

BRUXELLES

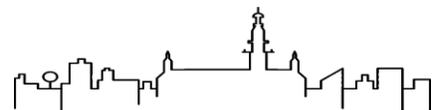
MISSION COMMERCIALE



BRUXELLES

Les façades dorées qui flanquent la splendide Grand-Place scintillent sous le soleil matinal, et c'est l'endroit rêvé pour amorcer une balade dans la capitale. Commencez par en découvrir l'histoire au musée de la Ville de Bruxelles, puis traversez les galeries royales Saint-Hubert, sous verrière, pour arriver à la cathédrale. Ce monument se double de beaux musées, tels le BELvue et les musées royaux des Beaux-Arts. Profitez de votre passage dans le quartier pour déjeuner en terrasse sur le toit du musée des instruments de musique. Prenez l'ascenseur de verre à l'extérieur du colossal palais de justice pour gagner le quartier des Marolles et dîner dans l'un de ses restaurants réputés avant de finir votre soirée en discothèque.

Arpentez les boutiques de créateurs belges, le long de la rue Antoine Dansaert, et assistez à une rencontre d'échecs au bar Le Greenwich. Déjeunez dans l'un des restaurants de fruits de mer de Sainte-Catherine, puis admirez l'architecture futuriste de l'Atomium, le quartier de l'Union européenne ou la maison Art nouveau de Victor Horta, transformée en musée. Reprenez des forces dans l'un des restaurants animés de la rue Saint-Boniface, puis dirigez-vous vers la place Flagey pour siroter un cocktail au Café Belga. Optez ensuite pour un film au Studio 5, un concert ou un boeuf impromptu au Sounds Jazz Club.





PROGRAMME



	JOUR 1	JOUR 2
Matin	<p>08h30 Départ de LYON PART DIEU 12h17 Arrivée à BRUXELLES MIDI Train TGV – durée 03h43 – 2ND classe</p> <p>Transfert au restaurant</p>	<p>Petit-déjeuner à l'hôtel et check-out</p> <p>VISITES PROFESSIONNELLES <i>Les enseignes indépendantes spécialisées qui concurrencent les poids lourds de la grande distribution</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>Visite de la Ferme Biologique Communautaire « Nos Pilifs » <i>Cette ferme biologique est un endroit atypique, située à 20 minutes de la capitale belge. La ferme emploie des personnes en réinsertion et propose : une boulangerie/pâtisserie BIO, une épicerie BIO, un restaurant, une menuiserie et des ateliers.</i></p> </div>
Midi	<p>Déjeuner aux halles alimentaires « THE WOLF » <i>Le complexe branché the Wolf compile de nombreuses échoppes proposant une offre de restauration sur le pouce premium ainsi qu'un marché bio</i></p>	<p>Déjeuner organisé au restaurant LE LOCAL <i>Articulé autour de l'économie circulaire et du zéro déchet, ce restaurant propose une cuisine réalisée avec respect et produits sourcés Avec intervention de la propriétaire qui explique le concept du restaurant</i></p>
Après-midi	<p>VISITES PROFESSIONNELLES <i>Les musts du marché alimentaire Bio bruxellois</i></p>  <p>Check-in et installation en chambre</p> <p>Apéritif organisé au restaurant</p>	<p>VISITES PROFESSIONNELLES <i>Découvertes des enseignes belges, non alimentaires et BIO</i></p>  <p>16H17 Départ de BRUXELLES MIDI 20H02 Arrivée à LYON PART DIEU Train TGV – durée 03h45 – 2ND classe</p>
Soirée	<p>Diner au restaurant LE CORE <i>Ce restaurant est idéalement situé à quelques minutes de l'hôtel. Il propose une cuisine traditionnel savoureuse et simple</i></p> <p>Nuit à l'hôtel LA GRANDE CLOCHE 3*</p>	



INTÉRÊT PROFESSIONNEL



ZOOM SUR LA GREEN DISTRIBUTION À BRUXELLES

La RSE est un **business model** pour 75% des entreprises belges. Le **développement durable est donc plus qu'une mode** dans le pays. Le développement durable est de plus en plus perçu comme un **investissement rentable** car il permet de **convaincre les clients en optimisant les ventes**.

En Belgique, le **vrac**, l'**éthique de fabrication**, le **packaging responsable**, la **proximité**, les **circuits courts**, la **transparence**, la **communication** et les **lieux de vie et de partage** sont les caractéristiques les plus frappantes observées en magasin. Capitale européenne, Bruxelles est un ville exemple où le consommateur est impliqué et demandeur d'innovations **plus utiles et éthiques** que tape-à-l'œil.

