



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 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.



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.



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^{ème} 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.



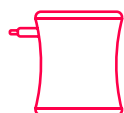
Eau gratuite à disposition sur les stands pour permettre à chacun de s'hydrater



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 2021 - Cette charte a été créée en collaboration avec Maître Olivier Poulet © Olivier Poulet Avocat



VIN & SOCIÉTÉ

vinetsociete.fr
FONDATEUR



Les caves de l'ECE
ECE Ecole
d'ingénieurs



Wine Touch
Paris School
of Business



Vignob'esc
Burgundy
School of Business



Bacchus
Kedge
Marseille



Société des vins
Université
de Reims



Millési'mets
Grenoble Ecole
de Management



AOC Kedge
Kedge Business School Bordeaux
FONDATEUR
CO-SIGNATAIRE



Magnum
Centrale
Supelec



DAUVIGNE
CLUB D'ŒNOLOGIE PARIS-DAUPHINE
PARIS DAUPHINE
Dauvigne
Université
Paris Dauphine



Elyxir
ESSEC
Business School



Sup' de Coteaux
EM Lyon
Business School



Oenocratia
ESCP
Europe



SupAgro Wine
Challenge
Montpellier SupAgro

CO-SIGNATAIRES