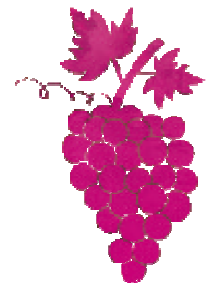


PRESENTATION DU LABEL NATIONAL OENOTOURISME

UNE OPPORTUNITÉ POUR DEVELOPPER LA
NOTORIÉTÉ DE NOTRE DESTINATION :

Pays de Rhône et Ouvèze

Bédarrides-Caderousse-Châteauneuf du Pape-
Courthézon-Jonquières-Sorgues



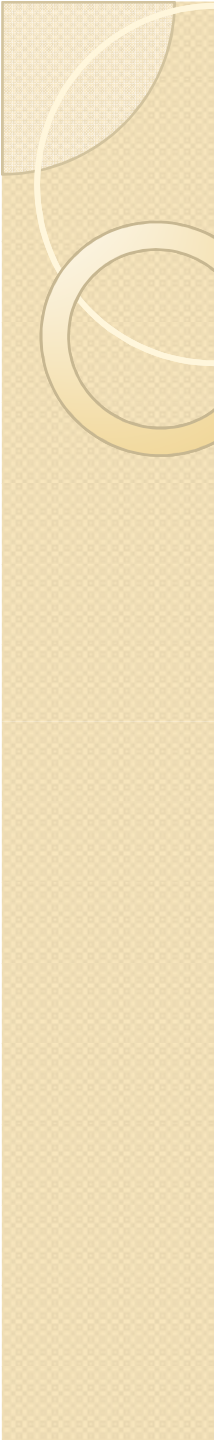
- 1. DEFINITION DU LABEL
- 2. OBJECTIFS ET DEMARCHE
- 3. LE POSITIONNEMENT CLIENT
- 4. LES VALEURS VEHICULEES PAR LE LABEL
- 5. LES EXIGENCES ET ENGAGEMENTS DES PARTENAIRES DU LABEL

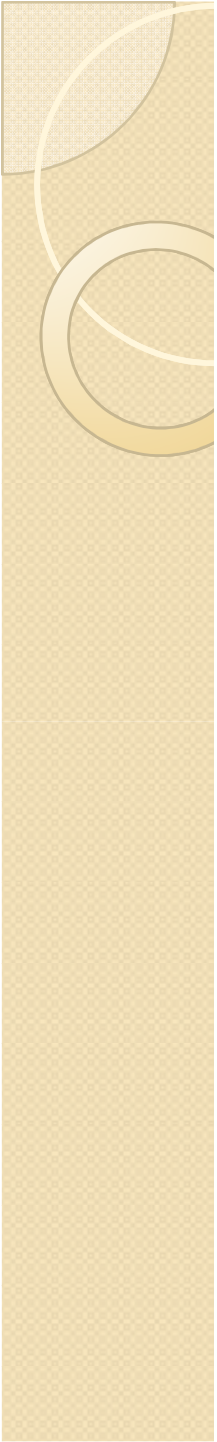


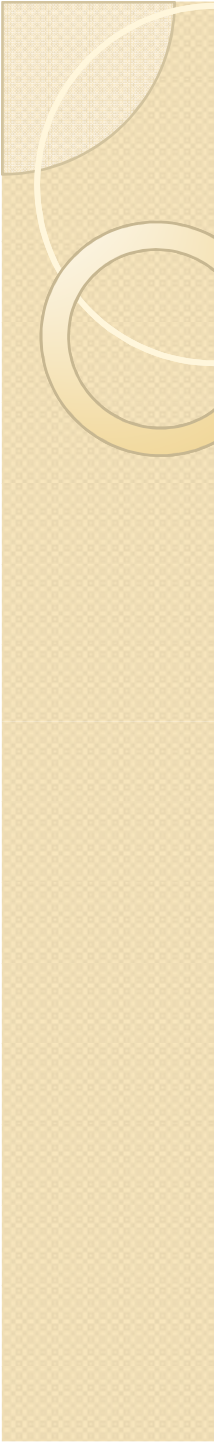
I. Définition du label

- Il est attribué à **une destination** et aux **composantes** (hébergement, restauration, visite de cave, visite de sites, ...) de cette destination permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations de qualité.



- 
- Pour être labellisée, la destination doit proposer une sélection de prestations qualifiées pour leur niveau de qualité et leur lien avec le vignoble.

- 
- La destination doit être un territoire à vocation touristique et viticole d'un périmètre de 30 km environ ; l'espace géographique est toutefois donné à titre indicatif car c'est la pertinence et la cohérence du projet de destination qui sera avant toute chose évaluée.

