



## Charte événement œnotouristique - Comité Champagne Calendrier Œnotouristique [www.champagne.com](http://www.champagne.com)

### 1- PREAMBULE

Toute organisation souhaitant faire afficher son événement sur le calendrier œnotouristique du Comité Champagne s'engage à respecter cette charte.

### 2- NATURE DES EVENEMENTS POUVANT ETRE INSCRITS SUR LE CALENDRIER

Seuls les événements répondant à la définition ci-dessous pourront être publiés :

« Action ponctuelle située dans l'AOC Champagne à destination du grand public, organisée par un collectif (plusieurs acteurs, une association) ou un partenaire institutionnel, et dont le thème principal est le vin de Champagne à l'exclusion de toute autre boisson alcoolisée. »

Les critères de validation sont les suivants :

- Durée: ponctuelle, éphémère, récurrence possible
- Cible: grand public
- Géographie : aire de l'AOC Champagne
- Oenotourisme: proposer un événement autour du vin de Champagne (culturel, dégustation, festif)
  - Aucune autre boisson alcoolisée (incluant aussi les boissons alcoolisées locales comme ratafia, coteaux Champenois, rosée des Riceys,...) ne pourra être mise en avant, même en association avec le Champagne
  - L'association avec d'autres produits alimentaires est acceptée (Ex: Champagne et fruits de mer)

### 3- ENGAGEMENT SUR LA DEGUSTATION

- Proposer des dégustations commentées de la gamme de Champagne
- Afficher clairement les modalités de dégustation : gratuite, payante (tarif)
- Servir les vins dans des conditions de dégustation optimales
  - o Servir dans des verres en forme de tulipe (bannir le Blida)



- o Maîtrise des délais de conservation des bouteilles rebouchées
- o Veiller à la bonne température (8-10°C) de service des vins de Champagne



Pour plus de renseignements : <https://www.champagne.fr/fr/deguster-apprecier/art-du-service/choisir-ses-verres>

#### 4- ENGAGEMENT SUR LA CONSOMMATION RESPONSABLE (source Vin & Société)

La responsabilité du maire, de l'organisateur et de la personne qui sert de l'alcool est engagée en cas d'accident à la sortie de la visite. Il est nécessaire d'appliquer les obligations liées au service d'alcool et d'être attentif à la consommation de ses clients / visiteurs. Le service de boissons alcoolisées à une personne présentant des signes d'ivresse est répréhensible.

Il est essentiel de rappeler les règles et veiller à une consommation responsable

- Actions sur les stands
  - Mettre à disposition des crachoirs sur les tables
  - Proposer gratuitement de l'eau sur les stands pour permettre à chacun de s'hydrater
  - Utiliser des verres marqués pour servir la juste dose : 3cl pour une dose dégustation, 10 cl pour les verres standards payants
  - Mettre à disposition des petites bouchées, du pain, etc....
- Actions de prévention routière
  - Contrôle d'alcoolémie : mettre à disposition a minima des éthylotests chimiques
  - Contact avec la Sécurité routière (liée à la Préfecture) ou la Prévention routière (association) ou tout acteur de prévention local : accompagnement dans la mise en place d'un stand de prévention et/ou animation prévention, aide dans le choix des solutions de contrôles d'alcoolémie, mise à disposition de documentation, organisation d'un dépôt des clefs.
- Informations des visiteurs
  - Information en amont et indication pendant l'événement de la présence d'un stand dédié et/ou de la possibilité de tester son alcoolémie
  - 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, kakemonos, messages radios, flyers, etc.
- Informations utiles
  - Le taux d'alcool limite autorisé par la loi au volant est de 0.5g/L de sang pour les conducteurs confirmés, soit 0.25g/L d'air expiré. Pour les permis probatoires, le taux d'alcool limite est de 0.2g/L de sang. La réglementation s'applique à tout conducteur novice possédant un permis de conduire depuis moins de trois ans (deux ans si le permis a été obtenu dans le cadre de la conduite accompagnée)



- Disposition envers les mineurs :
  - Il est interdit de recevoir des mineurs de moins de seize ans non accompagnés par toute personne de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance [L3342-3 CSP] (que ce soit une manifestation gratuite ou payante)
  - Il est interdit de vendre ou offrir des boissons alcooliques à des mineurs [L3342-1 CSP]
  - Il est obligatoire d'apposer une affiche rappelant les dispositions de protection des mineurs [L3342-4 CSP]

Pour plus de renseignements : <http://www.vinetsociete.fr/s-engager/consommation-responsable>



**Demande d'inscription**  
**Calendrier Œnotouristique [www.champagne.com](http://www.champagne.com)**

**1. Informations sur l'organisateur**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Nom / Prénom        |  |
| Numéro de téléphone |  |
| Adresse mail        |  |

**2. Nom de l'évènement**

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Version française | Version anglaise *si disponible |
|                   |                                 |

