



Salon international des techniques champenoises et effervescentes  
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



10<sup>e</sup> édition  
un engagement durable pour l'effervescence  
a sustainable commitment for sparkling wine techniques

## Le Programme par dates

### ***Mercredi 14 Octobre***

#### ► **Les Ateliers Gourmands**

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11h à 13h Dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde des alliances Mets et Champagnes et découvrez des alliances classiques et insolites.

Tarif : 10 € TTC.

#### ► **Le Prix à l'Innovation 2009 par la [CCEPC](#)**

La remise du Prix à l'Innovation 2009 aura lieu à 12h dans l'Amphithéâtre du hall Champagne

#### ► **Les 8èmes Rencontres Espace Champagne**

Les Rencontres [Espace Champagne](#) du [Crédit agricole Nord Est](#) auront lieu à 14h30 dans l'Amphithéâtre du hall Champagne autour du thème « Luxe : le consommateur est-il en crise ? ».

#### ► **Le Concours des Champagnes de la Propriété** par le [Syndicat Général des Vignerons](#)

La remise des Prix du Concours des Champagnes de la Propriété 2009 aura lieu à 17h dans le hall Jéroboam et sera animé par **Geoffrey Orban** d'[EDUCAVIN](#).

#### ► **Le VITeff partenaire du Prix Renou 2009 !**

L'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin ([ANEV](#)) et la Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains du Vin & des Spiritueux ([FIJEV](#)) ont lancé en 2008 le Prix René RENO. Il sera décerné cette année lors du VITeff à Épernay, la remise du prix aura lieu à 20h30.

- Plus d'info : consultez le site de l'[ANEV](#)
- A lire également : Article "["Le VITeff partenaire du Prix Renou 2009 !"](#)" paru sur le site [VITeff - La Veille](#)

## Jeudi 15 Octobre

### ► Journée techniques des œnologues par [l'Union des Œnologues de France](#) - Région Champagne

La Journée Technique des Œnologues sur le thème de la *Stabilisation tartrique des vins* aura lieu de 8h30 à 12h30 dans l'Amphithéâtre du hall Champagne.

=> *Manifestation payante et sur réservation.*

### ► Rendez-vous individuels thématiques organisés par la Champagne Viticole et le [Crédit Agricole Nord Est](#)

Les Rendez-vous individuels "*Comment optimiser ses ventes en Belgique ?*", "*Fixer son prix de vente à l'export*", "*Les outils de communication*" et « *douanes et fiscalité douanière* » présentés par la [Champagne Viticole](#) et le [Crédit Agricole du Nord Est](#) auront lieu le Jeudi 15 Octobre de 9h à 13h et de 15h30 à 18h dans le hall Mathusalem 2.

### ► Rendez-vous individuels pays

Vous pourrez poser toutes vos questions aux délégués [Calyon](#) (Filiale [crédit Agricole](#)) ainsi qu'aux attachés agricoles d'[Ubifrance](#) de 35 pays/zones géographiques :

- Afrique et Moyen-Orient
- Allemagne
- Amérique du Sud
- Europe du Nord
- Etc.

Ces Rendez-vous auront lieu le Jeudi 15 Octobre de 9 à 13h et de 15h30 à 18h dans le hall Mathusalem 2.

### ► Colloque Santé Communication Vin

Le colloque *Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe ?* aura lieu de 10 à 12h dans la salle d'accueil du Hall Champagne. Ce colloque sera présidé par Jean-Michel Peyronnet, Rédacteur en Chef de la RVI et en présence de **Jose Ramon Fernandez** - Secrétaire Général du [CEEV](#), **Rudolf Nickenig** - Secrétaire général du [Deutscher Weinbauverband](#), **André Deyrieux** du magazine *Winetourisminfrance* et Secrétaire Général Adjoint de l'[APV](#) et Sophie Signolle, présidente de l'Univers du Goût en Champagne.

### ► Conférence SITMAFGR

La Conférence Sécurité [SITMAFGR](#) sur *les contrôles obligatoires en matière de pulvérisation* aura lieu de 10 à 12h dans le hall Mathusalem 3.

### ► Conférence sur les sous-produits du raisin

La conférence sur « *les sous-produits du raisin, les voies de valorisation et les modèles économiques qui s'y rattachent* » organisé par la [CCEPC](#) le [Pôle IAR](#) (industrie agro ressource) et Carinna aura lieu de 10 à 12h dans le hall Mathusalem1.

► **Les Ateliers Gourmands**

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11h à 13h Dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde des alliances Mets et Champagnes et découvrez des alliances classiques et insolites.

Tarif : 10 € TTC.

► **Conférence « Les opportunités du marché pour le champagne »**

Un focus sur la consommation de champagne dans 5 pays (Russie, Grande Bretagne, Hong Kong, USA et Moyen Orient) vous permettra de vous forger une opinion sur les évolutions du marché à l'international. Cette conférence se tiendra de 14H00 à 15H30 dans le Hall Mathusalem 1 et est organisée par le [Crédit Agricole Nord Est](#) et [Ubifrance](#).

► **Workshop Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)**

Le Workshop [IFV](#) « Ecoconception des caves et des exploitations viticoles: concept et exemples » aura lieu de 14h30 à 17h30 dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne.