Petit à petit, la tendance à la « **déconsommation** » se dessine en Belgique. Les consommateurs achètent **moins de produits** et privilégient la **qualité**. On observe également une **adhésion** et une **prise de conscience collective** de la part des Belges. Pour eux, la **consommation plus responsable** est devenue nécessaire. Ils sont d'ailleurs convaincus que ce sont les consommateurs eux-mêmes qui ont le plus de poids pour **promouvoir concrètement le développement de comportements de consommation responsable**.

Bruxelles voit donc s'ouvrir en son sein, des **magasins-lieux de vie**, où paradoxalement **l'achat devient secondaire**. On y découvre, on y échange, on y prend le temps.

CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ



Pour contrer les grandes chaînes, les petits magasins BIO forment des alliances d'achats et s'associent avec de plus grands acteurs du bio. Il s'ouvre également de plus en plus de **magasins Bio et très premiums**, qui bouleversent le **marketing opérationnel** de ce secteur qui était le grand laissé pour compte de la tendance green. Désormais, le BIO fait peau neuve, avec une image plus dynamique, plus jeune et moins rébarbative.



Le citoyen belge continue de manifester son **engouement pour le bio** puisque les dépenses ne cessent d'augmenter depuis plus de 10 ans. En 2020, les ménages belges ont dépensé 890 millions d'euros en produits bio, soit une **augmentation de +13%** par rapport à l'année 2019.



En 2020, **96% des Belges ont consommé au moins une fois un produit bio**, dans un supermarché classique, dans un magasin spécialisé, en direct chez un producteur ou encore dans une enseigne de hard-discount.



Les magasins-lieux de vie sont désormais légion à Bruxelles. Des complexes commerciaux totalement axés autour de l'éthique et de l'échange, redéfinissent le retail de la capitale Belge.



L'économie circulaire est la star du développement durable. Les grandes enseignes rivalisent d'idées pour peaufiner leur réputation et séduire les consommateurs engagés.



GRANDE DISTRIBUTION BIO



CRICUIT-COURT



PRODUCTIONS BIO LOCALES



MARKETING OPERATIONNEL



ENGAGEMENT & IMPACT SOCIÉTAL



VRAC ET ZERO DECHET



VOTRE HÔTEL



HOTEL A LA GRANDE CLOCHE 3*

Situé à quelques minutes de la célèbre Grand Place de Bruxelles, l'hôtel A La Grande Cloche est un boutique hôtel trendy et décalé dans une bâtisse du XIX^{ème} siècle. Totalement rénové en 2019, l'hôtel n'en reste pas moins le plus ancien établissement hôtelier en activité de Bruxelles. Toute une histoire qui est donc conservée, avec des clins d'œil architecturaux et une décoration en lien avec la vie de la ville et du pays.

Pratiques, spacieuses et pleines de charme, les chambres sont toutes confortables et bien équipées.

L'hôtel dispose aussi du restaurant le Pasta Madre, où les clients de l'hôtel croisent les bruxellois autour d'une pizza gourmet préparée par le meilleur pizzaiolo d'Italie et du grand bar à bières locales.

Les plus de l'hôtel :

- ★ Sa situation idéale, à deux pas de la Grande Place
- ★ Son bâtiment historique et sa décoration branchée
- ★ Ses chambres confortables et son restaurant original

LA
GRANDE
CLOCHE





LES RESTAURANTS



DÉJEUNER AU WOLF BRUSSELS « LA HALLE GOURMANDE ET PREMIUM »

Situé dans le centre de Bruxelles, ce Food Market fait parler de lui. En effet, le Wolf, appellation qui vient des « loups » financiers de Bruxelles, vous emmène dans un univers original. Vous y trouverez des échoppes de petites marques et restaurateurs bruxelloises de qualité minutieusement sélectionnés par les fondateurs.

