les membres du réseau Route des Vins et n'hésite pas à faire remonter mes difficultés ou toute suggestion d'amélioration dans la gestion collective de la crise.

² Disponibles ici : <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protger-les-travailleurs-les-emplois-les-savoir-faire-et-les-competences/protger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

³ Nous rappelons par ailleurs que la mise en place de ces mesures concerne l'ensemble de votre personnel et pas seulement celui en contact avec le public.

De son côté, l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras s'engage à :

- Informer au fur et à mesure les adhérents de la Route des Vins des évolutions réglementaires survenant dans le cadre du Covid-19 et concernant spécifiquement l'accueil touristique au domaine
- Animer/proposer aux adhérents de la Route des Vins des solutions collectives de gestion de la crise
- Mettre à disposition des adhérents une charte de bonnes pratiques sanitaires pour l'accueil touristique (élaboré en lien avec d'autres structures, mis à jour régulièrement en fonction des évolutions réglementaires)
- Faire la promotion collective des bonnes pratiques et des initiatives prises par les domaines de la Route des Vins en matière de gestion de la crise sanitaire.

BONNES PRATIQUES SANITAIRES DANS LE CADRE DU COVID-19

Parce que chaque site, chai, caveau est différent, toutes les bonnes pratiques présentées dans ce document ne peuvent pas toujours être mises en œuvre sur votre propriété. Lorsque c'est le cas, essayez de réfléchir à d'autres moyens d'assurer votre sécurité et celle de vos visiteurs. N'hésitez pas également à soumettre votre problématique sur le groupe Facebook Route des Vins⁴ : vos collègues ont peut-être la solution !

Plusieurs fiches vous sont ici présentées sur la base du travail réalisé par Vin & Société, adaptées et complétées pour tenir compte de nos spécificités.

Sommaire :

Fiche 1 : Bonnes pratiques à appliquer par les professionnels et le personnel du site

Fiche 2 : Bonnes pratiques à faire appliquer aux visiteurs

Fiche 3 : Bonnes pratiques lors de la dégustation

Fiche 4 : Bonnes pratiques pour les visites de caves ou de vignobles

Fiche 5 : Bonnes pratiques pour l'organisation d'événements oenotouristiques

Pour des recommandations plus générales concernant le secteur touristique et des focus sur les hébergements et la restauration, vous pouvez entre autres sources consulter le **Guide de bonnes pratiques sanitaires tourisme de la Dordogne** réalisé par le CDT et consultable ici : https://drive.google.com/file/d/1Zc82wssw8_4U4HHhN-UVSyivMXkT8BNu/view?fbclid=IwAR3jYGkDFONT3wgeBLDxDZJroUOPYONPEHYZhEGF4IBp-KUTxWgdRTx8A74

⁴ <https://www.facebook.com/groups/2275907012648205/?ref=bookmarks>

FICHE 1 – Bonnes pratiques à appliquer par vous et votre équipe

1. Respect des consignes d'hygiène :

→ Lavez-vous les mains dès la prise de poste, puis très régulièrement avec du savon ou du gel hydroalcoolique. Utilisez un essuie-main à usage unique et déposez-le dans une corbeille fermée après usage. Rappelez cette consigne à proximité des points d'eau, en entrée de magasin, dans les vestiaires.

↪ *Vous pouvez utiliser des serviettes en papier. Ou une alternative plus écologique si vous savez coudre : fabriquez vous-même vos lingettes ! ;-)*

→ Si vous disposez de gants à usage unique, pensez à les changer régulièrement. Des mains propres, lavées régulièrement sont préférables à des gants pas suffisamment renouvelés. (Par contre, si vous devez manipuler des aliments, il est préférable d'utiliser des gants.)

→ Evitez les poignées de main et les embrassades.

→ Toussez dans votre coude.

→ Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique à jeter dans une poubelle fermée et lavez-vous les mains ensuite.

↪ *Attention : Pensez aux agents, ne jetez pas les matières souillées (mouchoirs, gants, masques à usage unique...) au tri !*

→ Evitez de toucher votre visage.

