



.com

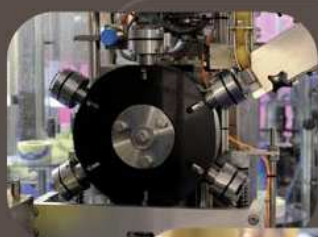
# VITeff

11<sup>e</sup> édition

du 19 au 22  
octobre 2011

Epernay

The sparkling wine  
technology exhibition



**OSER, INNOVER**  
pour vous  
et avec vous !

**Dossier  
de  
Presse**



REIMS ■ ÉPERNAY

Un événement de la Chambre  
de Commerce et d'Industrie  
de Reims et d'Epernay





# SOMMAIRE

<b>VITeff</b> > Un événement référent pour la filière !	Page 05
<b>2010 /2011</b> > 10 ans de VITeff par la CCI Reims ▪ Epernay	Page 06
<b>VITeff 2011</b> > Un programme pétillant : international, innovant, et savoureux !	Page 07
<b>La programmation par thématique :</b>	
▪ <b>Process et savoir Faire</b> > Au cœur des métiers	Page 09
▪ <b>Innovation</b> > Prix et Parcours	Page 14
▪ <b>Evolution des marchés</b> > Cap sur l'international	Page 15
▪ <b>De l'effervescence au plaisir</b> > Le Champagne : une culture	Page 18
<b>Le Programme</b> > Jour par Jour	Page 21
<b>Le VITeff veille</b> > Un observatoire du marché, pour anticiper	Page 24
<b>Mémo</b> > Où, quand, quoi, comment ?	Page 26
<b>Les partenaires 2011</b> > Merci	Page 27
<b>Annexes</b>	Page 28

- Contact presse CCI Reims•Epernay  
Véronique Perini / Sabrina Lhomme – Chargée du marketing, de la communication et des RP  
T : 03 26 50 62 25 – F : 03 26 50 62 59 - @ : [veronique.perini@reims.cci.fr](mailto:veronique.perini@reims.cci.fr) / [sabrina.lhomme@reims.cci.fr](mailto:sabrina.lhomme@reims.cci.fr)  
[www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr)



## ■ VITEFF > Un événement référent pour la filière !

Le VITeff est le **Salon International des Technologies des Vins Effervescents** (Sparkling Wine Technology Exhibition), qu'il s'agisse de Champagne, de Crémant ou d'autres vins effervescents reconnus dans le monde.

### Quelques dates-clés :

- **1950** > La **première édition du VITeff** a lieu, sous le nom de « Salon des Techniques Champenoises ». Il devient le VITeff en 1991.
- **2001** > la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims-Epernay rachète le VITeff ;
- **2003** > le VITeff prend un nouvel essor grâce à l'accompagnement des collectivités territoriales, que ce soit au niveau financier avec des subventions du Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, du Conseil Régional de Champagne-Ardenne, du Conseil Général de la Marne, et de la Communauté de Communes d'Épernay Pays-de-Champagne, mais aussi au niveau humain avec l'implication des différentes équipes ;
- **2005** > Le VITeff se déroule pour la première fois au Millésimum d'Epernay, qu'il inaugure ! ;
- **2007** > Le VITeff s'impose comme l'événement international incontournable pour la filière des vins effervescents, avec l'appui de partenaires dédiés ;
- **2009** > 375 exposants, 23000 visiteurs, 93% de visiteurs satisfaits... L'Afrique du Sud est à l'honneur, et les personnalités de la filière mondiale se donnent tous rendez-vous à Epernay.

### Petit retour en images sur le VITeff à travers son logo...



1999...



...2001...



...2005...



...2010 !



## ■ 2001 / 2011 > 10 ans de VITeff par la CCI Reims - Epernay

La CCI de Reims-Épernay s'est depuis toujours intéressée à la filière des connexes au Champagne et au potentiel de développement qu'elle représente, pour la filière-même, comme pour le territoire. C'est ainsi qu'elle a racheté le VITeff en 2000, en réponse à la demande des entreprises du bassin sparnacien, pour en faire ce rendez-vous international et incontournable des professionnels et de toute la filière des vins effervescents.

Et bien au-delà d'un salon organisé autour des technologies des vins effervescents et du produit « Champagne », le VITeff se veut également porteur de toute la culture « Champagne ». On y retrouve bien sûr tous les savoir-faire techniques du secteur, mais également tout un univers réunissant les professionnels : un terroir, une exigence, une histoire et un certain art de vivre, un patrimoine, etc.

Le VITeff est porteur d'une culture globale. La CCI porte donc cet événement, au nom d'une filière économique, pour créer de la valeur ajoutée à partir de TOUT ce qui fait la notoriété et l'image mondiale de la Champagne, bien au-delà du Champagne en lui-même : savoir-faire, services, formation, réseaux, culture qui contribue à créer de la valeur pour le territoire et ses acteurs.

En effet, comment produire de la valeur, faire en sorte que les savoir-faire, les compétences, les activités connexes soient davantage générateurs de valeur pour le territoire à partir du produit qu'est le Champagne ? En utilisant son rayonnement culturel, touristique, éducatif, formateur, etc... C'est là un objectif primordial de la CCI avec le VITeff.

## ■ VITEFF 2011 > Un programme pétillant : international, innovant et savoureux !



Pour cette 11<sup>ème</sup> édition, le rendez-vous international des technologies des vins effervescents ouvre ses portes du mercredi 19 au samedi 22 octobre avec 3 thématiques majeures : « les process et savoir-faire », « l'évolution des marchés » et « de l'effervescence au plaisir » déclinées sous les axes innovation et international ...

Conscient de la nécessité pour les entreprises d'être toujours plus compétitives et innovantes, le VITEff, grâce à l'aide de tous ses partenaires, offre **une tribune où experts et professionnels peuvent échanger autour des dernières tendances et évolutions**. C'est le lieu où l'on peut rencontrer de nouveaux partenaires, amorcer de nouvelles affaires, échanger sur ses métiers, se préparer à l'ouverture à de nouveaux marchés, se renseigner sur les formations, être à l'écoute des grands enjeux, partager une vision commune d'avenir...

**L'innovation est une composante essentielle de l'ADN du VITEff**. Elle occupe naturellement une place de choix au cœur de la programmation et de façon très concrète. Entrez dans l'univers de ceux qui innovent : nouveaux brevets, produits... Pour la première fois et grâce à un parcours identifié, ils seront mis à l'honneur !

