

	CLUB SPORTIF et ARTISTIQUE de la DEFENSE de Lyon	CSADLyon
	REGLEMENT INTERNE	Document : B
Auteur : Sandrine SCHNEIDER	SECTION OENOLOGIE	FICHE : 05 Mise à jour le : 15/06/2023
		Validé par : CODIR -CSADL

La section œnologie du CSADL a pour objectif l'apprentissage dans la joie et la bonne humeur des techniques de dégustation du vin, l'approfondissement des connaissances du monde du vin : régions viticoles, AOC, cépages, histoire, géologie, géographie, terroir, techniques de vinification, taille... Et avant tout passer des soirées agréables autour d'une passion commune : le meilleur lubrifiant social.

## I. GENERALITES

L'accès à la salle multi-activités, située au rez-de-chaussée du Bâtiment 21, est ouvert uniquement aux membres adhérents de la section OENOLOGIE du club sportif et artistique de la défense de Lyon (CSADLyon) à jour de cotisation.

**Article 1** : Jours et heures d'ouverture de la salle Multi-activité pour la section OENOLOGIE

### Aux dates des programmes Le JEUDI de 18h00 à 20h45

(Voir programme sur le site <https://www.csadlyon.com/oenologie>)

Pour la formule « dégustation » les dates ont été choisies les jeudis, autant que possible le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois, hors vacances scolaires lyonnaises et hors fêtes familiales. Pour les stages d'initiation, un week-end par trimestre.

**Article 2** : Responsabilité

L'accès à la salle est uniquement possible en présence du responsable de l'activité

- **Sandrine SCHNEIDER**  
[csadl.oenologie@gmail.com](mailto:csadl.oenologie@gmail.com)

**Article 3** : Les séances de la formule « dégustation » ainsi que les stages auront lieu avec un minimum de 8 participants et un maximum de 20.

**Article 4** : L'inscription aux soirées est strictement réservée aux adhérents.

	CLUB SPORTIF et ARTISTIQUE de la DEFENSE de Lyon	CSADLyon
	REGLEMENT INTERNE	Document : B
	SECTION OENOLOGIE	FICHE : 05 Mise à jour le : 15/06/2023
Auteur : Sandrine SCHNEIDER		Validé par : CODIR -CSADL

## II. ACTIVITES PROPOSEES

L'activité est réservée aux personnes majeures.

Je ne vends pas de vin, vous pouvez à loisir partager les références dégustées et vous rendre dans les domaines présentés pour rencontrer les producteurs.

### - Stages d'initiation : 3 week-ends d'enseignement progressif

Programme de chaque demi-journée : Cours + Atelier + Dégustation

Les 2 jours sont progressifs dans l'apprentissage de la dégustation, et il y a une continuité d'un stage à l'autre, toutefois chacun peut être isolé des 2 autres. Dégustation de +/- 21 bouteilles par stage. Le support de présentation sera envoyé par mail après le week-end.

Le tarif sera étudié selon l'organisation idéale pour le groupe, à décider 2 mois à l'avance : nombre d'inscrits, à Lyon ou dans une région, logement, transport. Si en gîte, les stagiaires participent à l'intendance. Nous nous engageons à ce que le prix du week-end ne soit pas supérieur à 250 € par personne, tout inclus

Le participant engage des arrhes de 50%, à régler au moins 1 mois avant le début du stage.

### - Formule dégustation : 4 séances + 3 séances + 3 séances

Chaque soirée, nous partons étudier une région viticole française et ses spécificités. Laissez-vous surprendre par les contre-exemples de préjugés. Trouvez des idées d'animation que vous pouvez reproduire chez vous avec vos amis : accord fromage-vin, charcuterie-vin, petites expériences amusantes...

Le participant s'inscrit au trimestre auprès du bureau ou de l'animatrice. Il s'engage à régler le trimestre 2 semaines avant la première séance. Clôture des inscriptions 15 jours avant la date de la première séance du trimestre. Une séance annulée par le participant ne peut pas faire l'objet d'un remboursement.

Les séances se déroulent sur 3 trimestres, à raison de une par mois, et 25 € par participant et par séance. La première période à 100 € de septembre à décembre avec 4 cours ; la seconde à 75 € de janvier à mars avec 3 cours ; la troisième à 75 € d'avril à juin avec 3 cours.

L'animatrice vous propose 6 à 8 bouteilles par séance, choisies parmi les productions de vigneron/e/s que j'ai tous rencontré/e/s. autant que possible, ils/elles conduisent leurs vignes en HVE, Bio ou Biodynamie. Vous n'avez pas besoin de moi pour déguster des vins de la grande distribution. L'idée est d'appuyer le cours par une présentation de vins qui sauront vous surprendre tout en vous aidant à comprendre les choix des vigneron/e/s dans l'élaboration de leurs créations.

