



Attention : la consommation d'alcool est interdite aux personnes de moins de 18 ans. Cette activité encourage une consommation responsable.

« La consommation du vin croit de manière exponentielle à travers le monde, une diversité de produits s'offre dorénavant à nous, qu'ils soient locaux ou exotiques. Que savons-nous de ce produit de consommation courante et apprécié des amateurs comme des experts ? Jouant de son prestige, le vin se pare de belles étiquettes qui n'indiquent rien de sa composition. Pourtant, ce doux nectar, à consommer avec modération, ne contient pas que du raisin... loin de là. Qu'est-ce qu'un vin de qualité ? Issu de quel type d'agriculture ? Quelles sont les alternatives à la culture et à la distribution industrielle ? Du bio ? Mais quel type de bio ?... Ce cycle d'activités pose la question de la qualité du vin... pour le choisir en connaissance de cause ».

Trois rencontres durant lesquelles nous nous interrogerons et nous intéresserons à toute la filière de production de vin et analyserons les enjeux de celle-ci. Ce cycle inclus une visite de terrain, des rencontres et des échanges avec des professionnels du secteur. Votre avis compte, venez le partager avec nous !

- **Mardi 15 Septembre : Projection du film « La vie du vin » suivie d'échanges-débat**

Ce documentaire, « *La vie du vin, question et idée sur une production humaine* », nous emmène à la rencontre des acteurs des filières du vin, de la culture à la consommation, du vin conventionnel au vin naturel.

Intervenant : David Sokol, Professeur d'œnologie.

Horaire : 19h30 – 22h (accueil dès 19h00)

Lieu : 1 rue Camille Simoens - 1030 Bruxelles

- **Samedi 27 septembre : Visite, échanges et réflexions avec les viticulteurs du Domaine du Chenoy**

Le Domaine du Chenoy s'inscrit dans une démarche de valorisation d'une production "Originale", "Bio" et "Locale". Une dégustation de vin est incluse dans l'activité.

Intervenant : Philippe Grafé / Pierre-Marie Despatures

Horaire : 10h30 – 15h

Lieu : Domaine du Chenoy - Rue du Chenoy 1 b - 5080 Emines

Co-voiturage à privilégier. Prévoir un pic-nique.

- **Lundi 19 octobre : Animation participative « Qu'est-ce qu'un bon vin ? »**

Qu'est-ce qu'un vin de qualité ? Qu'y a-t-il derrière une étiquette ? Quel est le rôle des labels ? Du bio ... Mais quel type de bio ? Quelles pistes pour reconnaître un vin de qualité ?

Au cours de cette activité participative, nous réfléchirons à une approche holistique de la sélection du vin, incluant des critères non seulement gustatifs mais aussi environnementaux, sanitaire, sociaux et éthiques.

Intervenant.e.s : Stéphanie Vial, caviste; Mathilde Roda, agronome Nature & Progrès ; David Sokol, Professeur d'œnologie & gérant de COMÚNETIC' ; Thomas Laloux, sommelier ; Manu Bonaventure – importateur de vin bio.

Horaire : 19h30 – 22h00 (accueil dès 19h00). L'activité se prolongera par une dégustation.

Lieu : 1 rue Camille Simoens - 1030 Bruxelles

Modalité d'inscription et de paiement :

Inscription : obligatoire et pour l'ensemble du cycle (3 activités) [ICI](#)

Attention ! Le nombre de participants est **limité à 15 personnes !**

PAF pour le cycle complet : 30 € À verser sur le compte de la locale de Bruxelles - Nature et Progrès : BE61 5230 8034 9017 En communication « VIN + Nom et prénom».

Le virement fait office d'inscription définitive.

Selon le nombre de places encore disponibles ou les éventuels désistements, nous pourrions accepter des personnes ne pouvant participer au cycle complet. Veuillez dans ce cas nous adresser un mail, nous vous mettrons en liste d'attente.

Plus d'info : natprolocbru@gmail.com ou valerie.vanlaere@natpro.be - 081/32.30.67

NATURE & PROGRÈS EST UNE ASSOCIATION SOUTENUE PAR