### Des chiffres jamais atteints

Au fil des années, cet événement s'est affirmé comme **résolument tourné vers l'international et l'innovation**. Aujourd'hui, cette grande plateforme de rencontres met en réseau :

- 429 exposants pour 2011,
- dont 26 entreprises étrangères présentes (Espagne, Suisse, Pologne, Allemagne, Italie),
- 13 délégations étrangères : Afrique du Sud, Angleterre, Argentine, Belgique, Brésil, Bulgarie, Chili, Chine, Espagne (région Cava), Italie (région Franciacorta), de Serbie, USA,
- 14 importateurs en provenance d'Allemagne, d'Italie et de Suède venant rencontrer 17 producteurs de champagne,
- de nombreux représentants de l'AREV en provenance de toute l'Europe,
- la Fédération Nationale des Crémants et son Conseil d'Administration,
- des étudiants internationaux : 100 étudiants chinois et 20 européens dans le cadre du lancement du Réseau Européen de Formation Vitivinicole,
- 800 personnes sur l'Espace Emploi Formation valorisant les métiers et formations vitivinicoles et des industries connexes au champagne,
- 23 000 visiteurs de toutes nationalités (chiffre de l'édition 2009).



La progression du nombre d'exposants, un chiffre encore jamais atteint dans l'histoire du VITeff, a amené les équipes organisatrices à pousser les murs du Millésium, pour permettre ainsi l'ouverture et l'inauguration du tout nouveau Hall « Capsule » !

### L'environnement au VITeff

**L'engagement du VITeff pour l'environnement** se poursuit cette année, avec par exemple, pour compléter la charte pour l'environnement mise en place en 2009, la collecte de bouchons organisée par la Jeune Chambre Économique d'Épernay et sa région.

Autre moyen d'être durable : la communication en ligne.

**Le site web du VITeff se bonifie** avec l'âge et propose désormais de nouveaux services et fonctionnalités dédiés aux exposants et visiteurs : plan du salon en ligne, inscription en ligne, possibilité d'envoi d'e-invitation et d'impression de e-badge, meilleure lisibilité de son site (nouveau logo, charte, interface, goodies téléchargeables)...

Le site VITeff Veille a lui aussi subi un relookage en profondeur. Vous y trouverez toute l'information utile : le marché de l'effervescence, les tendances et actualités, les chiffres clés, l'atlas, les formations, les innovations... N'hésitez pas à consulter le site <http://veille.viteff.com/-Veille-> pour être à la pointe de l'actualité !

Et pendant le salon, retrouvez le VITeff sur les réseaux sociaux :

- devenez Fan : <http://www.facebook.com/VITeff2011>
- devenez Follower : <http://twitter.com/#!/VITeff>

## ■ **PROCESS ET SAVOIR FAIRE > Au cœur des métiers**

Les technologies et les savoirs faire sont au cœur de l'excellence des champagnes et des vins effervescents. Cette partie de la programmation du VITeff met surtout en avant l'excellence comme un miroir à multiples facettes. Une recette complexe à réaliser ou se mélangent de nombreux ingrédients : innovation, formation, évolution de la législation, normes, développement durable, ...

### **2ème Appel à projet Anaxagore : un outil d'innovation à destination de la filière viticole**

La Conférence de présentation du **2ème Appel à projet Anaxagore** animée par Dominique Lebrun se déroulera le 19 octobre à 9h30 Hall Programmation. Initié par le Comité Champagne (CIVC) et le pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources (IAR), CARINNA et le Conseil Régional de Champagne-Ardenne, Anaxagore a pour objectif de faire émerger de nouveaux projets et de nouvelles applications centrées sur la valorisation des agro-ressources, en lien direct avec les besoins et activités de la filière vitivinicole. Ce programme fait l'objet d'une collaboration étroite avec l'agence régionale pour la recherche et l'innovation (CARINNA).

Elle traitera dans un premier temps des **outils d'innovation**, puis du **fonctionnement du programme ANAXAGORE**, pour terminer sur un **point explicatif sur les résultats** et les **besoins de la filière**. La **stratégie du Pôle IAR** pour la filière vigne et vin sera présentée.

=> *Entrée libre - inscription sur le site.*

### **Lancement officiel du « Réseau des formations vitivinicoles des Régions européennes viticoles »**

Dans le cadre du **Parcours Inaugural** du 19 octobre, dans l'enceinte du Chapiteau Espace Emploi Formation le « **Réseau des formations vitivinicoles des Régions européennes viticoles** » sera **lancé officiellement par l'AREV** en partenariat avec la *Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne* (CCEPC) et la Maison de l'Emploi et des Métiers d'Epernay et de sa Région. Les représentants et étudiants issus des établissements de formation des pays membres de l'AREV intégreront une table ronde entre enseignants et étudiants de l'ensemble des établissements et pays représentés.

Un groupe de **27 jeunes constitué de : 7 allemands, 4 français, 13 italiens, 3 espagnols** aura pour mission de travailler conjointement dans une démarche active d'échange dans le cadre d'ateliers ou en plénière. L'objectif de la matinée est de faire prendre conscience aux jeunes participants du plus que représente la participation à un programme de mobilité internationale.

Une vidéo-conférence du Réseau Européen des formations vitivinicoles AREV aura lieu à 14h le 19 octobre Hall Champagne Salle Prestige.

=> *Entrée libre*

### Réunion : "Etude européenne sur les impacts socio-économiques et territoriaux de la libéralisation des droits de plantations viticoles"

Le 19 octobre à 14h00, L'AREV a invité tous les membres du CEPV (Comité Européen des Professionnels du Vin) à assister à la conférence du Docteur Etienne MONTAIGNE, Administrateur scientifique CIHEAM-IAMM (Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes - Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier). Il présentera un point d'étape sur son **étude des impacts de la libéralisation des droits de plantation viticoles**.

=> *Réunion privée réservé aux membres du CEPV*

### Permanence Innovation

Toute la journée au Hall RDV d'affaires : un espace dédié à l'**accompagnement des projets innovants** présentera ses activités et se met à disposition des visiteurs pour des RDV individuels sans nécessité de préinscription.