[csadl.oenologie@gmail.com](mailto:csadl.oenologie@gmail.com) ou [csadl.secretaire@gmail.com](mailto:csadl.secretaire@gmail.com)

Rappel des programmes sur le site : <https://www.csadlyon.com/oenologie>

	CLUB SPORTIF et ARTISTIQUE de la DEFENSE de Lyon	CSADLyon
	REGLEMENT INTERNE	Document : B
Auteur : Sandrine SCHNEIDER	SECTION OENOLOGIE	FICHE : 05 Mise à jour le : 15/06/2023
		Validé par : CODIR -CSADL

### III. CONDITIONS D'ACCES AUX INSTALLATIONS ET D'UTILISATION DES MATERIELS ET DES LOCAUX

#### Article 5 : Accès aux installations

- L'accès aux installations est soumis aux conditions imposées par l'autorité du ministère et est mentionné dans le règlement interne annuel de l'activité ou de la section.
- Chaque adhérent devra se présenter au poste de garde, produire sa pièce d'identité et sa licence.
- Le contenu des formulaires d'adhésion est strictement confidentiel seul le responsable de la section OENOLOGIE les collecte et les transmettra à la secrétaire du président de l'association.
- Le nombre de participants par soirée est limité à 20 personnes.
- Un cahier sera ouvert avec signature des adhérents avant d'effectuer le cours.
- Il s'engage à prendre toutes les précautions nécessaires à la protection de sa santé et de celle des autres personnes présentes dans l'enceinte du Club, notamment en respectant les gestes barrière (consignes dans la salle)

#### Article 6 : Utilisation des matériels et des locaux

- L'utilisation des matériels et des installations se fait dans les conditions règlementaires et propres à la discipline pratiquée. D'autre part, il appartient aux pratiquants de ranger ces matériels.
- Les locaux doivent être aérés avant, pendant et après la séance.
- Le président, ou à défaut le secrétaire général, doit être informé dans les plus brefs délais de toute dégradation ou détérioration des locaux ou des matériels. Afin que l'autorité militaire soit informée.
- Le responsable d'activité ou de section a la responsabilité du matériel affecté à la pratique de sa discipline.
- La section fournit à chaque soirée un verre propre et lavé à chaque participant, il sera rendu nettoyé au produit vaisselle à la fin de la session.
- Les crachoirs sont mis à disposition et l'animatrice décline toute responsabilité en cas de comportement déviant. Ils seront lavés aussi au produit vaisselle par les participants avant d'être restitués en fin de séance.
- Compte tenu du climat de suspicion de circulation de virus tel le Covid-19 des espacements appropriés entre chaque adhérent sera respecté ainsi que la mise à disposition de denrées alimentaires servies à l'assiette de façon individuelle plutôt qu'en planche sera privilégiée.
- Chaque adhérent est responsable du matériel qui lui est confié lors des séances.
- Il doit obligatoirement être désinfecté à la fin de la séance.
- A la fin de la soirée, l'ensemble des adhérents présents participeront au rangement de la salle.
- L'adhérent se doit également de respecter une hygiène corporelle et vestimentaire

	CLUB SPORTIF et ARTISTIQUE de la DEFENSE de Lyon	CSADLyon
	REGLEMENT INTERNE	Document : B
Auteur : Sandrine SCHNEIDER	SECTION OENOLOGIE	FICHE : 05 Mise à jour le : 15/06/2023
		Validé par : CODIR -CSADL

- Par mesure de sécurité, les fenêtres et les portes doivent être impérativement fermées lorsque les cours se terminent. Il faut bien s'assurer qu'il ne reste plus d'adhérents dans les locaux.

**Article 7 :** Matériels de la section

L'ensemble du matériel est détenu par Sandrine SCHNEIDER.

Il se compose de :

- 1 ordinateur portable
- 1 clé USB
- 24 verres à dégustation transparents de type INAO
- 24 verres à dégustation noirs de type INAO
- 24 masques confort pour les yeux
- 5 planches à découper en bois ou ardoise
- 4 crachoirs / 1 glacière
- 2 couteaux
- 1 sommelier
- Plusieurs anti-gouttes

#### IV. COMPORTEMENT LORS DES SOIREES

Des crachoirs sont mis à disposition et les participants sont invités à les utiliser.

Les verres INAO utilisés sont servis entre 3 et 5 cl par vin.

Les bouteilles non-vides à la fin d'une séance seront à partager entre les participants.

Il est rappelé qu'en dégustation, c'est la découverte et le partage qui nous intéresse, pas l'ivresse.

**Article 8 :** Il est demandé aux adhérents de suivre les recommandations d'usage en matière de consommation d'alcool, notamment en respectant la loi sur la conduite de véhicule et l'absorption d'alcool.

**Article 9 :** Tout comportement non approprié d'un adhérent, le non-respect des règles et du matériel, sera sanctionné par le comité directeur.

**Article 10 :** Tout acte notoirement en contradiction avec le règlement intérieur sera sanctionné immédiatement.

**Article 11 :** chaque année, chaque adhérent est tenu de lire le règlement et de signer en avoir pris connaissance sur sa fiche d'adhésion.

**Article 12 :** Affichage du règlement au vu et au su de chacun dans la salle multi activité.