

# Cahier des charges

## Hôtellerie – Restauration

Janvier 2020

---

<b>1. Connaissances de l'œnotourisme</b>	2
<b>2. Mini-bar</b>	2
<b>3. Carte des vins</b>	2
<b>4. Carte des mets</b>	2
<b>5. Petit-déjeuner</b>	3
<b>6. Communication</b>	3
<b>7. Obligations morales</b>	3
<b>8. Recommandations</b>	4
<b>9. Précisions</b>	4

---

---

## 1. Connaissances de l'œnotourisme

- A. Un collaborateur de l'établissement doit être nommé répondant *Vaud œnotourisme*.
- B. Le répondant *Vaud œnotourisme* doit avoir suivi dans son intégralité la journée d'introduction.
- C. Si le personnel de service du restaurant dépasse 5 unités, alors la direction de l'établissement doit soumettre son personnel concerné (service, F&B) à un cours bisannuel HORECA dispensé par l'Office des Vins vaudois (un cours similaire peut être pris en considération).

---

## 2. Mini-bar

- A. Dans le cas où l'établissement propose un service mini-bar dans les chambres, et si celui-ci propose du vin ou de la bière artisanale, au minimum un vin ou une bière sera alors vaudois.

---

## 3. Carte des vins

- A. L'établissement propose au moins 50% de vins vaudois ou au moins 10 références de vins vaudois.
- B. Sur la carte des vins (ou autre support matériel jugé équivalent) les vins vaudois proposés à la carte doivent se situer en tête de liste de chaque catégorie (blanc, rouge, rosé, spécialités).
- C. Si l'établissement propose un vin en promotion (par ex. vin de la semaine), en qualité bouteille et vendu au verre, au minimum un sera vaudois.
- D. Les vins vaudois sont présentés avec l'appellation, le prix et le nom du producteur. Le millésime sera dans la mesure du possible communiqué, mais n'est pas obligatoire.
- E. Le mémo des vins vaudois (fourni par l'OVV) doit être à disposition du client en tout temps.
- F. La description générale du concept *Vaud œnotourisme*, en français, en allemand et en anglais, selon exemple donné par la direction de *Vaud œnotourisme* est intégrée dans la carte des vins ou dans un autre support de communication jugé équivalent, ceci au moins sur une table.

---

## 4. Carte des mets

- A. La carte des mets dispose au minimum d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert avec au moins un ingrédient principal (hors garniture) d'un producteur vaudois dans la dénomination du plat ou une recette vaudoise à base de produits cultivés ou provenant du canton de Vaud.
- B. La provenance des produits principaux qui composent les plats décrits au point A. sera explicitement mentionnée avec nom du producteur et lieu de production sur la carte.

- C. Si du fromage est proposé, au minimum un sera vaudois et sera placé en tête de liste sur la carte. Le nom du producteur et le lieu de production seront également mentionnés sur la carte.
  - D. La carte des mets est traduite en allemand et en anglais, au minimum suivant l'exemple fourni par la direction de *Vaud œnotourisme*.
  - E. La description générale du concept *Vaud œnotourisme*, en français, en allemand et en anglais, selon exemple donné par la direction de *Vaud œnotourisme* est intégrée dans la carte des mets ou dans un autre support de communication jugé équivalent, ceci au moins sur une table.
- 

## 5. Petit-déjeuner

- A. Le buffet (ainsi que la carte du petit-déjeuner) propose au minimum un fruit vaudois ou un jus issu de fruits de producteurs vaudois.
  - B. Si du fromage est proposé au petit-déjeuner, au minimum un sera vaudois et sera placé en tête de liste sur la carte. Le nom du producteur et le lieu de production seront également mentionnés sur la carte. Idem si de la charcuterie est proposée.
- 

## 6. Communication

- A. La page d'accueil du site internet de l'établissement contient le logo « *Vaud œnotourisme* – établissement certifié », fourni par la direction de *Vaud œnotourisme*.
  - B. Le site internet de l'établissement contient un onglet dédié à l'œnotourisme, contenant, ses propres offres œnotouristiques et au minimum le texte fourni par la direction de *Vaud œnotourisme* ou doit rediriger vers le lien [www.region-du-leman.ch/fr/Z7656/decouvrez-les-specialistes-de-l-œnotourisme-dans-le-canton-de-vaud](http://www.region-du-leman.ch/fr/Z7656/decouvrez-les-specialistes-de-l-œnotourisme-dans-le-canton-de-vaud)
  - C. L'établissement tient à jour ou contrôle la mise à jour des informations de son établissement sur les différents sites où il apparaît ainsi que sur son propre site, en permanence.
  - D. Des brochures fournies par l'office du tourisme local et/ou des collègues *Vaud œnotourisme* sont disponibles dans l'espace d'accueil.
- 

## 7. Obligations morales

- A. L'établissement a le devoir de répondre aux sollicitations de la direction de *Vaud œnotourisme* selon le délai spécifié (demandes d'information, photos, statistiques, etc.).
- B. L'établissement a le devoir de respecter le présent cahier des charges en permanence.
- C. L'établissement a le devoir de maintenir « l'état d'esprit œnotouristique », c'est-à-dire chercher continuellement à optimiser son offre œnotouristique indépendamment des exigences du présent cahier

des charges et de multiplier les partenariats avec collègues issus de la branche et des différents secteurs d'activité œnotouristiques.

- D. Si l'établissement n'obtient pas la certification ou se voit retirer celle-ci, il aura l'obligation de retirer toute trace relative à la communication de *Vaud œnotourisme* sur les différents supports de communication de l'établissement.

*Des contrôles spontanés pourront également avoir lieu en dehors des contrôles officiels tous les trois ans.*

---

## 8. Recommandations

- A. La direction de *Vaud œnotourisme* recommande vivement de traduire l'entier du site internet, la carte des vins ainsi que la carte des mets de l'établissement en allemand et en anglais.
- B. La direction de *Vaud œnotourisme* recommande vivement d'apposer le logo « *Vaud œnotourisme – établissement certifié* » sur les flyers, brochures et autres supports de communication de l'établissement.
- C. La direction de *Vaud œnotourisme* recommande vivement d'afficher la provenance d'un maximum de produits sur la carte des mets et des vins.
- D. Il est recommandé que les produits provenant d'artisans locaux (pain, légumes, fruits, produits carnés, laitiers, etc.) situés sur sol vaudois soient mentionnés sur la carte des mets ou tout autre support jugé équivalent.
- E. La direction de *Vaud œnotourisme* recommande la création de produits œnotouristiques ainsi que sa diffusion sur les différents canaux de distribution. Exemple: [www.region-du-leman.ch/fr/Z9587/nos-offres-et-experiences-oenotouristiques-disponibles-de-suite](http://www.region-du-leman.ch/fr/Z9587/nos-offres-et-experiences-oenotouristiques-disponibles-de-suite)
- F. La direction de *Vaud œnotourisme* recommande vivement d'appliquer les normes fédérales, cantonales et communales en vigueur.

---

## 9. Précisions

Les supports fournis par la direction de *Vaud œnotourisme*:

- représentent le minimum d'information requis à afficher / communiquer pour répondre à la certification *Vaud œnotourisme*.
- peuvent être utilisés comme tels ou complètent les informations déjà existantes au sein de l'établissement.

Les autres dispositions, compléments, particularités sont décrits dans le document « règlement certification *Vaud œnotourisme* ». La dernière version est disponible sur le site [www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)