



© P. Chardeussé

OENOTOURISME POUR TOUS

RENDRE ACCESSIBLE SES ESPACES D'ACCUEIL ET SES PRESTATIONS

Un kit pratique

Ce kit contenant des fiches pratiques et conseils à destination des professionnels de l'oenotourisme vient compléter les trois fiches réalisées sur la mise en accessibilité des caves et domaines au niveau du Bâti.

Fiche 1 : Réglementation du cadre bâti pour les caves et domaines

Fiche 2 : Quels travaux à mettre en œuvre ?

Fiche 3 : Quelques exemples de prestations accessibles envisageables

Fiche 4 : "Questions de bon sens" (pour accompagnement)

"En chaque sens sont les cinq autres." Jonathan Swift

Pour ce kit pratique a été choisi une approche par les 5 sens plus ouverte et innovante, afin que chacun puisse évoluer au cours des prestations proposées quelque soit son handicap. L'oenotourisme permet de stimuler les différentes sensations et cette entrée par les sens touchera tous les publics. Les personnes ayant une capacité sensorielle appauvrie ont l'usage des autres sens plus développés.







Ce kit ne prétend pas être exhaustif ; il propose des suggestions d'idées et d'aménagements qui sont amenés à être enrichis. Il faut prendre en compte que tout ne sera pas réalisable selon vos caractéristiques (ressources, topographie...). Il s'agit ici de se concentrer sur l'accessibilité au contenu des prestations, ce qui est comparable au contenu culturel d'un musée par exemple.

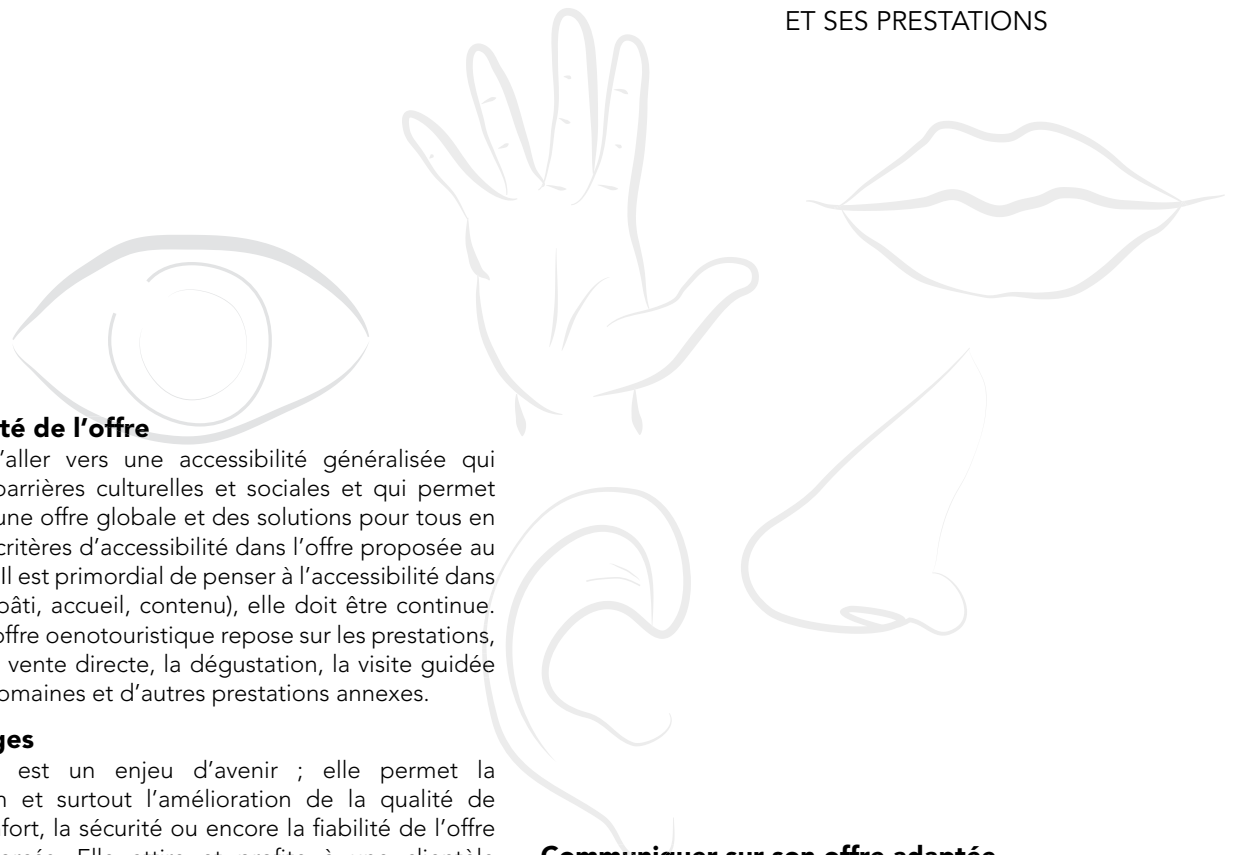
Un partage d'idées et d'aménagements

L'exemple de départ : mettre en place des visites sensorielles qui permettraient de combiner les 5 sens en les mettant en éveil ; le but étant de renouer avec les sensations souvent mises de côté dans notre société informatisée et mécanisée.

