



# PRIX SUISSE DE L'ŒNOTOURISME

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### Article 1 – Critères d'éligibilité et de sélection

Pour être sélectionné, le dossier doit répondre aux critères d'éligibilité définis ci-dessous

- Proposer une activité œnotouristique depuis au minimum 12 mois
- Avoir désigné un porteur de projet, clairement identifié, capable de réunir les acteurs intervenants dans l'offre
- Démontrer la mise en œuvre effective d'une offre commerciale œnotouristique viable

### Article 2 – Critère de sélection

Pour être éligible au grand prix de l'œnotourisme, le porteur de projet doit développer et garantir a minima les exigences suivantes portant sur :

- Le produit
- L'approche d'ouverture et de collaboration
- L'animation du réseau
- La promotion et la communication
- L'écoute client et la démarche de progrès

Développement de produit

- Présenter une destination dont la dimension et les activités proposées correspondent à la pratique d'une consommation touristique.
- Être spécifique aux caves, hébergements, restaurants, patrimoine culturel et/ou naturel et/ou humain (artisans, produits du terroir, etc.).
- Développer ou encourager une démarche globale autour du vin ou de plusieurs acteurs
- Proposer une promotion croisée de l'univers du vin et du patrimoine et le travail en réseau.
- Identifier et valoriser les autres activités complémentaires permettant de répondre aux attentes des cibles : activités sportives et de loisirs, activités de bien-être et de santé, etc.

L'approche d'ouverture

- Garantir la mise en réseau des partenaires
- Permettre la découverte du patrimoine naturel et culturel par l'identification, la qualification de sites patrimoniaux et par l'information et le renvoi sur les circuits visant à valoriser le patrimoine.

L'animation du réseau

- Animer le réseau par des actions d'information ou de formation (initiateur ou relais facilitateur).

- Développer une stratégie concertée du développement de la destination, favorisant les synergies entre acteurs.
- Encourager ou développer les actions soucieuses de la préservation du paysage culturel et de l'environnement.
- Encourager ou développer une politique de développement durable.

La promotion et la communication

- Afficher les outils de communication développés par le porteur de projet.
- Assurer la promotion des partenaires du territoire porteur de projet, à travers notamment les outils de communication.
- Organiser la distribution des outils de communication, portant sur les partenaires et veiller à leur bonne utilisation.
- Favoriser la promotion et la distribution prioritaire des partenaires engagés auprès des prescripteurs de voyages (presse, distributeurs).

L'écoute client et la démarche de progrès

- Développer et mettre en œuvre des outils d'analyse de la satisfaction clients, adaptés au contexte
- Mettre en place un dispositif d'évaluation interne adapté selon le contexte mais permettant d'identifier les actions d'amélioration à apporter.
- Mettre en place un dispositif de client mystère, réalisé sur la destination.

### Article 3 – Procédure d'inscription

- Le concours débute le 1<sup>er</sup> mars, le dossier complété devra être retourné avant le 31 juillet à minuit, date de clôture des inscriptions.
- L'inscription au concours s'effectue en retournant au comité d'organisation le dossier complet de présentation du projet, par voie postale ou par voie électronique.
- Pour être recevable, le dossier présenté doit être suffisamment illustré et argumenté pour apporter une information précise et concrète, permettant d'évaluer la qualité.
- Le dossier de candidature ne doit pas excéder 20 pages A4, hors annexes.
- Le formulaire du dossier de candidature est disponible sur le site [www.swissoeno.ch](http://www.swissoeno.ch).