=> *Entrée libre*

### Journée Technique des Œnologues

L'Union des œnologues de la région Champagne organise sa traditionnelle journée ouverte à l'ensemble des professionnels de la filière vitivinicole sur le thème « **Azote de la vigne au vin** » le 20 octobre à 8h30, à l'Amphithéâtre du Hall Champagne et sous la présidence de Dominique Moncomble.

Seront abordés les thématiques suivantes : différentes formes d'azote dans les moûts et les vins, le métabolisme azoté des levures et ses conséquences œnologiques, les moûts carencés en azote et leurs traitements, quels produits œnologiques face aux carences azotées ?, impact de la composition azotée des moûts sur le profil aromatique des vins, facteurs influençant la nutrition azotée de la vigne, corrections possibles à la vigne plutôt qu'à la cave, différentes mesures du statut azoté de la vigne et du futur statut azoté des moûts.

=> *Conférence payante et sur réservation (avec repas 150 € sans repas 120 € / Tarif spécial Jeune diplômé ou demandeur d'emploi avec repas 70 € sans repas 40 €)*

### Table ronde : Oenotourisme

Sur le plateau télé du jeudi 20 octobre à 10h00, se réuniront Adriana VERDI de l'Institut d'Économie Agricole de Sao Paulo, Jean-Paul BACHY, Président de l'AREV, Joan CAPELLADES, Directeur de l'Office de Tourisme de Saint Sadurni d'Anoia en Catalogne, pour échanger sur les différentes pratiques autour de l'**oenotourisme** dans leurs pays et régions respectifs.

## Workshop IFV : Viticulture durable, outils de mise en œuvre et retours d'expérience

Jeudi 20 octobre à 14h00, au Hall Champagne Amphithéâtre, se tiendra le **Workshop organisé par l'Institut Français de la Vigne et du Vin et en partenariat avec le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne et de l'Adepta, sur le thème de la « viticulture durable, outils de mise en œuvre et retours d'expérience »**, animé par Joël ROCHARD, entouré de Lisa FRANCONI de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, Adriana VERDI de l'Institut d'Economie Agricole de la Province de Sao Paulo et Denis de FROIDMONT en charge des dossiers viticoles à la Commission Européenne à Bruxelles et expert OIV.

=> *Entrée libre*

## Plateau TV : Eau-Vigne et Vin : viticulture et qualité de l'eau de demain

Jeudi 20 octobre à 16h00, sur le Plateau TV, se tiendra la conférence « Eau-Vigne et Vin : viticulture et qualité de l'eau de demain » par **l'Agence de l'eau Seine Normandie, le Lycée Viticole de la Champagne et le CFPPA d'Avize avec Didier PINÇONNET.**

=> *Entrée libre*

### Conférence : Ayez l'œil sur votre santé

Vendredi 21 Octobre 10h00, Chapiteau Programmation : La **SITMAFGR** organisera une conférence sur le thème "**Ayez l'œil sur votre santé**" qui s'inscrit dans la campagne de sensibilisation des viticulteurs à l'utilisation des éléments de protection industrielle avec comme intervenants, la MSA et la DIRECCTE.

=> *Entrée libre*

### Conférence : « Préparer sa transmission pour la réussir »

Jeudi 20 octobre à 15h00, Pascal FERAT, Président du **Syndicat Général des Vignerons**, fera lui aussi un point sur **l'accompagnement successoral** en Plateau TV.

Par ailleurs, vendredi 21 Octobre 10h00, Hall Champagne Amphithéâtre, aura lieu la Conférence du **Syndicat Général des Vignerons de la Champagne sur le thème de « l'accompagnement successoral »**. Inscrite dans la logique des problématiques liées au foncier, cette conférence se veut complémentaire à celle organisée par l'Agence Champenoise de Gestion et de Comptabilité.

=> *Entrée libre*

## Conférence : La Champagne Viticole en 2020, perspectives de régulation

Vendredi 21 Octobre : Le Conseil Général de la Marne organisera une conférence sur la « **Champagne Viticole en 2020, perspectives de régulation** » animée par le Professeur Théodore GEORGOPOULOS, Maître de conférences à la Faculté de Droit de Reims et Responsable du Programme "VIN & DROIT" en présence d'Yves BENARD, Président de l'OIV et de l'INAO, et Pascal FERAT, Président du SGV.

=> *Entrée libre.*

## Conférence : « Epuración des effluents vitivinicoles : bilans et perspectives

Vendredi 21 Octobre 15h00, Amphithéâtre/Hôtel de Communauté : L'Agence de l'Eau Seine-Normandie organisera une conférence qui aura comme intitulé : « **Epuración des effluents viticoles et vinicoles : bilans et perspectives** ».

## Conférence : La réforme de la fiscalité du patrimoine

Vendredi 21 Octobre 16h00, Chapiteau Programmation, aura lieu la Conférence de l'Association Champenoise de Gestion et de Comptabilité sur le thème de « **La réforme de la fiscalité du patrimoine** » par Hervé LEPELLETIER (AG2C). Cette réforme doit amener les vignerons à réfléchir plus tôt à la transmission de leur exploitation et de leur patrimoine. La conférence, en plus de présenter les nouveautés, restera pratique en donnant des exemples chiffrés de transmission et d'optimisation.

=> *Entrée libre*

## Champagne : Une effervescence de métiers

Pour la onzième édition du VITeff, la Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne et la Maison de l'emploi et des métiers d'Épernay et sa région, renouvelle l'opération "**Le Champagne, une effervescence de métiers**", en étoffant la programmation grâce à la mise en place d'une plateforme de services multi-partenarial.

Un espace d'environ 400m<sup>2</sup> sera consacré à la valorisation des métiers et des formations de la vigne, de la cave, et des industries connexes au Champagne. Il s'articulera autour de 2 pôles :

- Un pôle démonstration, qui prendra la forme d'un véritable parcours de la formation partant du pied de vigne et suivant l'ensemble des étapes de production du Champagne.
- Un pôle rencontres, réunissant l'ensemble des acteurs de l'emploi, de la formation et de l'insertion du Bassin d'Emploi Épernay : « Espace Information – Emploi – Orientation », « Espace Formation ».