→ Garder une distance physique d'au moins 1 mètre vis-à-vis des autres personnes (soit au moins 4m² par personne).

→ Aérez régulièrement toutes les pièces fermées (15 minutes toutes les 3 heures).

→ En cas de fièvre et de toux, ne venez pas travailler et contactez un médecin traitant avant de vous rendre à son cabinet ou appelez le numéro de permanence de soins de votre région. Vous pouvez également bénéficier d'une téléconsultation. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires, appelez le 15.

→ Quid du masque ?

Pour l'heure, il n'est obligatoire que dans certaines conditions : transports en commun, cas où la distanciation physique ne peut être respectée (locaux exigus, covoiturage par exemple). Libre à vous de choisir quelle règle vous souhaitez voir appliquée dans votre établissement.

↪ *Si vous utilisez des masques : Privilégiez les masques lavables, c'est plus durable, et les masques à usage unique reviennent vraiment très cher. Attention, pour être efficaces, ils doivent être changés toutes les 4 heures. Une alternative plus confortable serait peut-être le port d'une visière. Plus adaptée pour les visites, elle permettra en outre de garder un contact visuel avec les personnes en situation de handicap auditif (qui pourront ainsi lire sur vos lèvres).*

2. Hygiène des locaux :

→ Nettoyez et désinfectez très régulièrement les équipements et l'environnement de travail en contact avec le personnel ou les clients, en particulier les poignées, les plans de travail, les caisses, le comptoir, les tables, les crachoirs, les paniers ou les chariots utilisés par les clients pour leurs achats... Comme dans les établissements médicaux, privilégiez un lavage humide des sols (balai + manchon humide). N'hésitez pas à préciser le protocole et à l'afficher dans les locaux du personnel ou le stock par exemple.

👉 C'est quoi régulièrement ? Tout dépend du flux de personnes ayant accès à vos locaux. Au moins 2 fois par jour, plus si nécessaire.

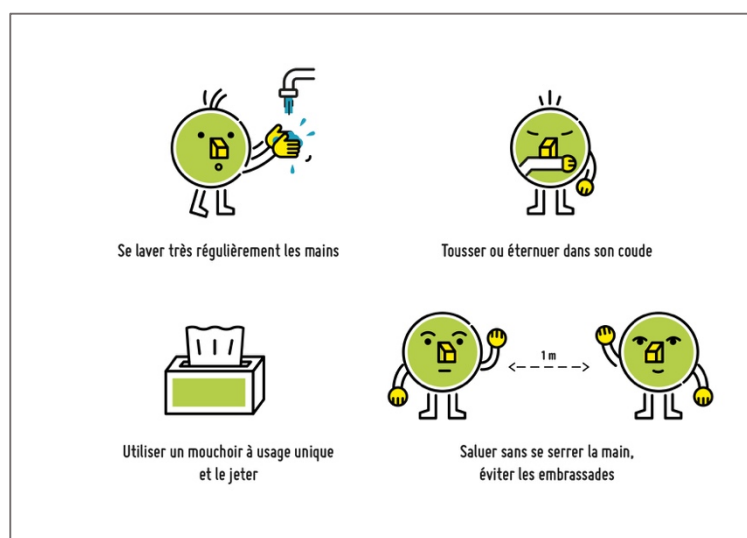
👉 Pour désinfecter, utilisez un virucide⁵ (produits respectant la norme NF EN 14476). Pour évaluer Essayez au maximum d'éviter les lingettes jetables. Malgré la crise, essayons de garder nos bonnes habitudes !

👉 Certaines surfaces sont difficiles à nettoyer (bois, textes granuleuses), on peut adopter des solutions temporaires pour en faciliter la désinfection.

👉 Poignées de portes : les services techniques de la ville de Bergerac ont fabriqué des systèmes astucieux permettant d'ouvrir les portes avec le coude, une école d'ingénieur de Toulouse a conçu des poignées de coude imprimées en 3D dont les plans sont disponibles en open source. A suivre !