**3. Dates**

|       |  |
|-------|--|
| Début |  |
| Fin   |  |

**4. Lieu**

|                 |                     |             |
|-----------------|---------------------|-------------|
| Adresse postale | N° :                |             |
|                 | Rue :               |             |
|                 | Code postal :       |             |
|                 | Nom de la commune : |             |
| Coordonnées GPS | Latitude :          | Longitude : |
|                 |                     |             |

**5. Informations complémentaires**

|                  |  |
|------------------|--|
| Site internet    |  |
| Lien billetterie |  |
| Autres           |  |



## 6. Photographie(s)

Envoyer une ou plusieurs photographies à l'adresse suivante [calendrier.oeno@civc.fr](mailto:calendrier.oeno@civc.fr) :

- Au format jpg
- 340px\*192px (si votre image n'est pas homothétique de ce format elle s'affichera avec des bandes noires de remplissage)
- Ne mettre ni espaces ni caractères spéciaux dans le nom du fichier

➤ **Sans photographie(s) transmise(s) de votre part, le Comité Champagne s'autorise à pallier à ce manque.**

## 7. Informations essentielles

| Descriptif de l'événement en français<br>(400 caractères maximum) | Descriptif de l'événement en anglais<br>(400 caractères maximum) |
|---|--|
|   |  |



Je, soussigné(e).....  
 responsable de l'événement.....m'engage à  
 respecter la charte de l'événement œnotouristique du Comité Champagne.

|           |  |
|-----------|--|
| Date      |  |
| Signature |  |

Merci de nous retourner ce formulaire dûment complété et signé à l'adresse : [calendrier.oeno@civc.fr](mailto:calendrier.oeno@civc.fr)



## ANNEXE

### Liens Internet utiles

**Le site officiel du Champagne :** [www.champagne.com](http://www.champagne.com)

**Médiathèque :** <http://www.champagne.fr/fr/presse/mediatheque>

- Brochure «De la cave à la table» *(en trois langues) consultable en ligne et téléchargeable (pdf)*
- Brochure «Champagne - du terroir au vin» *(en dix langues) consultable en ligne et téléchargeable (pdf)*
- Brochure «Les clés des vins de Champagne» *consultable en ligne et téléchargeable (pdf)*

**Film pédagogique :** <https://www.champagne.fr/fr/film-champagne>

Le nouveau film pédagogique du Comité Champagne présentant le terroir, le travail de la vigne, l'élaboration et la dégustation du Champagne

**Chaîne You Tube :** <https://www.youtube.com/champagne>

Au fil des 10 épisodes de 13 minutes chacun, sont présentés tous les aspects du vin de Champagne, de la vendange au service de la bouteille, du rôle de l'interprofession à la part du Champagne dans le monde. Réalisé avec le partenariat de la chaîne troyenne Canal 32.

|              |                         |   |
|--------------|-------------------------|---|
| Episode 1 :  | Histoire et appellation | <a href="http://ow.ly/JDEIb">http://ow.ly/JDEIb</a> |
| Episode 2 :  | Travail de la vigne     | <a href="http://ow.ly/JDFP1">http://ow.ly/JDFP1</a> |
| Episode 3 :  | Vendange                | <a href="http://ow.ly/JDFVN">http://ow.ly/JDFVN</a> |
| Episode 4 :  | Elaboration 1ère partie | <a href="http://ow.ly/JDFEZ">http://ow.ly/JDFEZ</a> |
| Episode 5 :  | Elaboration 2ème partie | <a href="http://ow.ly/JDFJb">http://ow.ly/JDFJb</a> |
| Episode 6 :  | La bouteille            | <a href="http://ow.ly/JDFxf">http://ow.ly/JDFxf</a> |
| Episode 7 :  | Champagne dans le monde | <a href="http://ow.ly/JDFi5">http://ow.ly/JDFi5</a> |
| Episode 8 :  | Gastronomie             | <a href="http://ow.ly/JDFo5">http://ow.ly/JDFo5</a> |
| Episode 9 :  | Interprofession         | <a href="http://ow.ly/JDFtA">http://ow.ly/JDFtA</a> |
| Episode 10 : | Tourisme                | <a href="http://ow.ly/JDEXo">http://ow.ly/JDEXo</a> |

**E-learning :** <http://www.champagnecampus.fr/>

Disponible via le web sur ordinateur, tablette et smartphone, ce site e-learning allie des activités ludiques, des vidéos, des quiz pour découvrir ou compléter ses connaissances sur le vin de Champagne

**360 champagne :** <http://www.360.champagne.fr/?lang=fr>

Ce film immersif en réalité virtuelle offre au grand public une visite des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne



**Classement Patrimoine Mondial UNESCO - Coteaux, Maisons et Caves de Champagne :**

<http://champagne-patrimoine mondial.org/>

**Vin & Société :** Vin & Société, au nom des 500 000 acteurs de la vigne et du vin, dialogue en permanence avec les pouvoirs publics et la société, en France et en Europe.

<http://www.vinetsociete.fr/mediatheque/publications>

<http://www.champagne.fr/fr/actus/actus-general/typologie-actus?typologie=12>