=> *Entrée libre*

### Et aussi : les conférences de nos exposants

Conférence : « **Découvrez l'automatisation de l'avenir pour votre production** ». Quels avantages offre **la nouvelle génération de logiciel d'automatisation** et comment cela aide à résoudre les tâches plus efficacement. Vendredi 21 Octobre à 10h, Salle Prestige, Hall Champagne, organisé par **ELECTRO-REIMS et SIEMENS**.  
=> *Entrée libre.*

Table ronde : « **Valeurs, valeur : comment faire les bons choix** », organisée par **Cohésis Vigne**, le Vendredi 21 octobre à 16h30 - Hall Champagne Amphithéâtre. **Comment créer de la valeur, de la vigne à la commercialisation ? Etre proactif, se démarquer, déployer une démarche globale.** Table ronde animée par Anne Claire le SANN qui réunira : Patrick STENPIEN, APPLICOM, conseil et formation, Jacky CHAPUT, viticulteur à Arrentières, Karine de GUILLEBON, directrice de COHESIS VIGNE, Philippe SECONDE, Président de COHESIS VIGNE, et fera intervenir de nombreux témoignages de vignerons.  
=> *Entrée libre.*

## ■ INNOVATION > Remise de prix et parcours

### ➤ 20<sup>ème</sup> Prix à l'Innovation 2011

En 1984, la ville d'Épernay crée un concours pour récompenser l'entreprise la plus innovante dans le domaine connexe au champagne. C'est la **naissance du Prix à l'Innovation** qui fête cette année sa **20<sup>ème</sup> édition**. Organisé tous les deux ans par la Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne (CCEPC) en partenariat avec la région Champagne Ardenne, le Prix à l'Innovation distingue les exposants les plus innovants du VITeff.

Le jury du Prix à l'Innovation est composé d'experts dans le domaine des vins effervescents, de la viticulture, de l'innovation, de l'entreprise, de l'environnement ou de la sécurité.

A l'issue de l'inauguration du VITeff, mercredi 19 octobre 2011 à 14h00 en amphithéâtre, Hall Champagne, seront ainsi récompensés les 3 lauréats désignés en juin dernier par le jury d'experts.

#### **Lauréats des Prix à l'Innovation 2011**

**Catégorie Viticulture : Entreprise OONYX (Courteron, Aube),**  
pour son matériel de découpe des sarments de vigne couplé à une chaudière biomasse.

**Catégorie Développement Durable : Distillerie Jean GOYARD (AY, Marne),**  
pour son travail de collecte des bois du vignoble.

**Catégorie Emballage et Conditionnement : Oeno Concept (Mardeuil, Marne),**  
pour son kit de calage pour les caisses métalliques de tirage, stockage et remuage communément appelées « gyro ».

### ➤ Parcours innovation et Prix du public

Pour la première fois, pendant toute la durée du VITeff, les visiteurs pourront suivre le **parcours de l'innovation** où une quarantaine de nouveaux produits seront mis à l'honneur.

Il leur sera alors possible, sur les 4 jours, de voter sur le stand « Prix à l'Innovation » pour leur produit favori : une nouvelle chance pour les **11 entreprises de la sélection officielle : PEPINIERES MERCIER, GOYARD, OONYX, CHAMPAGEL, CHAYOUX, SOYEUX, EOS, LE SANGLIER, OENO CONCEPT, SIMES, VINI CHAMPAGNE.**

L'entreprise qui aura reçu le plus de suffrages se verra remettre le « prix du public » le samedi 22 octobre à 14h00 sur le plateau TV.

**Chacune des entreprises lauréates se verra remettre un trophée ainsi qu'un chèque d'une valeur de 2.000 €.**

## ■ EVOLUTION DES MARCHES > Cap sur l'international

Le VITeff 2011 axe largement sa stratégie à l'international, renforçant ainsi son positionnement sur l'ensemble des techniques effervescentes dans le monde. C'est une évidence, le développement d'une entreprise passe non seulement par l'innovation mais aussi par son développement à l'international. Afin de favoriser les échanges entre les professionnels de la filière des vins effervescents du monde entier, le VITeff 2011 propose des rencontres internationales comme des rendez vous experts et de nombreuses possibilités d'échanger avec les professionnels à dimension internationale.

Le VITeff renforce ainsi toujours plus cet aspect de sa programmation :

- l'Argentine est l'invité d'honneur, avec des délégations de visiteurs et des personnalités argentines présentes,
- le partenariat avec l'AREV (Association Européenne des Régions Viticoles) se renforce, de nombreux représentants européens viticoles et acteurs de la formation des régions européennes viticoles seront ainsi présents,
- 26 entreprises étrangères présentes (Espagne, Suisse, Pologne, Allemagne, Italie),
- 12 délégations étrangères en provenance : d'Afrique du Sud, d'Angleterre, d'Argentine, de Belgique, du Brésil, de Bulgarie, du Chili, de Chine, d'Espagne, d'Italie, de Serbie, des USA,
- 14 importateurs en provenance d'Allemagne, d'Italie et de Suède venus rencontrer 17 producteurs de champagne,
- des étudiants internationaux : 100 étudiants chinois et 20 européens dans le cadre du lancement du Réseau Européen de formation vitivinicole,

### Invité d'honneur : l'Argentine

**L'Argentine**, qui a produit 34 millions de cols de vins effervescents en 2007 (2% de la production mondiale de vins), sera l'invité d'honneur avec la présence de Francisco LOPEZ SASTRE - Ministre de l'Environnement et de développement durable de la Province de Salta en Argentine et Mr Joaquin MINABERRIGARAY Chef adjoint de la section économique et commerciale d'Argentine pour accompagner la délégation de producteurs de vins effervescents de la même région. **Cette délégation** est organisée en partenariat avec le Crédit Agricole - CIB et l'Adepta.

### 9<sup>e</sup> Rencontres Espace Champagne : La Chine succombera-t-elle à l'effervescence ?

Mercredi 19 octobre 2011 à 14h00, Hall Champagne Amphithéâtre. Les 9<sup>èmes</sup> Rencontres Espace Champagne du Crédit Agricole du Nord proposent leur conférence sur le thème : « **La Chine succombera-t-elle à l'effervescence ?** »  
D'une manière générale, la reprise économique est en marche, le luxe brille à nouveau grâce aux pays émergents qui sont aujourd'hui les nouveaux relais de croissance. Une certitude, le développement des ventes de vins et spiritueux connaît une accélération particulièrement prononcée en Chine.

Le Champagne saura-t-il profiter de cette opportunité et affirmer ses ambitions dans la conquête de ce nouveau pays ? Saurons-nous apporter les bonnes réponses et nous rendre visibles auprès de ces nouveaux consommateurs potentiels ?