- 
- Ce nouveau label proposé par le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme et validé par le ministre en charge du tourisme est attribué sur décision du Ministre en charge de l'Agriculture et du Ministre en charge du Tourisme pour une durée de trois ans.

2.Objectifs et démarche

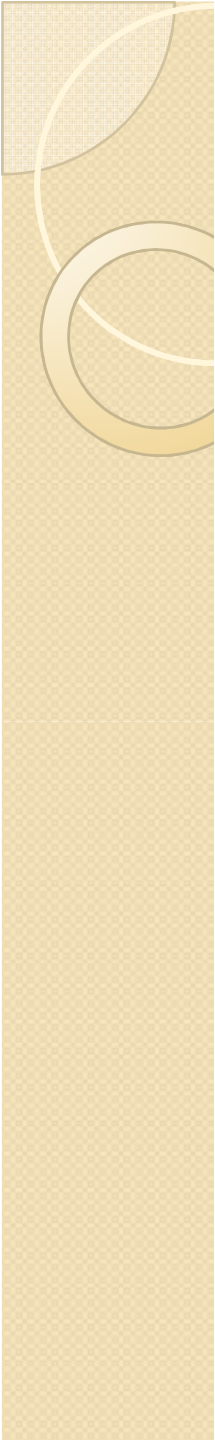
- développer l'efficacité touristique de ces destinations viticoles par une meilleure mise en valeur de ces richesses et mise en réseau de ces acteurs
- développer globalement l'image, la notoriété et les ventes pour tous les acteurs de la filière du tourisme viticole
- d'offrir plus de lisibilité au client et plus de visibilité à la destination



3. Le positionnement client

- une **clientèle individuelle** (dont la clientèle familiale) et **d'une clientèle de groupe**, française et internationale, de **court séjour** et **excursionniste**.





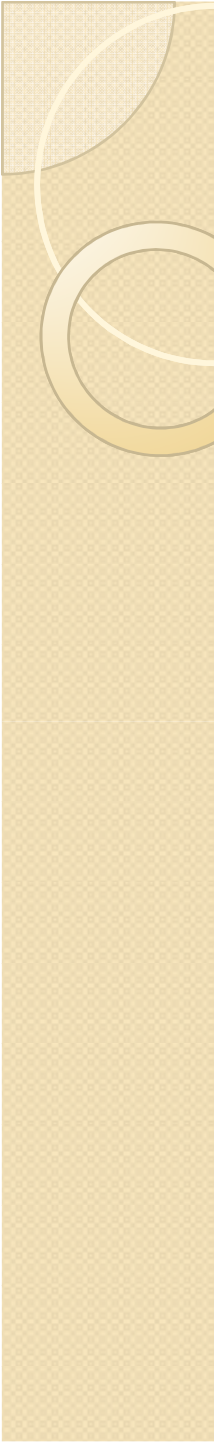
4. Les valeurs véhiculées par le label

- Le goût de la transmission, sur l'univers du vin en particulier
- L'authenticité
- Le plaisir d'accueillir
- L'esprit d'ouverture et la mise en valeur du patrimoine naturel, culturel, humain (savoir-faire, autres produits du terroir)
- L'attractivité touristique de la destination (patrimoine, paysage,...)
- La consommation responsable

5. Les exigences et engagements des partenaires du label

- Chaque prestataire pour être porteur du label doit répondre aux valeurs et exigences portées par le label. Le porteur de projet est le garant que les établissements qu'il sélectionne pour arborer le label respectent les conditions du cahier des charges national.



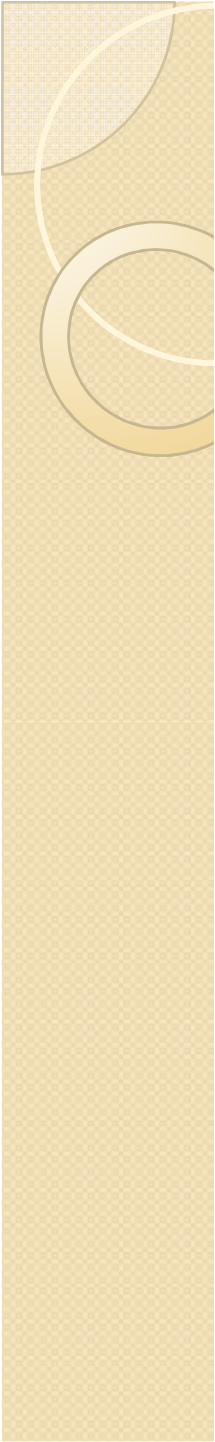


Les composantes obligatoires :