Au cœur de ce concept on trouve notamment :

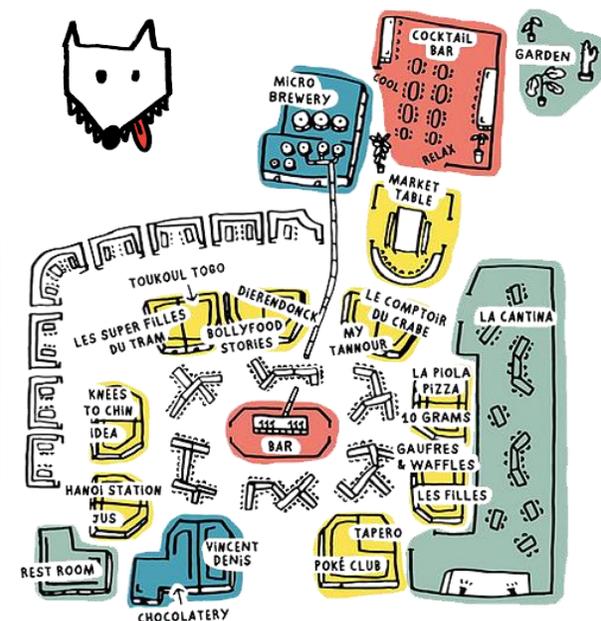
- 16 restaurants,
- un marché bio,
- une chocolaterie artisanale
- une micro-brasserie.

Dans ces halles marchandes branchées, on découvre une large sélection de produits bio tout droit venus de fermes belges ou européennes qui pratiquent l'agriculture dite « régénératrice ». En plus de proposer des produits bio, la meute du Wolf repense également la distribution alimentaire grâce à des principes sociaux-économiques durables, éthiques et équitables !

Une expérience culinaire et authentique qui rafraichit le paysage alimentaire bruxellois.

Inclus :

- *Le déjeuner 2 plats avec eau et café*



DINER AU RESTAURANT CORE

SIMPLICITE ET TRADITION BELGE

Le restaurant Core propose une cuisine sophistiquée, concoctée par le chef qui glane des produits de qualité auprès de producteurs locaux. L'ambiance intimiste du restaurant, sa décoration moderne et chaleureuse offrent un cadre idéal pour un dîner à Bruxelles.

Au restaurant Core, les plats sont préparés avec passion et le souci du détail. Ainsi, il est toujours sur d'y déguster une cuisine raffinée dont les saveurs, savamment assemblées, marquent les esprits.

Idéalement situé, à quelques minutes à pied de votre hôtel, il est la combinaison parfaite entre cuisine savoureuse, produits sourcés et ambiance décontractée. Le plus : la vue sur la fondation internationale Jacques Brel depuis le restaurant.

Programme

20h30 : Apéritif traditionnel bruxellois

21h00 : Dîner en 3 temps

Inclus :

- *Le dîner 3 plats avec eau et café, ainsi que l'apéritif*



LA PÉPITE **LE LOCAL** L'HYMNE AU ZÉRO DÉCHET

Le local est un restaurant articulé autour de l'économie circulaire et du zéro déchet. Au Local, la cuisine est faite avec respect et honnêteté. Plus qu'un restaurant, Le Local se veut véritable laboratoire innovant, réunissant dans une cuisine zéro-déchet un ballet de chefs survoltés, unis par des valeurs communes.

Ils s'engagent à cuisiner des produits locaux à 80% et issus de circuits courts. De cette façon, ils souhaitent redonner de la valeur au produit et mettre en avant un terroir belge mais aussi payer les agriculteurs au juste prix. Ils travaillent ces produits avec respect et suivant la philosophie du zéro déchet de façon à limiter le gaspillage alimentaire. Ils cuisinent, ainsi, de façon créative ce que certains auraient tendance à jeter.

Pour toutes ces raisons ils ont reçu le meilleur score au label Good Food récompensant les restaurants durables.

Du champ à l'assiette et de l'assiette au champ !

Inclus :

- Le déjeuner 2 plats avec eau et café



PRIX

→ Base 6 participants minimum + 1 accompagnatrice Cluster Bio

Si le groupe est de moins de 6 participants, nous nous réservons le droit de réajuster les prix.

Les prix sont basés sur les tarifs et taxes au 02.12.2021 et sont susceptibles d'évoluer.