Mais comment faire ?

5 fiches correspondant aux 5 sens

- **Fiche "VOIR"**  ; percevoir quelque chose par les yeux et par ce qui est de l'ordre de la représentation mentale.
- **Fiche "SENTIR"** ;  l'action qui résulte de l'utilisation de son odorat  mais aussi de la perception.
- **Fiche "GOÛTER"** ; percevoir par l'intermédiaire du  récepteur sensoriel qu'est le goût, une impression qui constitue une information sur la saveur de quelque chose.
- **Fiche "ENTENDRE"** ; percevoir par l'ouïe les bruits, les  sons produits par quelque chose ou quelqu'un mais aussi écouter, comprendre et se faire comprendre.
- **Fiche "TOUCHER"** ; l'action de mettre sa main au  contact de quelque chose, pour apprécier par les sensations tactiles, son état, sa consistance, sa température.



L'accessibilité de l'offre

L'idéal est d'aller vers une accessibilité généralisée qui diminue les barrières culturelles et sociales et qui permet de proposer une offre globale et des solutions pour tous en intégrant les critères d'accessibilité dans l'offre proposée au grand public. Il est primordial de penser à l'accessibilité dans sa globalité (bâti, accueil, contenu), elle doit être continue. L'intérêt de l'offre oenotouristique repose sur les prestations, c'est-à-dire la vente directe, la dégustation, la visite guidée de caves et domaines et d'autres prestations annexes.

Ses avantages

L'accessibilité est un enjeu d'avenir ; elle permet la différenciation et surtout l'amélioration de la qualité de l'offre. Le confort, la sécurité ou encore la fiabilité de l'offre en sont renforcés. Elle attire et profite à une clientèle beaucoup plus large que celle initialement visée (personnes âgées, personnes étrangères, familles...)

Prioriser la communication, le relationnel

Pour adapter ses prestations oenotouristiques, la multitude d'outils d'aide recommandée pour pallier les diverses déficiences n'est pas toujours primordiale. En effet, il faut insister en premier lieu sur l'aspect relationnel. La manière de communiquer est essentielle et le professionnel doit pouvoir adapter son discours en fonction des différentes clientèles. Il est important d'être sensibilisé aux différents types d'handicap. Un accueil adapté en fonction des visiteurs fera toute la différence car il atténuera les difficultés de la personne déficiente ; sachant qu'il y a différents types mais aussi différents degrés d'handicap.

Pour une première approche sur les différents types de handicap et pour vous permettre de bien adapter votre communication ; voici un lien vers un guide de sensibilisation concernant l'accueil de ce public.

Il est tout aussi formateur et enrichissant d'aller à la rencontre des associations locales représentant les publics en situation de handicap.

Pour en savoir plus :

Consultez la fiche «Comment accueillir la clientèle en situation de handicap» sur www.visitprovence.org

Communiquer sur son offre adaptée.

Une fois la prestation adaptée, n'oubliez pas de communiquer sur cette offre originale via votre site internet, les réseaux sociaux ou encore des newsletters. Vous pouvez aussi utiliser comme média des journaux locaux ou spécialisés, mettre en place des journées portes ouvertes ou encore envoyer des flyers ou des mails à destination des associations de personnes en situation de handicap. Le but étant de bien informer le public concerné et de montrer l'exemple. C'est un levier de communication qui met en valeur votre offre.

Il existe aussi le label « Tourisme & Handicap » qui promeut l'offre touristique accessible.

A noter : l'adaptation de vos prestations est un critère de labellisation incontournable.

Pour en savoir plus sur ce label :

Consultez le «Mode d'emploi du Label Tourisme & Handicap» sur www.visitprovence.org

Pour en savoir plus

Si vous souhaitez des réponses plus personnalisées pour des solutions adaptées à vos caractéristiques ; Bouches du Rhône Tourisme en collaboration avec les Fédérations des Vignerons Indépendants et des Caves Coopératives vous propose de vous accompagner dans cette mise en accessibilité.

Vos contacts :

Bouches-du-Rhône Tourisme

Mélanie Foubert - Tél : 04 91 13 84 37 - email : mfoubert@visitprovence.com

Fédération des Vignerons Indépendants des Bouches-du-Rhône

Annick Page - Tél : 04 42 23 06 04 - email : vigneron.13@wanadoo.fr

Fédération des Caves Coopératives des Bouches-du-Rhône

Olivier Houles - Tél : 04 42 23 64 81 - email : fdcc13@wanadoo.fr