

## **MISE EN DESIR DU VIGNOBLE PAR L'ŒNOTOURISME**

Programme conforme à l'art. L.6353-1 & l'art. D.6321-1 du code du travail

( Formation - Accompagnement : 3 jours en INTER )

### ***Finalité :***

- Proposer une offre de tourisme de qualité cohérente sur le territoire
- Valoriser son appellation ou sa destination par l'œnotourisme

### ***Objectifs pédagogiques :***

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- de comprendre les enjeux du tourisme
- d'accueillir de façon professionnelle ses visiteurs
- de proposer une offre de tourisme de qualité
- de bâtir son plan de communication
- de travailler en collaboration avec les acteurs du territoire

### ***Public concerné :***

- Tout vigneron, responsable de cave coopérative, chef d'exploitation, chargé de mission œnotourisme souhaitant participer à une stratégie collective de mise en valeur de l'œnotourisme
- Tout professionnel du tourisme souhaitant proposer une offre œnotouristique

### ***Caractéristiques et Modalités :***

- Formateur : France Gerbal-Medalle
- 3 jours de formation en inter,
- Pré-requis : Aucun
- Sessions : 8 stagiaires.
- Durée : 21 h/ 3 jours
- Horaires : 9h-12h/13h-17h

- Lieu : Distance ou à déterminer
- Délais d'accès : Notre organisme de formation s'engage à vous répondre dans un délai de 72h (en jours ouvrés). Nous envisagerons la date de début de formation la plus appropriée en fonction de vos besoins, préférences et contraintes. Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités du stagiaire, du formateur, le délai pour la mise en place de la formation est habituellement d'un mois (en moyenne).
- Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de bien vouloir nous le signaler en amont de la formation afin que nous puissions prendre toutes les mesures nécessaires pour vous accueillir au mieux.

### ***Moyens et méthodes pédagogiques :***

- Moyens :
  - Formation en salle ou à distance (type zoom), support de formation .pdf
- Méthodes :
  - Méthodes mixtes (en ligne et présentiel), apprentissage collaboratif et par l'action, exposés théoriques et mise en situation

### ***Suivi et évaluation :***

- En amont : évaluation des attentes des stagiaires par mail par entretien
- Évaluation à chaud en fin de formation des savoirs et savoir-faire acquis : grille d'auto-évaluation
- Évaluation à froid des savoirs et savoir-faire acquis (J+1 mois) : évaluation de la réutilisation des stagiaires par mail
- Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de session : questionnaire de satisfaction
- Remise d'une attestation de réalisation de la formation au stagiaire

### ***Programme :***

#### **Séance 1 (7h) : s'approprier et partager l'oenotourisme à l'échelle d'un territoire**

#### **Objectifs pédagogiques de la séance :**

- Partager le diagnostic et la cohérence de la destination
- Apprendre à se connaître et à reconnaître la complémentarité de l'offre « œno » sur le territoire

- Mettre en relation les professionnels du tourisme et du monde viticole

### Contenus

- Appréhension des différentes dimensions de l'œnotourisme. Mise en perspective d'orientations communes par le croisement des représentations et des attentes de l'œnotourisme vues par les professionnels du tourisme et par les professionnels du vin mais aussi par les touristes et la population (3h).
- Présentation du territoire et des patrimoines vitivinicoles de la destination : partage de connaissances (2h)
- Etablir un diagnostic AFOM de la stratégie œnotouristiques de la Destination et/ou de l'appellation (2h)

*A l'issue de la journée, le participant est en mesure de réaliser un diagnostic et de comprendre les enjeux de l'œnotourisme.*

**Travaux inter-séance :** Récolter des exemples de bonnes pratiques œnotouristiques

### **Séance 2 (7h) : mettre en tourisme son vignoble**

#### Objectifs pédagogiques de la séance :

- Comprendre la construction d'une offre œnotouristique
- Adapter le discours de l'appellation à sa propre histoire.
- Créer une expérience touristique de qualité et cohérente avec son domaine

#### Contenus :

- Benchmark des actions existantes dans le territoire et hors territoire en matière d'œnotourisme (1h)
- Faire l'auto-diagnostic de son accueil au domaine et savoir adapter son accueil aux différents types de touristes (famille, couple, groupes...) (1h30)
- Emergence de discours sur les identités locales : regards croisés sur les représentations et perceptions du territoire et de la production locale par les professionnels. (1h30)
- Mise en lumière d'éléments saillants de la culture locale. (1h)
- Création d'un outil de collecte des représentations par le touriste du territoire (1h)
- ATELIER : Préparer une visite guidée des lieux de productions (1h)

*A l'issue de la journée, le participant est en mesure de proposer une visite de son territoire et ou de son exploitation en portant un discours commun.*

**Travaux inter-séance :** Collecte de verbatim des touristes

### **Séance 3 (7h) : mettre en désir son offre œnotouristique**

Objectifs pédagogiques de la séance :

- Mettre en péréquation offres et attentes clientèles
- Produire un plan d'action et le remettre en perspective les actions définies

Contenus :

- Analyse des offres existantes et des retours des touristes (1h)
- Partage d'expériences : évaluation des éléments favorisant l'émergence de projets œnotouristiques ou leurs blocages, facilités ou difficultés rencontrées dans l'animation et la pérennisation de l'offre. Appréciation de la complémentarité des offres. (3h)
- Synthèse sur les particularismes locaux sur lesquels communiquer et à transmettre. (1h)
- Ecrire le story-telling de la destination (2h)

*A l'issue de la formation, le participant est en mesure de communiquer en rendant désirable son offre .*

**Coût Pédagogique :** 1500 €HT/ stagiaire