



© R. Cintas-Florès

OENOTOURISME POUR TOUS : RENDRE ACCESSIBLE SES ESPACES D'ACCUEIL ET SES PRESTATIONS

Des idées et des aménagements pour une approche innovante

Ci-après quelques propositions pour rendre vos prestations accessibles aux personnes en situation de handicap.

"Tous les goûts sont dans la nature "
Philibert-Joseph Le Roux

Le goût est très lié à l'odorat car ces deux sens s'appuient sur des expériences physiologiques et psychologiques. Les stimuli (facteur qui déclenche une réaction physiologique) de diverses natures apportés par la saveur et la composition d'un aliment sont détectés, identifiés et mémorisés. La personne qui déguste va donc évaluer le goût de quelque chose en fonction de son caractère qui sera jugé agréable ou désagréable et cette information sera comparée avec celle d'autres stimuli en mémoire.

Il faut jouer sur le marketing gustatif en proposant des produits différents et de qualité ; dans l'oenotourisme il est le sens primordial qui suscitera l'achat du vin.

ACCESSIBILITÉ : GOÛTER






La vente directe

Proposer la vente de coffret de tubes à essais ou de bouteilles miniatures représentant les différents cépages du domaine pour déguster chez soi ; c'est un produit souvenir qui véhicule l'image du site et soutient son identité en permettant au visiteur de revivre la dégustation. C'est aussi une façon de déguster les autres vins, qui n'ont pas été achetés pour des raisons diverses, avec des proches. Une manière d'attirer d'autres clientèles et de toucher des personnes qui ne peuvent ou ne souhaitent pas se déplacer. Le but étant d'améliorer la notoriété des vins et du domaine.

(www.witfrance.com).



La dégustation

- Mettre en place **une dégustation à l'aveugle** en veillant à bien dissimuler la forme de la bouteille et pas seulement son étiquette ; vous pouvez aussi mettre à disposition des bandeaux pour cacher les yeux de vos visiteurs (attention toutefois cela peut être mal vécu par des personnes déficientes auditives ).
- Proposer **un atelier d'initiation à la dégustation professionnelle** en insistant sur **l'examen gustatif**. Donner les clés pour ressentir les différentes sensations qui peuvent être décelées et expliquer les différentes impressions (sucré, salé, acide, amer).
- Proposer en plus de la dégustation de vos vins, une prestation payante pour **déguster des produits du terroir** qui participent à l'identité du domaine et qui valorisent vos vins ; cela permettra de varier les goûts et les plaisirs (tapenade, caviar d'aubergine, pistou, anchoïade...). Penser à bien


vulgariser les termes techniques. Ne pas omettre les autres sensations comme la fraîcheur, la chaleur, la consistance ou encore l'astringence du vin quand il est mis en bouche.

Présenter les trois étapes de la dégustation et demander aux clients de mettre des mots sur les sensations qu'ils ressentent pour l'attaque, le volume et la « fin de bouche ».

Enfin aborder l'harmonie d'un vin dans l'équilibre de ses saveurs et arômes entre les différents goûts.




Autres prestations annexes

Proposer des **paniers pique-nique** avec des produits du terroir en essayant de s'associer au maximum avec des producteurs locaux pour favoriser les circuits courts et valoriser l'agriculture locale.

Aménager un **espace pique-nique accessible** dans un cadre paysager attractif, pensez aussi à l'accessibilité du cheminement jusqu'à cet espace qui sera abrité, à proximité du domaine avec une table à bonne hauteur et des chaises. 

Pour en savoir plus sur l'aménagement du cheminement : http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN_accessibilite_FICHE_2.pdf

Légende :

-  Handicap visuel
-  Handicap auditif
-  Handicap mental