➤ **1ère partie : " La montée de la consommation dans les pays émergents, le cas de la Chine".**

J.L MARTIN, Etudes Economiques Gpe, Responsable Pays Emergents Crédit Agricole S.A.

➤ **2ème partie : Table ronde « La Chine : un marché plein de promesses... mais spécifique et exigeant ».** Localisation et identification des bassins de croissance économique. Perceptions et attentes des consommateurs à l'égard du Champagne. Stratégies et méthodes de négociations : freins à lever et opportunités à saisir. Jia PENG, Fondatrice et Directrice du centre World Wine Education à Shanghai. Dr. Huai-yuan HAN, Spécialiste de l'économie chinoise, membre du pôle de recherche « The Wine, Place and Value Research », Professeur à Reims Management School. Frédéric MAIRESSE, Directeur Général Champagne Baron de Rothschild.

=> *Entrée libre*

### Les petits-déjeuners internationaux

Dans le rôle qui est le sien en tant que Chambre de Commerce et d'Industrie, et afin **d'optimiser les rencontres, les échanges et les possibilités de collaborations internationales pour ses exposants**, le VITeff organise des petits-déjeuners entre les délégations étrangères et l'ensemble des exposants, le jeudi et le vendredi matin.

### Journée « International » : Le RDV pour s'exporter

Jeudi 20 Octobre à partir de 10h00, au Chapiteau Programmation/Hall RDV d'affaires se tient la **Journée « International »**. Ce programme s'adresse aussi bien **aux visiteurs qu'aux exposants et propose 3 types de rencontres** :

- **Rendez-vous individuels pays** en partenariat avec le Crédit Agricole du Nord-est, UBIFRANCE, les Douanes, la COFACE et le CIVC. Rencontres avec des experts des pays suivants : Allemagne, Argentine, Brésil, Chine, Danemark, Finlande, Italie, pays d'Europe Centrale, Suède, Suisse, USA...
- **Rendez- vous individuels techniques** en partenariat avec le Crédit Agricole du Nord- Est, UBIFRANCE, les Douanes, la COFACE et le CIVC, le SGV...
- **Table ronde "Un accompagnement régional pour votre développement international"**, incluant les Aides... en partenariat avec le Crédit Agricole du Nord-Est, UBIFRANCE et le Conseil Régional de Champagne- Ardenne...

## Dégustation descriptive

Le jeudi 20 octobre à 17h00 au Hall Restaurant Jéroboam prendra place la **dégustation descriptive de vins effervescents d'Argentine préparée par l'Union des Œnologues de France Région Champagne, en présence de producteurs argentins.**

## Journée Rencontres d'Importateurs : Développez vos ventes en Allemagne, Suède et Italie

Vendredi 21 octobre, Hall Balthazar, à partir de 9h30, la **CCI International** propose à des producteurs de champagne de rencontrer des **importateurs allemands, suédois et italiens**. Cette mission a principalement comme objectif de **permettre aux entreprises de se positionner sur des marchés à leur portée dans leurs débuts à l'international**. Une **dégustation collective** sera organisée pour tisser les premiers contacts auprès des acheteurs de ces 3 pays. Cette opération ponctuelle donnera lieu à d'autres missions sur ces marchés, assurant ainsi un suivi commercial à ces entreprises (pour plus d'informations se rendre sur le site du VITeff).

## ■ DE L'EFFERVESCENCE AU PLAISIR > Le Champagne : une culture...

Pour sa 11<sup>e</sup> édition, le VITeff poursuit sa volonté de valoriser le patrimoine culturel autour du Champagne. C'est l'occasion pour tous de découvrir le produit Champagne sous toutes ses formes tout comme les couleurs des paysages de la région Champagne, de déguster des crus atypiques, de goûter à des spécialités régionales gastronomiques, de revisiter l'histoire d'un territoire et de s'ouvrir à son patrimoine littéraire... C'est également une belle opportunité de se laisser surprendre par un voyage inédit !

### Candidature au Patrimoine Mondial de l'Unesco

Le mercredi 19 octobre à 16h00 sur le plateau TV aura lieu la présentation de la candidature à l'inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco pour l'éducation, la science et la culture en tant que paysage culturel : « **Vivre et faire vivre les Paysages du Champagne** ». Elle sera suivie à 17h00 de la **signature de la charte de gestion des Paysages du champagne par la profession vitivinicole et des élus** sur le stand du Syndicat Général des Vignerons.

=> *Entrée libre*

### Remise des prix aux lauréats du 33<sup>e</sup> concours des Champagnes de la propriété

Le mercredi 19 octobre à 17h00, au chapiteau programmation, seront remis les Prix aux lauréats du « **33<sup>e</sup>me Concours des Champagnes de la Propriété** » par le Syndicat Général des Vignerons.

Ce concours organisé conjointement par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay, a distingué 70 cuvées de vigneronnes et coopératives. L'opportunité pour les lauréats de valoriser leurs cuvées auprès du grand public et de leur clientèle.

Les diplômes et médailles seront remis le mercredi 19 octobre sur le VITeff lors d'une cérémonie originale. Geoffrey ORBAN et Bruno MARLOIS orchestreront la remise sur le thème des accords champagnes et musiques.

=> *Entrée libre*

### Remise des prix aux lauréats du 22<sup>e</sup> concours des vins de champagne des Vignerons indépendants de France

Le jeudi 20 octobre à 17h00, au chapiteau programmation, **seront remis les Prix aux lauréats du 22<sup>e</sup>me concours des vins de champagne des Vignerons indépendants de France** en présence du député européen Joseph DAUL.

=> *Entrée libre*

### Découverte des sens

Tous les jours, entrée Hall Bulle : Découverte des sens avec l'Association l'Univers du Goût en Champagne en collaboration avec son homologue d'Alsace.

