



# CHARTRE DES CLUBS ŒNOLOGIQUES DES ÉTABLISSEMENTS DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

## QUE DIT LE DROIT CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ?



### L'INTRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE VIN DANS L'ÉTABLISSEMENT

#### L'introduction

Légalement, rien n'interdit l'introduction de vin dans les établissements de l'enseignement supérieur.

Toutefois, concernant ce point, le règlement intérieur de l'établissement s'applique et il faudra donc le vérifier.

#### La consommation

Afin de réaliser une dégustation à l'intérieur d'un établissement d'enseignement supérieur, il est nécessaire d'obtenir un accord écrit de l'administration de l'établissement.

Il est important pour les clubs d'œnologie de faire preuve de bon sens et de modération : les consommations doivent rester dans un cadre de dégustation et à but éducatif. Une dose de dégustation représente environ 2 à 3 cl de vin.



### LA PARTICIPATION À DES DÉGUSTATIONS EST OBLIGATOIREMENT GRATUITE

Il est formellement interdit pour un club d'œnologie de facturer la dégustation de boissons alcoolisées. Cela s'apparenterait à de la vente.

Les différents cas constituant une vente sont :

- > Facturation de la dégustation,
- > Paiement d'un prix d'entrée pour accéder au lieu de la dégustation,
- > Paiement d'un repas au cours duquel intervient la dégustation.

Il est donc possible d'organiser une dégustation s'il n'existe aucune contrepartie financière.

- > L'adhésion au club d'œnologie n'étant pas en soi rattachable à une contrepartie financière à l'acte de consommer, les clubs d'œnologie peuvent donc organiser des dégustations gratuites réservées aux cotisants.



### LA CRÉATION D'UN CLUB ŒNOLOGIQUE

Il est tout à fait légal de créer un club d'œnologie dans un établissement d'enseignement supérieur. Il est toutefois recommandé de vérifier le règlement intérieur de l'établissement et d'obtenir l'accord de celui-ci.

En effet, si aucune loi ne l'interdit (sauf règlement intérieur particulier), il est préférable que le club d'œnologie soit en bon terme avec son établissement d'accueil.



### PEUT-ON FAIRE DÉGUSTER UNE PERSONNE MINEURE ?

Les dégustations sont strictement interdites aux mineurs. Les clubs d'œnologie ne peuvent donc pas compter de mineurs dans leurs rangs.



### PEUT-ON FAIRE DE LA PUBLICITÉ POUR ANNONCER UNE DÉGUSTATION ?

En se conformant à la loi Evin, il est tout à fait possible de faire de la publicité pour une dégustation !



## COMMENT PARLER DES BOISSONS DEGUSTÉES ?

Même si le caractère oral de la dégustation donne assez de liberté aux intervenants, il faut veiller à avoir un discours raisonné et ne pas inciter à la consommation d'alcool.



## LE RISQUE PÉNAL GÉNÉRAL DES RESPONSABLES DES CLUBS D'ŒNOLOGIE

Le/la responsable du club d'œnologie devient chef de projet ce qui lui permet d'apprendre à gérer une équipe, à créer des événements, à acquérir de l'expérience, etc. Cependant, il/elle encourt certains risques et doit donc toujours avoir quelques points en tête :

- > Juridiquement, il/elle est le/la responsable
- > Il/elle reste responsable même si le producteur du vin est présent
- > Le/la responsable peut être attaqué(e) en justice si un participant a le moindre dommage, notamment en cas de consommation immodérée



## LES INFRACTIONS SANCTIONNABLES

Si vous souhaitez organiser vos propres dégustations œnologiques il convient de rester vigilant. Certains points évidents et faciles à respecter sont à garder en tête. Par exemple, il est interdit de servir de l'alcool aux mineurs (amende : 7 500€) ou de donner à boire à des gens manifestement ivres (amende 4<sup>ème</sup> classe : de 135 à 750€).

De plus, le/la responsable apprend à gérer sa dégustation. Il ne peut en proposer une à volonté (amendes : 7 500€ et 15 000€ si récidive). En cas de non-respect de cette disposition, l'association et son responsable légal peuvent être poursuivis.

Dans ce cas-là, l'association est susceptible :

- > D'être interdite d'exercer son activité sur une période de 5 ans ou plus
- > D'être fermée
- > Les biens de l'association peuvent être confisqués

## QUELLES SONT LES BONNES PRATIQUES À METTRE EN PLACE LORS D'UNE DÉGUSTATION ?



**Crachoirs** sur les tables de chaque stand de dégustation



### Mets solides

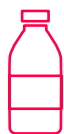
Mettre à disposition des petites bouchées, du pain, etc.



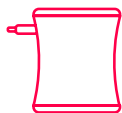
**Eau gratuite** à disposition sur les stands pour permettre à chacun de s'hydrater



**Utiliser des verres marqués ou bouchons doseurs** pour servir la juste dose : environ 2 à 3 cl pour une dose de dégustation



**Boissons sans alcool** à disposition, jus de fruits ou sodas, pour les populations ne consommant pas d'alcool (femmes enceintes ou personnes prenant des médicaments)



### Contrôle d'alcoolémie

mise à disposition d'éthylotests chimiques a minima, éthylotests électroniques ou alcoobornes



## INFORMATION DES VISITEURS

**Information sur les principes de la consommation responsable** (repères de consommation, bonnes pratiques, explication des unités d'alcool, du respect du taux légal au volant, absorption de l'alcool) : affiches, programmes, kakémonos, messages radios, flyers, etc.

Février 2020 - Cette charta a été créée en collaboration avec Maître Olivier Poulet © Olivier Poulet Avocat



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS DE LA VIGNE ET DU VIN

vinetsociete.fr

FONDATEUR



AOC Kedge

Kedge Business School Bordeaux

FONDATEUR  
CO-SIGNATAIRE



Les caves de l'ECE  
ECE Ecole d'ingénieurs



Wine Touch  
Paris School of Business



Vignobl'esc  
Burgundy School of Business



Bacchus  
Kedge Marseille



Société des vins  
Université de Reims



Millési'mets  
Grenoble Ecole de Management



Magnum  
Centrale Supélec



Dauvigne  
Université Paris Dauphine



Elyxir  
ESSEC Business School



Sup' de Coteaux  
EM Lyon Business School

CO-SIGNATAIRES