



SPEED DATING n°5 : Se former à l'oenotourisme pour conseiller au mieux les visiteurs

Marie-Françoise Théodore, référente qualité de l'OT du Pays de Lunel
Marie-Hélène Dal Cin, Conseillère en séjour et oenologue

OBJECTIFS / CONTEXTE:

Pourquoi se former et développer l'oenotourisme en Pays de Lunel ?

- 4 axes de communication : Tradition camarguaise, patrimoine, activités de pleine nature, vin
- 50% du territoire constitué de vignobles
- 8 communes viticoles (Saussines, Boisseron, Saint-Sériès, Saint-Christol, Saturargues, Lunel, Lunel-Viel, Vérargues)
- 25 caveaux et caves
- 2 AOP Languedoc et Muscat de Lunel
- Notoriété historique de la ville de Lunel liée au muscat
- Un patrimoine bâti lié au vin (maisons vigneronnes, domaines...)

UNE FORMATION INDISPENSABLE :

1) Audit du territoire

- **Visites des caveaux/rencontres** avec les vignerons.
- Elaboration de **fiches produits** insérées dans le manuel des ventes.
Ces fiches sont divisées en deux parties : description de la structure et échanges avec le prestataire
- Insertion photos du domaine et flyer présentant la gamme de produits.

2) Création d'un document synthétisant l'AOP Muscat de Lunel /AOP Languedoc et Vins de Pays

Elaboration d'une fiche technique qui nous a permis d'aller à l'essentiel. **La réponse apportée est ainsi plus adaptée et plus professionnelle**

3) Formation du personnel/Président/Direction

- Durée : 6 ½ journées réparties entre septembre et décembre
- Animée par un oenologue agréé
- Thématiques : Bases et principes de la dégustation / Mode d'élaboration vins blancs/vins rouges / L'élevage des vins / Vinification particulière / Dégustation accompagnée et commentée de six vins

Finalité : un conseil en séjour plus pertinent intégrant des arguments de vente.

MOYENS DE PROMOTION ET DE DEVELOPPEMENT OENOTOURISTIQUES

- Transformation d'une salle de l'OT en caveau d'exposition, vitrine du vin
- Recrutement de Marie-Hélène Dal-Cin, œnologue sommelière suite à son stage en licence pro œnotourisme + travail saisonnier à l'OT
- Partenariat avec le lycée de Rodilhan licence pro œnotourisme
- Mise en place d'évènements à l'année : ateliers dégustation 2 heures une fois par mois
- Événementiels sur quatre saisons :

Printemps : Ronde du Muscat / Verre en Vigne (rando VTT oeno),

Été : Atelier de dégustation chez les vignerons producteurs de Muscat, pour déclencher l'acte d'achat

Automne : 8^e édition des Vendanges à l'Ancienne / Perles du terroir

Hiver : Noël aux caveaux



Participation du personnel de l'OT aux événementiels mis en place = Formation continue et amélioration du conseil en séjour

Avec le recul, nous constatons la venue d'une clientèle épicurienne en demande d'accords mets et vins = Nous pouvons susciter leur curiosité et donc leur donner envie de découvrir les vins de notre territoire et ainsi déclencher l'acte d'achat



CONCLUSION :

Le pôle œnotouristique Viavino basé à St Christol représente in fine un vaste projet conçu autour des plaisirs de la vigne, du vin et de la découverte du territoire destiné à renvoyer les visiteurs sur nos prestataires, notre territoire. **(un éducteur est prévu à l'automne 2012)**

ANNEXE :

Fiche visite vins.

Fiche technique vins du Pays de Lunel

En savoir + sur le pôle œnotouristique : <http://www.ot-herault.com/pros/article/un-avant-gout-du-pole-oenotouristique-du-pays-de-lunel.html>