=> *Entrée libre*



## Ateliers Gourmands de Geoffrey ORBAN

**Les ateliers gourmands** proposés par Geoffrey ORBAN - Educavin proposent aux participants de tester 4 amuse-bouches au Pôle gastronomique Hall Champagne. Chaque amuse-bouche fera l'objet d'une **harmonie classique et audacieuse**. **Les champagnes dégustés sont les lauréats du 33ème Concours des Champagnes de la Propriété**. L'idée est de réaliser chaque séance autour de 4 déclinaisons d'un élément principal (différents types de préparations/garnitures). Voici les 8 thématiques proposées :

### Mercredi 19 octobre :

- 11h00-12h45 : Harmonie Saint-Jacques / Champagnes
- 13h00-14h15 : Harmonie Volailles / Champagnes

### Jeudi 20 octobre :

- 11h00-12h45 : Harmonie Saumon / Champagnes
- 13h00-14h15 : Harmonie Fromages / Champagnes

### Vendredi 21 octobre :

- 11h00-12h45 : Harmonie Soupe froide / Champagnes
- 13h00-14h15 : Harmonie Foie gras / Champagnes

### Samedi 22 octobre :

- 11h00-12h45 : Harmonie Viande froide / Champagnes
- 13h00-14h15 : Harmonie Chocolat / Champagnes

*Tarif : 10€ TTC par atelier / 12 personnes max par atelier*

*Il est conseillé de se présenter au moins 5 minutes avant le début des ateliers*

## Les Ateliers Gastronomiques de Jean Claude PELLETIER

Tous les jours à 16h00, entrée Hall Champagne Espace Gastronomique, Jean Claude PELLETIER de l'Académie Nationale de Cuisine, avec le soutien du Conseil Régional représenté par Catherine COUTANT, nous présentera ses **recettes réalisées à base de produits régionaux : andouillette, boudin blanc, chou, tomme des Ardennes et biscuit rose...** Elles seront **associées avec le Champagne partenaire, le Champagne Nicolas Feuillate**. Les participants assistent en direct à l'élaboration de la recette et la dégustent à la fin.

Des recettes à goûter sans modération !

- **19 Octobre : Aligot à la Tomme fraîche des Ardennes et aux truffes de Champagne** accompagné du Grand Cru Blanc de Noirs Millésime 2002
- **20 Octobre : Crêpinettes d'andouillettes aux deux choux - crème de moutarde au miel** accompagnées de la Cuvée 225 Brut Millésime 2004
- **21 Octobre : Coupelles en pâte gratinée au boudin blanc « de Vouzier » et aux truffes de Champagne** accompagnée du Grand Cru Blancs de Blancs Millésime 2004
- **22 Octobre : Faisselle Rians aux pralines et biscuits roses – Poêlée aux fruits de nougat** accompagnée de la Cuvée 225 Rosé Millésime 2005

=> *Prix de l'atelier : 10 euros TTC / 12 personnes max par atelier*

## Les rencontres Littéraires

Tous les jours à 10h00, entrée Hall Champagne, se déroulent **Les Rencontres Littéraires** du Syndicat Général des Vignerons. Elles proposent chaque jour une thématique différente sur le Champagne assortie de dédicaces, portraits et rencontres des auteurs :

- 19 octobre : Gastronomie, Patrimoine et Paysages de Champagne,
- 20 octobre : Science du Champagne, Vinification, Dégustation,
- 21 octobre : Histoire du Champagne, Villages Champenois
- 22 octobre : Bande Dessinée et le Champagne.

=> *Entrée libre*

### Table ronde : Les livres et le Champagne : un monde en effervescence ?

Vendredi 21 Octobre à 18h00, sur le plateau TV, une table ronde sur « **Les livres et le Champagne : un monde en effervescence ?** » sera animé par Jean BATILLIET (Journaliste).

=> *Entrée libre*

### Conférence : « 1911-2011, du déséquilibre au consensus »

Samedi 22 octobre à 10h30 Salle Prestige, conférence assurée par Claire DESBOIS-THIBAUT sur la thématique de la **Commémoration des révoltes du vignoble en 1911**. Historienne et viticultrice, elle a notamment travaillé sur l'exposition de la Villa Bissinger à Äy, qui relate au travers d'une conférence les événements qui ont bouleversé le vignoble il y a 100 ans.

=> *Entrée libre*

### Exposition 1911 : La Révolution en Champagne

Tous les jours, 10h00 Entrée Hall Champagne : **Exposition 1911, « La Révolution en Champagne »**. Deux révoltes pour une même misère... Il y a 100 ans déjà, le vignoble se soulevait. De cette révolution allait naître la Champagne actuelle, dont les particularités font la force et le prestige de l'appellation. Cette exposition retrace le déroulement de ces révoltes, leurs contextes, leurs conséquences, et rend hommage à celles et ceux qui ont fait ces heures sombres d'où finit par jaillir la lumière. (Organisée et montée par la Villa Bissinger, en partenariat avec le Syndicat Général des Vignerons).