Prix de base en chambre double, par personne :1.685€ HT

Supplément single..... 70€ HT

Tarif spécial accompagnatrice CLUSTER BIO.....665€ HT

Date au choix :

Du jeudi 03 au vendredi 04 mars 2022

Du jeudi 10 au vendredi 11 mars 2022

Le prix de base comprend :

- Trajets directs A/R en Thalys entre Lyon Part Dieu et Bruxelles Midi en seconde classe
- (Les tarifs inclus dans le prix de base sont les tarifs Thalys du jour en individuel et donc soumis à d'éventuelles évolutions et disponibilités le jour de la réservation définitive)
- 1 nuit en chambre individuelle à l'hôtel LA GRANDE CLOCHE 3* (ou similaire)
- Le petit-déjeuner et les taxes de séjour
- Les 2 déjeuners (2 plats, avec eau et café) ou similaire
- Le diner (3 plats, avec eau café et apéritif)
- Le transport en autocar privé pour les visites professionnelles organisées par MMM
- L'accompagnement MMM (incluant tous les frais)
- L'organisation et l'intendance de ce voyage
- La sélection des sites à visiter et l'établissement d'un programme professionnel minuté
- L'établissement d'un road book et d'une revue de presse
- L'organisation de rendez-vous (si nécessaire et sous réserve d'acceptation de nos contacts aux dates demandées)

Le prix de base ne comprend pas :

- Le pré acheminement Valence-Lyon Part Dieu et Lyon Part Dieu-Valence
- Les boissons autres que mentionnées dans « le prix de base comprend »
- Les dépenses personnelles
- Le réajustement des taxes le jour de la facturation
- Les **assurances** (annulation, bagages, vie, santé, rapatriement)
- Toutes les prestations non mentionnées dans « le prix de base comprend »

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RÈGLEMENT :

A LA CONFIRMATION : ACOMPTÉ DE 80% DES PRESTATIONS

>> Nous confirmons et réservons les prestations après réception de votre acompte.

ENVIRON 1 MOIS AVANT LE DÉPART : solde à régler à réception de la facture

>> LE RÈGLEMENT DOIT IMPÉRATIVEMENT NOUS PARVENIR AU PLUS TARD 2 SEMAINES AVANT LE DÉPART.

(MMM doit de son côté régler d'avance les transports aériens et routiers, les hôtels, etc.).

Nos prix sont basés sur les tarifs, taux de change et taxes au 02.12.21. Ils sont tributaires de leur évolution.

ANNULATION NON ASSURÉE - FRAIS ENCOURUS :

L'existence de nombreux intermédiaires (hôteliers, transporteurs...) et des délais de règlement imposés par ceux-ci aux organisateurs du voyage justifie la perception de frais d'annulation d'autant plus importants que la date du départ est proche (report équivaut à annulation) :

- Du 02.12.21 au 03.01.22.....80% du montant total du voyage
- Du 04.01.22 au 02.02.22.....90% du montant total du voyage
- A partir du 03.02.22.....100% du montant total du voyage

Toute somme due à MMM ne pourra être reportée sur un prochain voyage. Consultez votre propre compagnie d'assurance (ou April International ou Mondial Assistance...) si vous désirez vous assurer contre le risque d'annulation (en spécifiant les frais ci-dessus), ainsi que pour les frais de maladie et de rapatriement.

CONDITIONS :

Les conditions générales sont celles adoptées par IATA.

Les réservations de transports, hôtels et restaurants étant faites d'avance et les engagements pris, il ne saurait y avoir de remboursement pour des parcours non effectués et autres prestations non utilisées du fait des participants.

DOCUMENTATION :

- **A la confirmation du voyage et versement de l'acompte** : envoi d'une confirmation d'inscription avec formalités et informations pratiques.
- **Environ 10 jours avant le départ** : envoi d'une convocation par email.
- **Le jour du départ** : remise d'une pochette contenant l'itinéraire minuté du voyage, un road book sur les enseignes & centres commerciaux visités, incluant une revue de presse, ainsi qu'un book culturel sur le pays et la ville visités.

RESPONSABILITÉ DE MMM :

Nous tenons à vous rappeler que la société France Conventions - MMM ne peut être tenue pour responsable des conséquences, des circonstances et événements suivants : risques naturels, guerres civiles ou étrangères, actes des gouvernements, terrorisme, désastres, émeutes & mouvements populaires, grèves, prises d'otages, manipulation d'armes, risques sanitaires, intempéries.

La société France Conventions - MMM ne peut être, également, tenue pour responsable :

- de la non-validité de votre pièce d'identité
- de la non-obtention de visas et autres formalités dans les délais indiqués (les consulats, ambassades et organismes de visas ne garantissant jamais les délais)
- de la pratique (légitime) de la sur-réservation ("surbooking") par les compagnies aériennes (<http://www.easydroit.fr/droit-de-la-consommation/voyages/vol-aerien/surbooking.htm>)
- de la non-obtention des documents sanitaires exigés par le droit en vigueur dans les pays concernés





clusterbio

AUVERGNE - RHÔNE - ALPES