- Les caves
- Les hébergements
- La restauration
- Le patrimoine culturel/naturel ou immatériel
- Un office de tourisme 2 étoiles
- Une structure réceptive

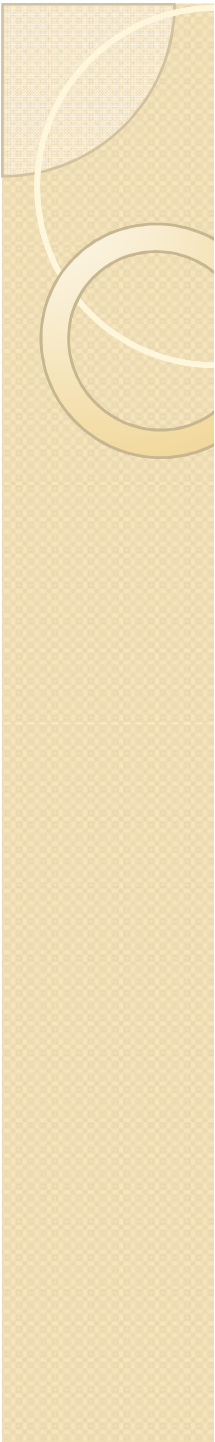
- Autres prestations de service non-obligatoire mais contribuant à l'attractivité de la destination :

- activités de loisirs,
- activités sportives,
- activité de bien être et de spa,
- événements



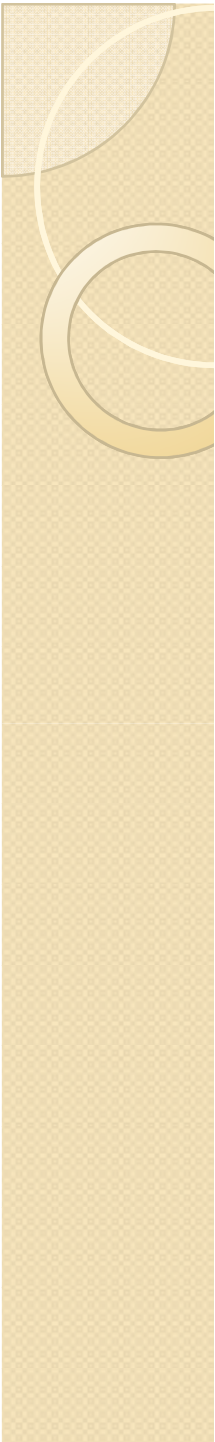
LES CAVES [extrait du cahier des charges]

- doivent suivre une **démarche qualité** d'accueil conduite par un réseau national ou territorial
- doivent proposer du vin produit en AOC ou IGP
- Les caves doivent être ouvertes au minimum de Pâques à la Toussaint et accueillir au moins le samedi et/ou le dimanche.
- La découverte du domaine comprend au moins une dégustation commentée des vins. Les caves s'engagent à ne pas conditionner leur visite ou dégustation à une obligation d'achat de vins de la propriété.
- Les caves s'engagent à respecter les horaires et périodes d'ouverture annoncés
- Les caves s'engagent à participer aux actions entreprises par le réseau (réunion d'information, formation,...).



Les caves doivent proposer au moins un des plus suivants :

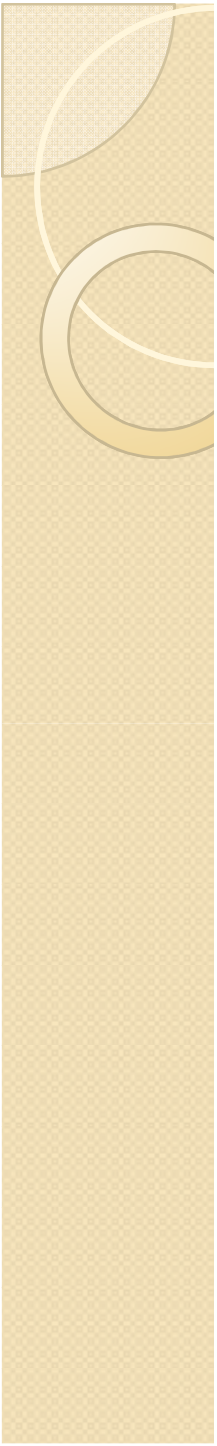
- une prestation adaptée pour la clientèle familiale
- une prestation adaptée pour la clientèle groupe
- une prestation adaptée pour la clientèle en situation de handicap (moteur et/ou visuel et/ou auditif et/ou mental)
- une découverte guidée du chai et des vignes
- des initiations ou des stages de dégustation