=> *Entrée libre*

## LE PROGRAMME > Jour par jour

MERCREDI 19 OCTOBRE 2011			
Heure	Événement		Salle
9h30	<b>Conférence de présentation du 2ème Appel à projet Anaxagore</b> , initié par le Comité Champagne (CIVC) et le Pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources (IAR), CARINNA et le Conseil Régional de Champagne-Ardenne		
11h30	<b>Inauguration Officielle en présence de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gilles GIULIANI - Sous-préfet d'Épernay et représentant Michel GUILLOT, Préfet de la Région Champagne-Ardenne et de la Marne</li> <li>➤ M. Francisco LOPEZ SASTRE – Ministre de l'Environnement et de développement durable de la Province de Salta en Argentine</li> <li>➤ Joaquín MINABERRIGARAY, Chef adjoint de la Section Economique et Commerciale</li> <li>➤ Jean-Paul BACHY - Président du Conseil Régional de Champagne-Ardenne</li> <li>➤ René-Paul SAVARY - Président du Conseil Général de la Marne</li> <li>➤ Laurent MADELINE - Président de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne.</li> <li>➤ François CRAVOISIER - Président de la CCIR Champagne-Ardenne</li> <li>➤ Jean-Paul PAGEAU - Président de la CCI Reims Epernay</li> <li>➤ Franck LEROY - Maire d'Épernay</li> <li>➤ Yves BENARD – Président de l'OIV</li> <li>➤ Pascal FERAT – Président du SGV</li> <li>➤ Ghislain DE MONTGOLFIER – Président de l'UMC</li> <li>➤ Joan AMAT I SOLE - Président de l'Institut du Cava</li> <li>➤ Lisa FRANCONI – de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance</li> <li>➤ Adriana VERDI - Institut d'Economie Agricole de Sao Paulo</li> <li>➤ Thierry COSTE – Président du Groupe de travail « vin » du Copa – Cogeca</li> <li>➤ Alexandro GARCIA GASCO – Président Groupe Consultatif Viticulture</li> <li>➤ De nombreux représentants de l'AREV ...</li> </ul>		
14h00	<b>1/ Parcours inaugural : Présentation du Parcours innovation</b> <b>2/ Remise du Prix Innovation 2011</b> qui fêtera son 20ème anniversaire organisé par la Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne en partenariat avec la Région Champagne- Ardenne et le Club des Entrepreneurs Champenois.		Hall Champagne Amphithéâtre Plateau TV
	<b>Parcours inaugural</b> - Lancement officiel du « Réseau des formations vitivinicoles des Régions européennes viticoles » par l'AREV en partenariat avec la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne et la Maison de l'Emploi et des Métiers.		Chapiteau Espace Emploi Formation
Toute la journée	<b>Permanence Innovation</b> : espace dédié à l'accompagnement dans l'aide aux projets innovants avec RDV individuel organisé par la CCIR Champagne- Ardenne		Hall RDV d'affaire
14h00	<b>Conférence "Point d'étape : Etude européenne sur les impacts socio-économiques et territoriaux de la libéralisation des droits de plantations viticoles"</b> par le Docteur Etienne MONTAIGNE, Administrateur scientifique CIHEAM-IAMM (Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes - Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier)		Chapiteau Programmation
14h00	<b>9èmes Rencontres Espace Champagne - Conférence sur le thème : « La Chine succombera-t-elle à l'effervescence ? »</b> organisée par le Crédit Agricole du Nord- Est.		Hall Champagne Amphithéâtre
14h00	<b>Visite du salon par des délégations étrangères</b> : Afrique du Sud, Argentine, Autriche, Belgique, Brésil, Bulgarie, Chili, Chine, Espagne, Italie, Europe Centrale, Serbie, Slovénie, USA...		Entrée Chapiteau Hall Bulle
16h00	<b>Charte d'engagement des paysages du champagne au classement Unesco</b> avec le Syndicat Général des Vignerons puis à 17h00 sur le stand du SGV		Plateau TV
17h00	<b>Remise des Prix aux lauréats du « 33ème Concours des Champagnes de la Propriété par le Syndicat Général des Vignerons.</b> Avec la participation <b>Geoffrey ORBAN et Bruno MARLOIS</b>		Chapiteau Programmation
20h30	<b>Dîner de gala</b> par le Champagne Nicolas Feuillatte et la CCIRE	off	CVC Nicolas Feuillatte

JEUDI 20 OCTOBRE 2011			
Heure	Événement		Salle
8h30	<b>Journée technique des Œnologues – Conférence « Azote de la vigne au vin »</b> par l'Union des Œnologues de France Région Champagne organisera sa Journée Technique avec comme		Hall Champagne Amphithéâtre
10h00	"Petit-déjeuner rencontres" entre délégations étrangères et exposants		Hall Balthazar
10h00	<b>Journée « International »</b> . Programme destinés aux visiteurs et exposants proposant 3 types de rencontres : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rendez-vous individuels pays. Rencontres avec des experts des pays suivants : Allemagne, Argentine, Brésil, Chine, Danemark, Finlande, Italie, pays d'Europe Centrale, Suède, Suisse, USA...</li> <li>➤ Rendez- vous individuels techniques</li> <li>➤ Conférence sur le thème "Un accompagnement régional pour votre développement international", les Aides...</li> </ul>		Chapiteau Programmation / Hall RDV d'affaires
10h00	<b>Table ronde sur le thème de l'Oenotourisme</b> animée par Vitisphère avec Adriana VERDI de l'Institut d'Économie Agricole de São Paulo, Jean-Paul BACHY, Président de la Région Champagne-Ardenne et de l'AREV, Joan CAPELLADES, Directeur de l'Office de Tourisme de Saint Sadurn d'Anoia en Catalogne.		Plateau TV
14h00	<b>Workshop « Viticulture durable, outils de mise en œuvre et retours d'expérience »</b> organisé par l'Institut Français de la Vigne et du Vin, animé par Joël ROCHARD entouré de Lisa FRANCONI de la Wine Institute Durable California Sustainable Winegrowing Alliance, Adriana VERDI de l'Institut d'Économie Agricole de la Province de Sao Paulo et Denis de FROIDMONT en charge des dossiers viticoles à la Commission Européenne à Bruxelles et expert OIV...		Hall Champagne Amphithéâtre
14h00	Vidéoconférence <b>Réseau Européen des formations vitivicoles AREV</b>		Hall Champagne salle Prestige
15h00	<b>Conférence sur l'accompagnement successoral et sur les problématiques abordées lors de la dernière AG du SG</b> , intervention de Pascal FERAT- Président du Syndicat Général des Vignerons		Plateau TV
16h00	<b>Visite du salon</b> par le député européen Joseph DAUL		Entrée Chap.Hall Bulle
16h00	<b>Eau-Vigne et Vin : « viticulture et qualité de l'eau de demain »</b> par l'Agence de l'eau Seine Normandie, le Lycée Viticole de la Champagne et le CFPPA d'Avize avec Didier PINÇONNET - Directeur Territorial Vallées de Marne de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie avec Stephen BONNESOEUR / Directeur de l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole et Viticole d'Avize – Proviseur du lycée viticole de la Champagne - Catherine DELBECQUE / Directrice du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) d'Avize - Nicolas ROBERT / Directeur de l'exploitation viticole d'AVIZE Ce plateau télé sera suivi de la signature du protocole d'accord entre l'AESN et les Établissements d'Avize sur le stand de l'Agence de l'Eau Seine Normandie.		Plateau TV
17h00	<b>Dégustation descriptive préparée par l'Union des Œnologues de France</b> Région Champagne de vins effervescents d'Argentine, en présence de producteurs argentins.		Hall Restaurant Jeroboam
17h00	<b>Remise des Prix aux lauréats du 22ème concours des vins de champagne des Vignerons indépendants de France</b> en présence du député européen Joseph DAU		Chapiteau Programmation

