



WANTED!

A LA RECHERCHE DE PROJETS COLLECTIFS POUR ANIMER LE VIGNOBLE

En 2020, de nombreux évènements collectifs ont été annulés, et sans eux, nous perdons une partie de notre identité : l'esprit collectif, la convivialité, la générosité ou encore le partage de la passion du vin qui nous anime.

Afin de ne pas laisser la crise gâcher notre été et celui de nombreux touristes qui sont attendus dans la région, nous faisons par le présent courrier un appel à projet :

10 000€ pour les initiatives collectives de l'été

10 projets seront financés par l'IVBD à hauteur de 1 000 € chacun, selon les conditions suivantes :

- L'animation proposée devra réunir un minimum de 7 domaines (caves ou indépendants) produisant au moins une AOP du vignoble de Bergerac & Duras
- L'animation doit être ouverte au public, et privilégier la réunion des domaines/caves dans un même lieu d'animation, sur le territoire ou en région.
- L'animation devra se dérouler entre le 15 juillet et le 15 octobre 2020
- Les dépenses ayant droit à une aide de 1 000€ devront être validées par l'IVBD selon une liste non exhaustive de dépenses éligibles*. Les actions de promotion ou de communication prises en charge se font sur le même principe que les actions de section.
- Pourront s'ajouter à l'aide de 1 000 € par projet la mise à disposition gratuite de matériel (sur réservation et selon disponibilité) **
- Les premières demandes déposées seront prioritaires, cependant l'IVBD veillera à la bonne répartition de ces aides, à savoir un projet minimum par appellation qui se serait manifestée
- Les demandes doivent être déposées minimum 3 semaines avant la date prévue de l'animation
- Supports de communication : ils peuvent être réalisés directement par les domaines/caves sous condition d'inclure le logo des vins de Bergerac&Duras. A défaut, l'IVBD prendra à sa charge et en interne la création d'un visuel pour relayer l'animation sur les réseaux sociaux ou autre supports de communication dont les organisateurs pourraient avoir besoin.

*Exemple de dépenses pouvant être prises en charge par l'IVBD (selon stock et disponibilité, ou selon délai de commande si demande particulière): besoin en PLV (se référer au catalogue PLV 1+1 disponible sur <https://actus.ivbdpro.fr/wp-content/uploads/2020/03/catalogue-plv-offre-operateur-11-2020.pdf?>, goodies (si personnalisés prendre en compte les délais de commande), décoration, groupe de musique ou d'animation, insertion presse, location camion frigo...

**Matériel habituel pouvant être prêté (selon disponibilités)

PETIT FRIGO	Tout matériel emprunté doit être rapporté 3 jours maximum après l'évènement
GRAND FRIGO	
PETITE CAVE A VIN	Les verres doivent être rendus lavés et secs.
LAVE VERRES	
VERRES INAO (PANIERS DE 36 VERRES)	Tout manque ou casse de matériel sera facturé à prix coutant.
VERRES VITUS (PANIERS DE 36 VERRES)	
VERRES EXPERIENCES (PANIERS DE 25 OU 36 VERRES)	
VERRES CABERNET (PLASTIQUE)	
VERRES INAO ECOCUP GIVRES (PLASTIQUE)	
CRACHOIRS	
VASQUE 4 BOUTEILLES	
SCEAU 1 BOUTEILLE	
GRANDE ARDOISE	
TRANSAT GEANT	
PETIT TRANSAT	
PARASOLS ET PIED DE PARASOLS	
CHRONOS EXPO / KAKEMONOS	

Les normes sanitaires en vigueur au moment de l'animation devront être respectées.

En date du 24 juin, les normes sanitaires concernant les événements viticoles sont les suivantes (extrait de la notice globale à consulter sur <https://actus.ivbdpro.fr/promotion/route-des-vins/normes-pour-laccueil-oenotouristique-a-partir-du-24-juin/>)

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

L'organisation d'événements oenotouristiques est possible à la date où ce document est rédigé. L'interdiction des rassemblements de plus de 10 personnes a été suspendue le 13 juin dernier, seule reste en vigueur l'interdiction des rassemblements de plus de 5000 personnes. Le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a rendu à cet effet un Avis relatif aux conditions d'accueil d'événements de grande ampleur^[1] le 17 juin 2020.

Il en découle que les autorisations d'organisations d'événements doivent être données après réalisation préalable d'une évaluation des risques liés à l'évènement, associant les organisateurs et les services officiels, en se fondant sur plusieurs considérations propres à la diversité des situations locales au regard de la diffusion du virus.

Le HCSP rappelle que ces événements sont soumis aux recommandations générales de la distanciation sociale ou physique (1 mètre de tout individu), du respect des gestes barrières et de l'hygiène des mains, et selon les circonstances, au port du masque grand public par la population.

- Privilégiez l'organisation d'événements à l'extérieur de vos bâtiments afin d'éviter les lieux fermés. Si l'évènement est en intérieur, maintenez ouvertes un maximum de portes et accès.
- Privilégiez les billets et les tickets de caisse dématérialisés si possible et encouragez les réservations électroniques (avec paiements).
- En milieu clos, dès lors que la distanciation physique d'au moins 1 mètre ne peut être garantie, le port du masque est obligatoire lors des déplacements.
- Si vous organisez des événements type pique-nique, conférence, projection de films, réorganisez vos espaces afin de garantir la distance physique d'au moins 1 mètre entre les visiteurs ou groupes de visiteurs jusqu'à un maximum de 10 personnes (groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble). Adaptez la jauge de visiteurs en fonction de l'espace dont vous disposez (fiche 2).
- Il est recommandé qu'un marquage au sol soit mis en place chaque fois que nécessaire afin d'éviter tout rassemblement. S'il existe des situations assises, il conviendra de demander aux visiteurs ou groupes de visiteurs de laisser un siège vide entre chacun d'entre eux pour respecter la distanciation physique.
- 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'évènement. 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 groupes de clients. 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. En fonction de la nature de l'évènement, il peut être utile de se référer au [protocole sanitaire établi pour les cafés-hôtels-restaurants](#).
- Privilégiez la fourniture de bouteilles d'eau ou de gourdes individuelles pré-remplies et retirez les fontaines à eau qui nécessitent un appui continu sur un bouton.
- Prévoyez des amplitudes horaires d'ouverture qui permettent d'étaler la présence du public sur le site. Installez des poubelles en différents lieux facilement accessibles pour que les visiteurs puissent jeter leurs déchets, en particulier les masques à usage unique à la sortie.

^[1] [Avis relatif aux conditions d'accueil d'événements de grande ampleur \(rassemblements comptant jusqu'à 5 000 personnes\) garantissant une sécurité sanitaire satisfaisante du public, des intervenants et des équipes participant à l'organisation, à la fois vis-à-vis de la Covid-19 et vis-à-vis de la chaleur](#)

Proposez votre projet

Date et lieu de l'évènement :

Nom de l'évènement :

Description de l'évènement :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Domaines/caves concernées par l'animation (7 minimum) :

-
-
-
-
-
-
-

Besoin d'achat de matériel ou de prestation (IVBD) :

.....
.....
.....
.....
.....

Besoin de matériel en prêt (FVBD) – se référer au tableau en page 2

.....
.....
.....
.....
.....

Nous échangeons avec vous sur votre projet et pouvons vous conseiller sur les besoins, n'hésitez pas à contacter Valentin.trijoulet@vins-bergeracduras.fr , ou 06.02.11.20.89