

# RECEVOIR DES VISITEURS SUR SON SITE DE PRODUCTION

Le présent document est un modèle type qui a vocation à présenter les principaux éléments constitutifs d'un document d'aide à l'accueil de visiteurs pour les entreprises produisant ou distribuant des boissons alcoolisées.

Ces éléments peuvent être utilisés tels quels, sélectionnés ou aménagés à discrétion pour correspondre à la politique RSE de l'entreprise, à ses réalités quotidiennes, à ses valeurs propres, ou aux éléments de communication qu'elle utilise habituellement.

L'association Prévention et Modération, à l'origine de ce modèle, peut être consultée pour participer à ses travaux ou fournir des outils de prévention complémentaires à ceux cités dans le présent document.

**Ce document vise à proposer différents conseils dans le cadre d'une activité de tourisme de dégustation pour allier convivialité et sécurité.**

Ce n'est pas un guide exhaustif mais un ensemble de pistes pour placer l'expérience que vous proposez à vos visiteurs dans une démarche de réduction des risques liés au mésusage ou à une consommation excessive d'alcool.

## **Connaître le cadre juridique de son activité**

La dégustation de vos produits s'inscrit dans un cadre juridique précis qui prend en compte une multitude de facteurs : contrepartie financière, lieu de la dégustation, type de produits dégustés, détention d'une licence de vente de boissons alcoolisées...

Avant d'organiser une telle activité, assurez-vous du bon respect du cadre légal et réglementaire.

Rapprochez-vous de votre service juridique, d'un avocat ou de mon syndicat professionnel pour écarter tout risque.

Pour rappel, toute personne ayant l'intention d'ouvrir un établissement qui vend des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire, doit posséder une licence.

Il peut s'agir d'un établissement de vente sur place (café, bar, pub, discothèque, restaurant, hôtel-restaurant, bar-restaurant, chambre d'hôtes) ou à emporter (supermarché, épicerie, caviste, vente à distance ou par internet).

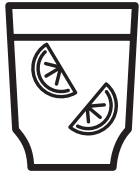
Il convient d'être titulaire des formations et de la licence adéquates à votre activité.

## Prévoir des alternatives

Conformément à la législation en vigueur, **seuls les visiteurs majeurs sont autorisés à déguster** les produits.

De plus, la consommation d'alcool pendant la **grossesse** est à l'origine des Troubles Causés par l'Alcoolisation Foétale (TCAF) qui sont la première cause de handicaps évitables en France.

Pour permettre à ces publics, ainsi qu'aux personnes ne souhaitant pas consommer d'alcool, ou à ceux venant en voiture, de participer à l'ensemble du circuit de visite et de dégustation, je pense à **proposer des boissons sans alcool en fin de parcours**.



## Ne pas boire à jeun

Il est conseillé de ne pas consommer de l'alcool l'estomac vide. En effet, le taux d'alcool augmente plus rapidement lorsque l'on est à jeun. **Proposez un accompagnement léger** lors de vos dégustations.



## Proposer de l'eau

Boire de l'eau ne fait pas baisser le taux d'alcool. Néanmoins, la consommation d'alcool participant à la déshydratation du corps, une **consommation régulière d'eau atténue les effets secondaires désagréables** de l'alcool (mal de tête, nausées...). Également, les boissons alcoolisées n'étanchent pas la soif, seule l'eau permet de s'hydrater.

Dans le cadre d'une activité de dégustation, elle permet de nettoyer le palais entre deux produits et aux visiteurs de profiter pleinement de leur expérience.



## Prévoir des crachoirs

Lors d'une dégustation, il n'est pas nécessaire de tout avaler. **Mettez à disposition des crachoirs** pour que ceux qui le souhaitent puissent recracher votre produit après l'avoir goûté.



## Aidez aux trajets



Sur votre site internet, rendez facilement compréhensibles et accessibles les **moyens de se rendre sur le lieu** de la visite.

Transports en communs, vélos, taxis, conducteur désigné, le choix est parfois large. Vos visiteurs pourront alors s'organiser et choisir le mode de **transport le plus pratique, mais aussi le plus sûr**.

Si certains de vos visiteurs doivent conduire, faites en sorte qu'ils puissent limiter leur consommation aux doses réglementaires. Mettez à leur disposition des éthylotests.

## La prévention par le patrimoine



Vos produits sont le fruit de longues heures de travail et font partie intégrante du patrimoine culturel de votre région. Pour allier plaisir et réduction des risques, apprenez donc à vos visiteurs à les **déguster correctement**.



## Savoir parler de modération

Qu'on l'appelle modération, consommation à moindre risque ou consommation responsable, il est possible d'adopter un comportement permettant de concilier le plaisir et la convivialité apportés par les boissons alcoolisées avec le souci de préserver sa santé et sa sécurité.

La consommation responsable se fonde en premier lieu sur des **critères quantitatifs**, les repères de consommation à moindre risque, suggérés par les autorités sanitaires : pas plus de 10 verres par semaine, sans dépasser **2 par jour**, et au **moins deux jours sans alcool dans la semaine**.

L'environnement et la **prise en compte de situations** présentant un **risque particulier** participent également de la consommation responsable. Ainsi la conduite de véhicules, la manipulation de machines dangereuses, la grossesse, l'allaitement ou la prise de traitements médicamenteux nécessitent le plus souvent de **s'abstenir** de toute consommation d'alcool.

De façon générale, la connaissance de soi, de son état de santé, de ses réactions, le cas échéant de ses antécédents familiaux, facilite une **consommation responsable**. De même, un contexte de consommation caractérisé par la convivialité ou le plaisir de la dégustation est davantage propice à la consommation responsable qu'une consommation solitaire ou visant la recherche de l'ivresse.