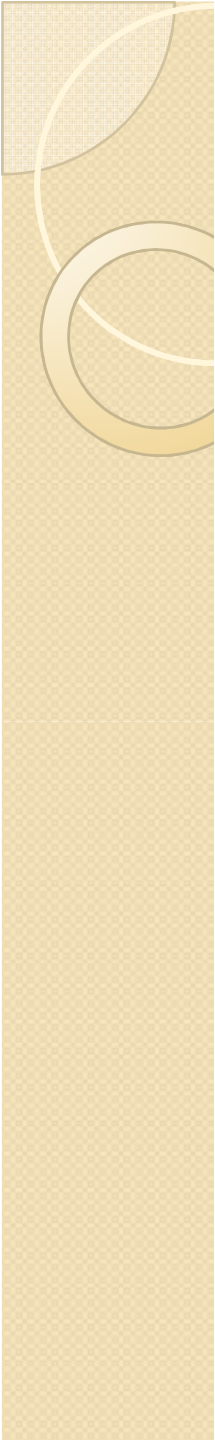


LES HEBERGEMENTS

[extrait du cahier des charges]

- Etre classé quand le classement existe.
- Suivre une démarche qualité menée par un réseau national ou territorial et/ou porter la marque Qualité Tourisme.
- Accueillir dans une langue étrangère au moins.
- Présenter une prestation en lien direct avec le vignoble, à savoir :
 - - Information, sensibilisation au vignoble avec au moins une information spécifique dans les espaces privatifs du client (chambre, studio, ...) et dans les espaces communs (documentation, livres, espace dédié,...)
 - - Relais d'information vers les autres partenaires touristiques engagés dans le label (restaurants, caves, sites naturels et patrimoniaux,)

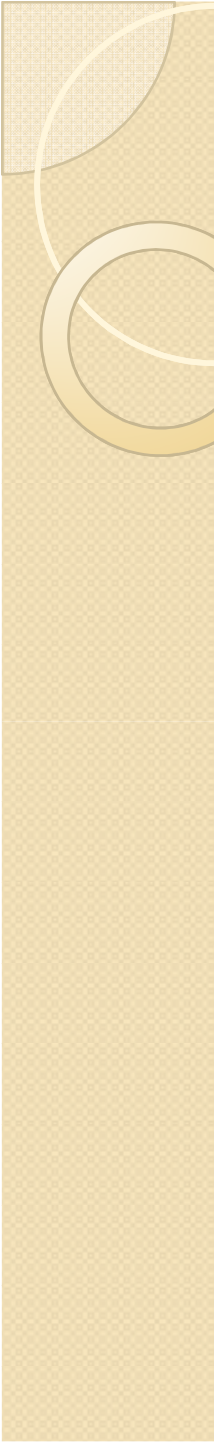
- 
- Proposer au moins l'un des plus suivants :
 - Hébergement de charme (respectant les matériaux et le type d'habitat caractéristique de la destination) ou chez le vigneron.
 - Hébergement sensible à la thématique du vin et proposant des prestations relatives à cet univers : dégustation gratuite ou payante des vins du terroir dans l'établissement, spa et bien être, organisation de visite découverte,....
 - Proposition de prestations relatives aux produits du terroir ou valorisant l'artisanat local



LA RESTAURATION

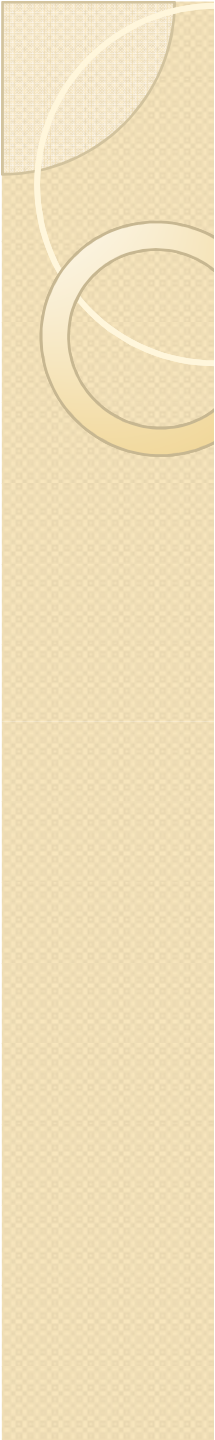
[extrait du cahier des charges]

