



## **œnotourisme**

### **Guide des bonnes pratiques**



## **L'œnotourisme, c'est quoi?**

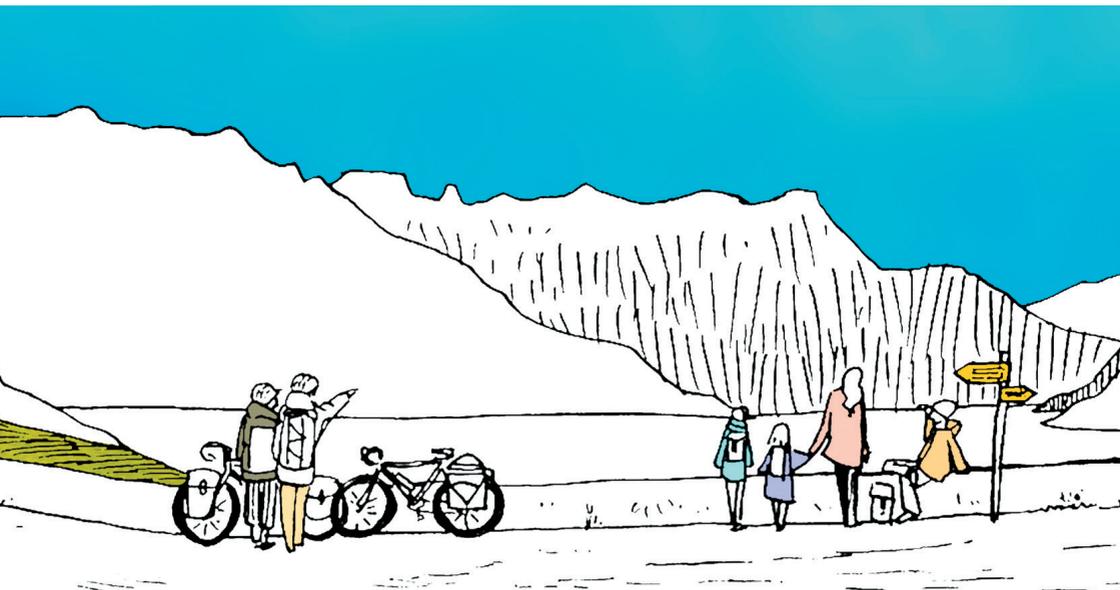
L'œnotourisme désigne l'ensemble des activités d'accueil touristique et de promotion des produits viticoles et vinicoles dans leur région de production.

## **Pourquoi ce guide?**

L'œnotourisme comprend de nombreuses activités qui sont étroitement cadrées par le droit fédéral et cantonal. Le but de ce document est de fournir quelques exemples de bonnes pratiques pouvant être mises en œuvre sans grande difficulté et d'indiquer le type d'autorisation à obtenir.

## **Les principes de base**

Les activités œnotouristiques nécessitant l'utilisation de bâtiments existants ou des aménagements doivent se développer prioritairement dans les villages, à l'intérieur de la zone à bâtir, ou au siège principal des exploitations. Elles doivent notamment répondre aux exigences légales en matière d'aménagement du territoire, de police du commerce, de sécurité incendie et de denrées alimentaires.



## ACCUEIL D'HÔTES

### A l'intérieur de la zone à bâtir

Il est possible de proposer des chambres d'hôtes, pour autant que les règlements communaux soient respectés.

**Autorisation requise:** licence cantonale nécessaire à partir de 10 lits ou en cas de service de mets (y compris le petit déjeuner).

### Hors de la zone à bâtir

La seule possibilité pour proposer des chambres d'hôtes est d'utiliser des locaux existants sur l'exploitation. Dans certaines circonstances, des travaux d'aménagement peuvent être autorisés.

### Autorisations requises:

- licence cantonale nécessaire à partir de 10 lits ou en cas de service de mets (y compris le petit déjeuner). Le nombre maximum de lits est fixé à 20 pour un gîte rural;
- permis de construire avec autorisation

cantonale des travaux de transformation et d'activité accessoire non agricole.

**A savoir:** nuit dans un tonneau, «pod» avec lit, spa en plein air et autres offres insolites ne sont pas autorisés hors de la zone à bâtir. Toutefois, s'ils se limitent à une ou deux nuits, ne nécessitent pas d'aménagement et ne se répètent pas au même endroit, ils peuvent bénéficier d'une autorisation de la municipalité.

## PETITE ET GRANDE RESTAURATION

### A l'intérieur de la zone à bâtir

La vente de denrées alimentaires préparées et de boissons alcoolisées est autorisée sous réserve de la réglementation communale.

**Autorisation requise:** la préparation et le service de denrées alimentaires ou la vente de boissons alcooliques nécessitent l'obtention préalable d'une licence cantonale.



### Hors de la zone à bâtir

Il est possible de proposer de la restauration dans des locaux existants au centre d'exploitation. Des travaux ou des aménagements des surfaces existantes sont possibles dans certaines circonstances. Hors du centre d'exploitation, cette offre est possible dans des locaux existants ne nécessitant pas de travaux d'équipement ou de transformation.