- Vous êtes nombreux à disposer d'un espace enfants (souvent une petite table avec quelques coloriages) : il va vous être extrêmement difficile de maintenir propre cet espace et de faire en sorte que la distanciation sociale soit respectée. Si vous ne trouvez pas de solution dans l'immédiat, il est malheureusement préférable de le supprimer. Ce qui n'empêche pas de proposer une petite attention pour les enfants (quizz et crayons offerts avec la visite, dégustation de jus de fruit...).
- Nettoyez régulièrement (cf remarque plus haut) les sanitaires à disposition des clients, affichez-y un rappel des gestes barrières à respecter.

👉 Guillaumit, artiste collaborateur de la Fabrique Pola à Bordeaux a réalisé ces petits dessins exprès pour afficher les gestes barrières à l'école, sans traumatiser les petits. L'avantage ? Ils sont compréhensibles par tout le monde !



Retrouvez-les ici :

https://placepublique.pola.fr/index.php/s/GC88rWJR6pqHGAS?fbclid=IwAR1TnUFVzqzTFwon4mtfIVw97X_LeeFfhMBuH9FvdmhYqf5nX2nvcM5UZs#pdfviewer

⁵ Pour évaluer l'impact de votre produit sur la santé et l'environnement, vous pouvez utiliser cette liste de critères fournis par l'ARS (en page 6 du support) : https://www.nouvelle-aquitaine.ars.sante.fr/system/files/2020-05/COVID_19_Fiches_Annexes_Guide_RecoCreches_09_05_2020.pdf

→ Nettoyez et désinfectez soigneusement les verres utilisés pour le service (eau chaude et détergent classique, durée de lavage), lave-vaisselle cycle long haute température (minimum 60°C). Rappelez bien les consignes à votre équipe.

👉 *Autre alternative possible proposée pour notre Route des Vins : proposer à vos clients d'acheter leur propre verre, neuf, sorti de la boîte (à rincer et aviner). Le client qui saisit le verre dans la boîte, ne le lâche plus et repart avec. A cette fin, une commande groupée de verres Vitus marqués à prix exceptionnel vous a été proposée début mai.*

→ Veillez à exposer vos produits (bouteilles, BIB, cartons, produits régionaux...) de façon à éviter une contamination éventuelle par vos clients (toucher, éternuements...). Affichez par exemple à côté de chaque produit son descriptif de manière visible et lisible par tous, afin que les clients n'aient pas à saisir les bouteilles pour accéder à la contre-étiquette. Evitez le format « livre » que vos clients devraient prendre en main.

→ Lorsque c'est possible, dédiez une personne à la vente assistée pour que les clients n'aient pas à toucher tous les produits.

→ Mettez en place un système de clique & collecte : incitez vos clients à commander en ligne et venir chercher leur commande au domaine.

3. Lors de l'encaissement :

→ Vous pouvez mettre en place des barrières physiques (vitre en plexiglas par exemple) pour limiter les contacts entre le personnel de caisse et les clients.

→ Privilégiez lorsque c'est possible le paiement sans contact.

→ Si vous ne disposez pas d'un terminal permettant le paiement sans contact ou si l'achat effectué est supérieur au plafond, nettoyez le terminal après chaque client (lingette imbibée de désinfectant par exemple).

→ Si vous manipulez des espèces, lavez-vous les mains au savon ou avec du gel hydroalcoolique entre chaque client.

→ Demandez à vos clients s'ils ont leur propre sac, et proposez-leur d'y mettre eux-mêmes les produits qu'ils ont achetés

→ Si vous devez accompagner des clients à leur voiture avec les produits qu'ils ont achetés (personnes âgées, achats volumineux), demandez-leur d'ouvrir eux-mêmes le coffre et évitez de toucher directement les véhicules.

Combien de personnes pouvez-vous accueillir ?

Dans son protocole national de déconfinement, le gouvernement a apporté des indications quant au nombre de personnes pouvant être présentes en même temps dans les espaces ouverts.