► **Table ronde prospective « L'Evolution des Marchés »** Elle aura lieu Jeudi 15 octobre entre 17 h et 18 h (Plateau télé) et abordera l'évolution des principaux marchés vins effervescentes et les perspectives à 10 ans.

► **Table ronde prospective «Innovation»**

Elle donnera notamment la parole aux lauréats du prix à l'innovation 2009 ainsi qu'au pôle IAR et aura lieu le jeudi 15 octobre entre 14h30 à 15h15 (Plateau Télé)

► **Dégustation descriptive de Cap Classique par l'[Union des Œnologues Région Champagne](#)**

La Dégustation Descriptive de Cap Classique aura lieu de 19 à 21h dans le hall Jéroboam.

## Vendredi 16 octobre

► **L'Adepta animera une conférence intitulée « Lors du VITEff, l'Adepta vous fait rencontrer les marchés effervescents du monde »** de 8h à 13h dans la salle d'entrée du hall Champagne.

► **La Conférence "Efficacité énergétique et Développement Durable : des leviers pour rebondir"** organisée en partenariat avec L'ADEME et le CIVC se déroulera dans le Hall Mathusalem 1. De 10H à 12H.

► **Conférence par le Syndicat Général des Vignerons**

La conférence « *Crise : le Syndicat des Vignerons à vos côtés* » organisée par le [SGV](#) se déroulera de 10 à 12h dans la salle de conférence du hall Champagne.



Salon international des techniques champenoises et effervescentes  
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



10<sup>e</sup> édition  
un engagement durable pour l'effervescence  
a sustainable commitment for sparkling wine techniques

### ► **Les Ateliers Gastronomiques**

Les Ateliers Gastronomiques animés par les [Chefs Étoilés de la Champagne](#) auront lieu de 10 à 18h dans le hall Jéroboam. Ces ateliers sont l'occasion de participer à la réalisation par un Chef d'une recette exclusive à partir d'un champagne primé au concours des Champagnes de la Propriété ou Nicolas Feuillatte. Tarif : 30 € TTC

### ► **Les Ateliers Gourmands**

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11h à 13h Dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde des alliances Mets et Champagnes et découvrez des alliances classiques et insolites.

Tarif : 10 € TTC.

### ► **La gestion de l'exploitation en temps de crise**

L'[AG2C](#) proposera une conférence sur « *la gestion de l'exploitation face à la crise* » le vendredi 16 octobre de 14 à 16h dans la salle d'accueil du Hall Champagne.

### ► **Table ronde prospective L'Evolution de la Réglementation**

Elle aura lieu le vendredi 16 septembre entre 14h30 et 15h15 (Plateau Télé) et abordera les thèmes suivants : Réglementation Européenne, protection de l'Appellation, l'Aire d'appellation Champagne, les nouvelles pratiques œnologiques...

### ► **Les 100 ans de la Champagne Viticole**

La conférence organisée par la Champagne Viticole et intitulée « **La Champagne Viticole : du tabloïd de 1909 à l'Internet de 2009** » aura lieu de 15h à 17h30 dans le hall Mathusalem 1.

► **Table ronde prospective « L'Environnement et Bio »** Elle aura comme fil conducteur la problématique suivante : est ce que le bio répond toujours aux exigences du Développement Durable ? et se déroulera de 15H30 à 16H15 sur le plateau télé.

### ► **Table ronde prospective « les Sciences de la Vigne et du Vin »**

Elle aura lieu le vendredi 16 octobre entre 15h à 17h (Plateau Télé) et abordera les sujets suivants : les Maladies de la Vigne, la Viticulture de Précision, l'Eclatement des baies, Tomographie Laser...

## Samedi 17 octobre

La journée du samedi 17 octobre sera placée sous le signe de la gastronomie avec notamment les **Ateliers Gastronomiques** organisés par les [Étoilés de Champagne](#), ainsi que les Ateliers Gourmands animés par **Geoffrey Orban** d'[EDUCAVIN](#).

## Et tout au long du VITeff

Pendant les 4 jours du VITeff, certains événements ponctuels - sortes de "fils conducteurs" - seront présents, comme par exemple :

- ▶ Les interviews sur le Plateau TV organisé par le [Crédit Agricole du Nord-Est](#)
  
- ▶ Le [Pôle Emploi-Formation](#) « Le Champagne : Une effervescence de métiers », présentera un espace dédié à l'emploi et à la formation dans la filière Viti-vinicole.
  
- ▶ Les conférences exposants :
  - La société Electro-Reims animera des conférences et des ateliers sur le thème : "**Le réseau Ethernet Industriel appliqué au process du Champagne**" toute la journée du mercredi 14 Octobre dans la salle d'entrée du hall Champagne
  
  - La société Tecnomatix proposera une conférence sur l'évolution de la gamme de ses tracteurs enjambeurs et sur le lancement d'un nouveau diffuseur PRECIJET le mercredi 14 de 14H à 19h dans le hall mathusalem 3.
  
  - La société Cognex organisera une conférence sur « les applications Vision dans l'embouteillage et le contrôle bouteille / étiquettes » le Jeudi 15 de 14h à 19h dans le hall Mathusalem 3.
  
  - La société Ecovigne proposera une conférence le vendredi 16 Octobre dans l'espace catering
  
  - La société Sparflex présentera ses nouveaux produits le vendredi 16 Octobre de 16h à 19h dans les Halls Mathusalem 2 et 3.