#### **Autorisations requises:**

- la préparation et le service de denrées alimentaires ou la vente de boissons alcooliques nécessitent l'obtention préalable d'une licence cantonale. Le nombre maximum d'hôtes est fixé à 20 personnes pour un gîte rural ou une table d'hôtes;
- permis de construire avec autorisation cantonale de changement d'affectation et de travaux de transformation des bâtiments au centre d'exploitation.

### **DÉGUSTATION ET VENTE À L'EMPORTER**

#### **A l'intérieur de la zone à bâtir**

La dégustation gratuite et la vente à l'emporter de vin sont possibles sans autorisation ou licence. La vente au verre et la dégustation payante de vin, ou la vente de boissons alcooliques distillées, sont soumises à l'obtention préalable d'une licence cantonale.

**Attention:** respecter les règlements communaux, qui peuvent notamment imposer des heures d'ouverture.

#### **Hors de la zone à bâtir**

La dégustation gratuite et la vente à l'emporter de vin peuvent être proposées sans autorisation dans des bâtiments existants ne nécessitant pas de travaux d'équipement ou de transformation (capites par exemple). Dans certaines circonstances, des travaux de transformation peuvent être autorisés.



### **Autorisation requise :**

- la vente au verre ou la dégustation payante de vin, ou la vente de boissons alcooliques distillées, sont soumises à l'obtention préalable d'une licence cantonale;
- permis de construire et autorisation cantonale en cas de travaux de transformation ou d'aménagement de bâtiments existants.

### **VENTE DE PANIERS DE DÉGUSTATION**

#### **A l'intérieur de la zone à bâtir**

Des paniers de dégustation contenant du vin et de la nourriture non cuisinée (pain, fromage, charcuterie, etc.) peuvent être vendus au siège des exploitations sans autorisation particulière, à condition que le contenu du panier ne soit pas consommé sur place.

### **Hors de la zone à bâtir**

Des paniers peuvent être vendus dans des bâtiments existants s'ils ne nécessitent pas de travaux.

**Autorisation requise :** dans les deux cas, il faut obtenir préalablement une licence cantonale pour permettre la consommation du contenu des paniers sur le lieu de vente.

### **RANDONNÉE ET DÉCOUVERTE**

Il est possible de proposer des circuits destinés aux piétons sur le réseau de randonnée pédestre ou sur d'autres chemins et sentiers ouverts au public. On utilisera un prospectus, une application mobile ou un autre moyen de communication pour guider les randonneurs et leur indiquer les points d'intérêt au fil de l'itinéraire.

**Exemples :** curiosités géographiques ou historiques, producteurs, restaurants, caves, dégustations, chambres d'hôtes, etc.

La remise de bons, le retrait de bouteilles ou de paniers de dégustation peuvent aussi être prévus sans autorisation pour autant que des travaux ne soient pas nécessaires.

**Accès:** penser à placer les lieux de départ et d'arrivée à proximité d'arrêts de transports publics.

**Attention:** chemins et circuits peuvent être balisés de manière discrète, de préférence en coordination avec la signalétique des chemins de randonnée pédestre. Une autorisation communale peut être nécessaire.

**Autorisation requise:** si le parcours est payant et comprend une dégustation de vin, l'activité est soumise à l'obtention préalable d'une licence d'établissement.

### AUTRES ACTIVITÉS

D'autres initiatives œnotouristiques peuvent être mises sur pied dans le respect du droit fédéral, cantonal et des règlements communaux.

**Pour en savoir plus, consulter la page :**

[www.vaud-oenotourisme.ch/le-petit-manuel-de-loenotourisme](http://www.vaud-oenotourisme.ch/le-petit-manuel-de-loenotourisme)

## Conseils et demandes officielles – A qui s'adresser?

### DIRECTION GÉNÉRALE DU TERRITOIRE ET DU LOGEMENT

Avenue de l'Université 5 – 1014 Lausanne

Tél. 021 316 74 11

E-mail: [info.dgtl@vd.ch](mailto:info.dgtl@vd.ch)

[www.vd.ch/dgtl](http://www.vd.ch/dgtl)

### ÉTABLISSEMENT CANTONAL D'ASSURANCE (ECA)

Avenue du Grey III – 1002 Lausanne

Tél. 058 721 21 21

[www.eca-vaud.ch](http://www.eca-vaud.ch)

### OFFICE DE LA CONSOMMATION

Chemin des Boveresses 155

1066 Epalinges

Tél. 021 316 43 43

<https://www.vd.ch/themes/economie/protection-consommateur>

### POLICE CANTONALE DU COMMERCE

Chemin des Boveresses 155

1066 Epalinges

Tél. 021 316 46 01

E-mail: [info.pcc@vd.ch](mailto:info.pcc@vd.ch)

<https://www.vd.ch/themes/economie/police-cantonale-du-commerce>

Il est également possible de s'adresser à l'administration de la commune concernée.