Extraits :

Pour permettre aux personnes d'évoluer dans le respect des règles de distanciation physique, **4m² minimum par personne** ont été jugés nécessaires (distance minimale de 1 mètre autour d'une personne dans toutes les directions). Elle peut être portée au-delà de 4m², dans des configurations « dynamiques », par exemple un magasin, où les flux de circulation sont plus difficiles à maîtriser et des phénomènes de concentration difficiles à éviter.

La surface de l'établissement à prendre compte est la **surface résiduelle** de l'espace considéré, c'est-à-dire la surface effectivement disponible pour les occupants, déduction faite des parties occupées. Pour un magasin, il convient de retrancher à la surface totale celle qui est occupée par les rayonnages et les réserves (entre autres) pour déterminer in fine la surface résiduelle pour l'accueil des clients. Par exemple, si le rayonnage de présentation des vins et produits en vente ainsi que les réserves représentent un encombrement de 40 % du lieu, il reste 60 % de surface résiduelle disponible pour les clients et le personnel. Pour 60m² de surface disponible, la jauge maximale de 4m² par personne permet d'accueillir dans le magasin $60/4 = 15$ personnes.

Lorsque, et seulement lorsque, certaines situations (en principe réduites au maximum par application des mesures collectives) comportent un risque non maîtrisable de rupture accidentelle de cette distanciation (y compris par le non-respect par l'utilisateur/salarié lui-même), des mesures complémentaires comme le port du masque « grand public » sont à mettre en place.

→ Faites connaître les bonnes pratiques que vous avez mises en place et que vous attendez qu'ils respectent à vos visiteurs. Prévoyez une signalétique explicative à l'extérieur et à l'intérieur de vos bâtiments, afin de faciliter la bonne connaissance des gestes à respecter.

🔊 Pensez à informer vos clients des mesures sanitaires que vous appliquez (et celles que vous attendez d'eux) en amont de leur visite via vos différents médias (site web, réseaux sociaux, newsletters). L'objectif est autant de rassurer que de faire appliquer. Certains d'entre vous l'ont déjà fait, non sans un peu d'humour d'ailleurs ;-) Trouvez votre style !

→ Mettez à disposition de vos visiteurs du gel hydroalcoolique et/ou un point d'eau avec du savon.

→ Si possible, laissez les portes ouvertes pour limiter les contacts avec celles-ci et aérer les locaux.

→ En fonction de la taille de votre bâtiment, afin de permettre le respect des distances entre les personnes, ne laissez entrer qu'un certain nombre de clients en même temps. Informez-en les visiteurs à l'extérieur des bâtiments et placez une signalétique indiquant la file d'attente. Si vous accueillez un grand nombre

de visiteurs, séparez le flux d'entrée et de sortie du bâtiment et matérialisez cette séparation par une signalétique.

- Incitez vos clients à respecter une distance d'un mètre entre chaque personne, y compris avec le personnel. Lorsque cela est possible, mettez en place un marquage au sol, notamment à l'approche de la caisse.
- Incitez vos clients à ne pas manipuler inutilement les produits ou le mobilier, en les invitant à consulter les informations que vous prendrez soin de leur mettre à disposition (affichettes par exemple)
- Servez vos clients pour leur éviter d'entrer en contact avec les produits ou le mobilier.
- Informez vos clients de la possibilité de préparer leur commande à distance ou de faire leurs achats en ligne.
- Si vous avez l'habitude de demander à vos clients de remplir un livre d'or ou un questionnaire, remplacez les supports papier par un questionnaire informatique à envoyer par mail.

FICHE 3 – Bonnes pratiques lors de la dégustation

- 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, ...
- 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 physiques 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). Évitez 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.

👉 *Toujours dans l'idée de ne pas ruiner nos efforts en matière de réduction des déchets, limitez tout simplement les supports jetables. Une solution serait aussi de garder la documentation derrière le comptoir (par exemple votre Guide de la Route des vins ou vos 247 Le Mag), de la proposer et de ne la délivrer que si le client est intéressé.*

- 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.

👉 #routedesvinsbergeracduras ;-)

- 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.

👉 *Si vous jugez ce point critique, mettez en place un système de marquage.*

- 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 recracher 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, nettoyez-les et désinfectez-les.