## Article 4 – Le jury

- Le jury est composé de deux groupes distincts; un jury « professionnel » composé de 8 à 10 personnes représentant les métiers et secteurs impliqués dans l'œnotourisme (vin, restauration, hôtellerie, terroir, commerce, marketing, etc.) et un jury « grand public » composés du double de membres.
- Le jury, présidé par l'organisateur et le représentant du partenaire principal (ou leurs représentants dûment désignés), est composé d'un représentant de chaque partenaire du concours et de personnalités qualifiées
- Les jurys procéderont à la désignation des lauréats et du vainqueur du Prix Suisse de l'œnotourisme.
- Tous les participants reconnaissent la souveraineté du jury et acceptent, du fait de leur participation, les dispositions du présent règlement. Le jury statuera début septembre. La décision du jury sera annoncée et transmise au comité au minimum 48 heures avant la remise du prix. Les décisions du jury sont définitives et ne peuvent faire l'objet d'aucun recours.

## Article 5 – La fraude

En cas de fraude ou de tentative de fraude dûment constatée, les organisateurs, indépendamment de la mise en œuvre de poursuites judiciaires, procéderont à la radiation de l'inscription du projet candidat au concours.

## Article 6 – Responsabilité

La responsabilité du comité ne saurait être engagée en cas d'annulation du concours pour une raison extérieure à sa volonté.

## Article 7 – Droits d'utilisation

- Sauf à renoncer à sa distinction, les candidats primés acceptent une utilisation gratuite de leurs images afin de servir de témoignage. Les informations figurant sur les dossiers de participation font l'objet d'un traitement informatique et d'une possible utilisation dans les médias.
- Conformément à la loi sur la protection des données, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations les concernant, qu'il peut exercer sur simple demande à l'adresse du concours.

## Article 8 – Sélection des dossiers

La sélection des candidats se déroule en deux phases :

- Une présélection du comité de sélection visera à examiner la recevabilité des dossiers au regard du présent règlement.

- Une sélection de dix à quinze dossiers sera proposée à l'analyse plus poussée du jury et fera l'objet d'une communication et une présentation détaillée (« Prix Suisse de l'œnotourisme – Nominé »).

Chacun de ces dossiers est analysé par le jury. Après délibérations, les responsables du jury sélectionnent les candidats distingués. L'examen de ces dossiers finalistes est strictement cadré par la méthodologie rigoureuse mise en place :

- Chacun des dossiers est passé au crible d'une grille méthodologique.
- Les dossiers finalistes peuvent être audités sur place par une délégation des organisateurs et/ou du jury.

## Article 9 – Catégories

Les différents dossiers reçus sont répartis dans plusieurs catégories. Pour chacune, des prix annuels sont attribués. En fonction de son offre, le candidat devra se positionner sur une ou plusieurs catégories, parmi les catégories suivantes :

- **Architecture/Paysages**  
(chais/cuvers ouverts aux visites, paysage, parc, architecture, environnement remarquable, etc.)
- **Art/Culture**  
(collection d'œuvres, exposition, animation, concert, événement culturel, etc.)
- **Découverte/Innovation**  
(expérience client, concept inédit ou original, atelier, Internet, action marketing, etc.)
- **Environnement/Développement**  
(approche innovante, label, valorisation de pratiques environnementales auprès des visiteurs, etc.)
- **Restauration/Hôtellerie**  
(offre combinée, accord mets et vins, menus du terroir, nuitée à thème, gîte, etc.)
- **Services/Organisation**  
(offre/service œnotouristique, organisme prof. événementiel, programme thématique, caveau, etc.)
- **Artisan**  
(vigneron indépendant, produit du terroir, espace dégustation, etc.)

Le grand vainqueur du Prix Suisse de l'œnotourisme est issu d'une de ces catégories.

## Article 10 – Best of Wine Tourism

Cette compétition annuelle internationale récompense les domaines/propriétés viticoles dans chaque ville du Réseau des Capitales de Grands Vignobles (Lausanne pour la Suisse). Les vainqueurs de chaque catégorie du Prix Suisse de l'œnotourisme participeront automatiquement à la finale internationale Best of Wine Tourism. Pour être sélectionné, le dossier doit être issu d'un domaine ou propriété viticole suisse.