

# Cahier des Objectifs

## Partenaire Vaud Oenotourisme

Janvier 2023

---

<b>1. Horaires d'ouverture</b>	<b>2</b>
<hr/>	
<b>2. Connaissances de l'œnotourisme</b>	<b>2</b>
<hr/>	
<b>3. Communication</b>	<b>2</b>
<hr/>	
<b>4. Espace d'accueil</b>	<b>2</b>
<hr/>	
<b>5. Paiement</b>	<b>3</b>
<hr/>	
<b>6. Spécificités par secteur d'activité</b>	<b>3</b>
- Domaines, espaces de dégustation et caveaux	
- Restauration	
- Hôtellerie	
- Lieux de vente des produits du terroir	
<hr/>	
<b>7. Attentes</b>	<b>3</b>
<hr/>	
<b>8. Conseils</b>	<b>4</b>
<hr/>	
<b>9. Précisions</b>	<b>4</b>
<hr/>	

---

## 1. Horaires d'ouverture

- A. Les heures d'ouverture sont affichées à l'entrée de l'établissement (extérieur), en français, en allemand et en anglais, selon exemple fourni par Vaud Œnotourisme.
  - B. Les fermetures liées aux vacances ou à la saisonnalité sont indiquées sur le site internet propre de l'entreprise.
- 

## 2. 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 à l'œnotourisme suisse.
  - C. Le répondant Vaud Œnotourisme doit pouvoir attester de sa réussite, niveau débutant, de la formation en E-learning du Swiss Wine Campus.
  - D. Il doit s'assurer que l'entier du personnel de l'établissement prenne connaissance du Manuel destiné aux acteurs de l'œnotourisme vaudois et que la philosophie de Vaud Œnotourisme soit appliquée au sein de la politique de l'établissement.
- 

## 3. Communication

- A. La page d'accueil du site internet de l'établissement contient le logo « Vaud Œnotourisme » fourni par Vaud Œnotourisme.
  - B. Le site internet de l'établissement contient un onglet dédié à l'œnotourisme, contenant, ses propres activités œnotouristiques et/ou le texte fourni par Vaud Œnotourisme et/ou doit rediriger vers le lien <https://www.myvaud.ch/fr/Z14466/les-specialistes-de-l-oenotourisme-vous-ouvrent-leurs-portes>.
  - 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 les partenaires Vaud Œnotourisme ainsi que la brochure « Le Vignoble Suisse » sont disponibles dans l'espace d'accueil.
  - E. Vaud Œnotourisme recommande vivement d'apposer le logo « Vaud Œnotourisme – partenaire » sur les flyers, brochures et autres supports de communication de l'établissement.
  - F. Vaud Œnotourisme recommande vivement de traduire l'entier du site internet de l'établissement en allemand et en anglais.
- 

## 4. Espace d'accueil

- A. L'établissement met à disposition un espace spécifique pour l'accueil des hôtes.
- B. L'établissement dispose de toilettes propres. Les toilettes sont nettoyées tous les jours d'ouverture et doit afficher un formulaire de nettoyage, selon exemple fourni par la direction de Vaud Œnotourisme.

---

## 5. Paiement

L'établissement accepte le paiement par Twint, par carte de débit ou par carte de crédit.

---

## 6. Spécificités par secteur d'activité

### A. Domaines, espaces de dégustation et caveaux

- Lorsque l'établissement est fermé, il sera communiqué à l'entrée de l'établissement (extérieur) les opportunités d'activités chez un partenaire Vaud Œnotourisme, (avec lien internet, adresse et numéro de téléphone), selon exemple fourni par Vaud Œnotourisme.
- L'établissement propose des produits vaudois ou locaux pour accompagner l'activité.
- L'établissement met à disposition de l'eau du robinet ou de l'eau d'origine suisse, ainsi qu'un jus de fruits provenant de fruits de producteurs vaudois.

### B. Restauration

- Carte des vins : l'établissement doit obtenir le label « Swiss Wine Gourmet » auprès de Swiss Wine Promotion.
- Carte des mets : la provenance des produits locaux qui composent les plats sera explicitement mentionnée avec le nom du producteur et le lieu de production sur la carte. La carte se compose au minimum d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert contenant un produit vaudois.

### C. Hôtellerie

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

### D. Lieux de vente des produits du terroir

- Minimum 10 produits ou minimum 60% des produits proposés à la vente sont fabriqués dans un rayon de 25 kilomètres de l'établissement ou sont des produits certifiés Vaud+ Certifié d'ici.
  - Minimum 4 vins vaudois AOC blancs et 4 vins vaudois AOC rouges sont proposés sur le lieu de vente.
- 

## 7. Attentes

- A. L'établissement répond aux sollicitations de Vaud Œnotourisme selon le délai spécifié (demandes d'information, photos, statistiques, etc.).
- B. L'établissement maintient « l'état d'esprit œnotouristique », c'est-à-dire cherche continuellement à optimiser son offre et de multiplier les collaborations avec les partenaires Vaud Œnotourisme.
- C. L'établissement respecte les présents objectifs en permanence.

---

## 8. Conseils

- A. Vaud Œnotourisme conseille vivement d'appliquer les normes fédérales, cantonales et communales en vigueur.
- B. Vaud Œnotourisme conseille de disposer d'un répondeur téléphonique qui est automatiquement branché en cas d'absence.

---

## 9. Précisions

- A. Des contrôles réguliers seront effectués par Vaud Oenotourisme.
- B. Les supports fournis par Vaud Œnotourisme peuvent être utilisés comme tels ou complètent les informations déjà existantes au sein de l'établissement.
- C. Les autres dispositions, compléments et particularités sont décrits dans le document « Suivi du Partenaire Vaud Oenotourisme ». La dernière version est disponible sur le site [www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)

---

**Document soumis à modification**  
Version du 03.03.2023