👉 *Alternative : en guise de crachoir, mettre à disposition des clients des gobelets (en verre, ou compostables).*

- Vin & Société a conçu cette petite affichette (cf ci-après) pour rappeler les bonnes pratiques pendant la dégustation. Vous pouvez la télécharger ici :

https://drive.google.com/file/d/16EJw_ZJcUrrbdbQww3Lf_2084kJrxF7/view?usp=sharing

👉 *Les Vignerons Indépendants ont travaillé sur des affichettes également. Bien sûr, vous ne pouvez les utiliser que si vous êtes adhérent mais elles peuvent dans tous les cas vous inspirer ! : <https://vignerons-independant.my.salesforce.com/sfc/p/#D0000000DQI7/a/2p000000XrL8/fSS4RsfHMjoVmNqp6vCxoK3RZ1BQPOBdQJOVayrgNJK>*

Nous prenons soin de vous !

Merci de respecter ces quelques règles



Respectez la file d'attente



Respectez une distance d'1 mètre entre les personnes
(soit 4m² sans contact autour de chaque personne)



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



Lavez-vous très régulièrement les mains



Toussez et éternuez dans votre coude



Utilisez un mouchoir à usage unique

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

- Pour connaître le nombre de visiteurs que vous pouvez accueillir, référez vous à l’encart dédié sur la fiche numéro 2.
- Mettez en place un système de réservation obligatoire pour vous permettre de maîtriser le nombre de visiteurs que vous allez accueillir.
 - ☞ *Profitez de ce premier contact obligatoire pour informer vos clients des mesures sanitaires que vous avez mises en place, cela les rassurera et les incitera à les respecter.*
- Si vous faites des visites de groupes, étudiez en amont votre parcours de visite : permet-il un respect des distances physiques ? 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 obligatoire dès lors que la distance physique (au moins 1 mètre de chaque côté) peut être respectée. Le guide doit donc particulièrement veiller à ce que cette distance soit respectée. Si ce n’est pas possible, alors le port d’une visière pour le guide, et de masques pour les visiteurs doit être mis en place.
- 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, etc.). 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 et/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.

☞ *Attention, les écrans supportent mal le gel hydroalcoolique. Privilégiez des produits aseptisants pour matériel alcool-sensible. Vous pouvez aussi utiliser des films de protection pour limiter l’impact des désinfections répétées sur les écrans. Pour le matériel audio, utilisez des bonnettes de protection.⁶*

⁶ Les Décodeurs associés ont dédié un protocole sanitaire complet aux dispositifs de médiation numérique dans les domaines de la culture et du patrimoine à découvrir ici : <https://lesdecodeursassocies.fr/2020/05/02/protocole-sanitaire-covid-19-en-mediation-digitale/>

☞ *Si vous disposez d'écrans tactiles sur votre parcours, vous devez les désinfecter très très régulièrement. Vous pouvez aussi disposer du gel hydroalcoolique en libre service à côté de l'écran et inciter les visiteurs à l'utiliser avant/après s'est servi de l'écran tactile.*

- 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. Evitez 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. Désinfectez les outils (sécateurs, seaux, hottes) entre chaque utilisateur. Attribuez des outils.

FICHE 5 – Bonnes pratiques pour l'organisation d'événements œnotouristiques

Début mai, le gouvernement a indiqué que les rassemblements de plus de 10 personnes étaient interdits. Cette interdiction s'applique a priori à l'organisation d'événements œnotouristiques.

En complément de ces restrictions, le gouvernement a apporté des précisions quant au nombre de visiteurs pouvant être accueillis dans les lieux ouverts au public. Référez-vous à l'encadré dédié sur la fiche numéro 2. Nous vous tiendrons informés des éventuelles évolutions concernant ce point.

En attendant, voici quelques bonnes pratiques supplémentaires que vous pourrez appliquer pour que ces réjouissances se déroulent dans la sécurité dès lors qu'elles seront autorisées.

- 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.
 - ☞ *Si vous jugez ce point critique, mettez en place un système de marquage.*
- 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 physiques 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. Évitez 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.