- Proposer une carte des vins proposant de manière significative et prioritaire les vins de la région
- Etre ouvert pendant toute la période d'activité touristique principale de la destination (au moins haute et moyenne saison).
- Etre le relais d'information vers les autres partenaires touristiques engagés dans le label (restaurants, caves, sites naturels et patrimoniaux,)
- L'équipe du restaurant doit être capable de parler des vins de la région et de conseiller le client sur les accords mets et vins
- Proposer une carte traduite en une langue étrangère au moins



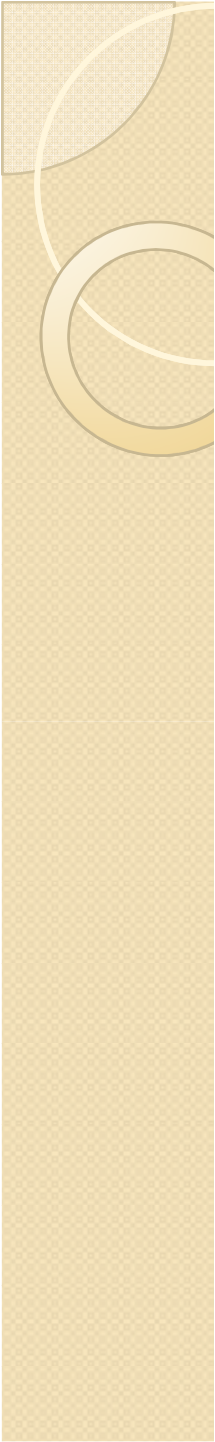
Proposer au moins l'un des plus suivants :

- Le restaurant bénéficie du Titre Maître Restaurateur et/ou est porteur de la marque Qualité Tourisme
- Des prestations accords mets et vins
- Une équipe en capacité de s'exprimer dans une langue étrangère



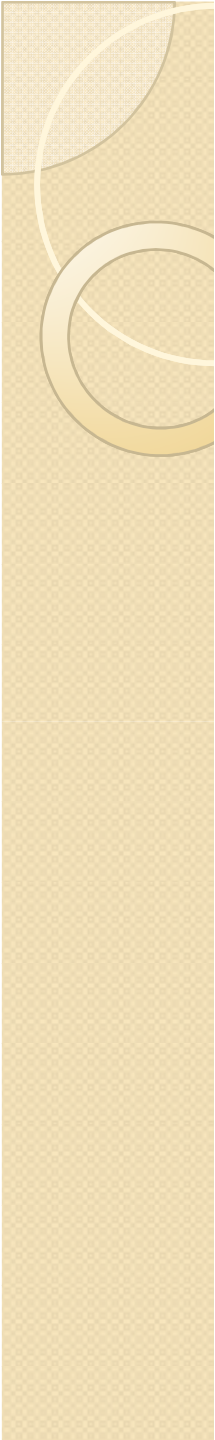
Le patrimoine culturel et / ou naturel et/ou immatériel

- Etre le relais d'information vers les autres partenaires touristiques engagés dans le label (restaurants, caves, sites naturels et patrimoniaux,)
- Etre ouvert pendant toute la période d'activité touristique principale de la destination (au moins haute et moyenne saison)
- Dans le cas d'un monument, d'un musée ou d'un site de visite : proposer un accueil physique de la clientèle individuelle
- Etre fléché et facile d'accès et bénéficier d'un stationnement à proximité
- Etre bien entretenu
- Proposer un parcours de découverte adapté dans au moins une langue étrangère
- Dans le cas d'un monument, d'un musée ou d'un site de visite : disposer d'un parking dimension pour l'accueil de groupes
- Dans le cas d'une visite payante, accepter les cartes de crédit



Proposer l'un des plus suivants :

- Programmer des événements permettant d'animer la destination
- Etre dans une démarche qualité et/ou être porteur de la marque Qualité Tourisme
- Proposer une visite en lien avec l'univers du vin
- Proposer une présentation exemplaire d'un savoir faire local et/ou une dégustation commentée exemplaire d'un produit du terroir



La structure réceptive

- Avoir une activité réceptive et être implanté physiquement dans la destination labellisée
- Être ouverte pendant la période d'activité touristique de la destination tout en encourageant la désaisonnalisation
- Informer, vendre et proposer des prestations dans une langue étrangère au moins
- Proposer des produits forfaits ou des packages dynamiques oenotouristiques valorisant prioritairement les prestataires sélectionnés et engagés au niveau de la destination labellisée

Pour devenir partenaire, merci de compléter avant le 12 avril 2010 « une fiche de candidature » à solliciter auprès de :

Mme Sandrine Fournier

Directrice de l'Office de Tourisme Provence Rhône et Ouvèze

tourisme@paysprovence.fr

04.90.03.01.69

Merci de votre attention.