VENDREDI 21 OCTOBRE 2011			
Heure	Événement		Salle
9h30	<b>Rencontres d'importateurs allemands, suédois et italiens avec les producteurs de champagne</b>		Hall Balthazar
10h00	<b>Conférence "Ayez l'œil sur votre santé"</b> organisée par la SITMAFGR s'inscrivant dans la campagne de sensibilisation des viticulteurs à l'utilisation des éléments de protection industrielle avec comme intervenants, la MSA et la DIRECTE.		Chapiteau Programmation
10h00	<b>Conférence de « Préparer sa transmission pour la réussir »</b> du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne sur le thème en présence d' Etienne BENEDETTI(Service juridique du SGV), Hervé LEPELLETIER, expert comptable (AG2C), Maître Daniel BAUCHET(Notaire), Pascal FERAT, Président du SGV.		Hall Champagne Amphithéâtre
10h00	<b>Conférence Exposant : Découvrez l'automatisation pour l'avenir pour votre production »</b> organisé par Electro Reims		Salle Prestige
	<b>Conférence « La Champagne viticole en 2020 : perspectives et régulation » sur les droits de plantations</b> organisé par le Conseil Général et animée par Professeur Théodore GEORGOPOULOS		
15h00	<b>Conférence « Epuration des effluents viticoles et vinicoles : bilans et perspectives »</b> par l'Agence de l'Eau Seine Normandie		Amphithéâtre / Hôtel de Communauté
16h00	<b>Conférence « La réforme de la fiscalité du patrimoine »</b> de l'Association Champenoise de Gestion et de Comptabilité présentée par Hervé LEPELLETIER (AG2C)		Chapiteau Programmation

VENDREDI 21 OCTOBRE 2011 (suite)			
	<b>Table ronde sur « La Champagne viticole en 2020 : Perspectives de régulation »</b> organisée par Théodore GEORGOPOULOS, avec Yves BENARD, Président de l'OIV et de l'INAO, Pascal FERAT Président du SGV.		
16h30	<b>Conférence exposant autour d'une table ronde : « Valeurs, valeur : comment faire les bons choix »</b> animation Claire le SANN organisé par Cohesis Vigne		Hall Champagne Amphithéâtre
17h00	<b>Table ronde « Développement à l'International des entreprises connexes à la filière Champagne »</b> avec le concours du Club des Entrepreneurs Champenois et Didier EXBRAYAT du Conseil régional de Champagne Ardenne.		Plateau TV
18h00	<b>Table ronde « Les livres et le Champagne un monde en effervescence ? »</b> animé par Jean BATILLIET (Journaliste) avec Daniel RONDEAU (sous réserve- Ambassadeur de France à Malte, Journaliste, Romancier), de Michel JOLYOT (Photographe, Atelier Jolyot-Reims), Jean-Marie PINCON (Auteur, Journaliste), Catherine COUTANT (Auteur, Editeur), de René VAZART ((Auteur, Editeur), de Geoffrey ORBAN (Auteur, Fondateur d'Educavin, Œnologue), de Claire DESBOIS-THIBAUT (Auteur, Docteur en histoire, Chargée du CEVIN)		Plateau TV

SAMEDI 22 OCTOBRE 2011			
Heure	Événement		Salle
10h30	<b>Conférence « 1911-2011, du déséquilibre au consensus, histoire et souvenirs »</b> animée par Claire DESBOIS-THIBAUT en partenariat avec la Champagne Viticole et le Syndicat des Vignerons.		Salle Prestige
14h00	<b>Remise du Prix Public du Prix Innovation 2011</b> de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne en partenariat avec la Région Champagne- Ardenne		Plateau TV

TOUS LES JOURS			
Heure	Événement		Salle
	<b>Découverte des sens</b> avec l'Association l'Univers du Goût en Champagne en collaboration avec son homologue d'Alsace		Entrée Hall Bulle
	<b>Parcours Innovation</b> qui valorisera des entreprises proposant de nouveaux brevets, nouveaux produits ou innovations par l'intermédiaire d'un parcours initiatique avec vote du public sur l'innovation la plus pertinente. La remise de ce Prix Public aura lieu le dernier jour sur le plateau TV.		Halls Bulle, Champagne et Capsule
	<b>Plateau TV VITeff en partenariat avec le Crédit Agricole du Nord-Est :</b> Rencontres, débats et interviews des personnalités, intervenants internationaux et de l'ensemble des responsables professionnels de la filière : OIV, Union des Œnologues, AREV, Consortium de la Francia corta, Institut du Cava, Fédération des Crémants de France et du Luxembourg...		
	<b>"La Champagne, Une effervescence de Métiers"</b> proposé par la Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne et la Maison de l'emploi et des métiers d'Épernay. Cet espace sera consacré à la valorisation des métiers et des formations de la vigne, de la cave, et des industries connexes au Champagne.		Chapiteau Espace Emploi Formation
10h00	<b>Les Rencontres littéraires du Syndicat Général des Vignerons,</b> proposeront une thématique sur le Champagne tous les jours : dédicaces, portraits et rencontres des auteurs :  <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ le 1er jour autour de la Gastronomie, Patrimoine et Paysage de Champagne,</li> <li>➤ le 2ème jour sur la Science du Champagne, Vinification, Dégustation,</li> <li>➤ le 3ème jour sur l' Histoire du Champagne, Villages Champenois</li> <li>➤ et le 4ème jour sur la Bande Dessinée et le Champagne.</li> </ul>		Entrée Hall Champagne
10h00	<b>Exposition : 1911, « 1911-2011, du déséquilibre au consensus ».</b> Il y a 100 ans déjà, le vignoble se soulevait. De cette révolution allait naître la Champagne actuelle, dont les particularités font la force et le prestige de l'appellation. Cette exposition retrace le déroulement de ces révoltes, leurs contextes, leurs conséquences, et rend hommage à celles et ceux qui ont fait ces heures sombres d'où finit par jaillir la lumière. (40 panneaux, extraits d'une exposition créée par la Villa Bissinger-CEVVIN, avec le soutien du Syndicat Général des Vignerons.)		Entrée Hall Champagne
11h00 14h15	<b>Ateliers Gourmands</b> animés par Geoffrey ORBAN qui proposera une déclinaison d'alliances mets / champagne.		Entrée Hall Champagne Espace Gastronomique
14h00	<b>Remise du « Prix à l'innovation du Public »</b>		Plateau TV
16h00	<b>Ateliers Gastronomiques « Produits régionaux »</b> animés par Jean Claude PELLETIER de l'Académie Nationale de Cuisine, avec le soutien du Conseil Régional de Champagne-Ardenne représenté par Catherine COUTANT.		Entrée Hall Champagne Espace Gastronomique



# VITEFF VEILLE > Un observatoire du marché pour anticiper !



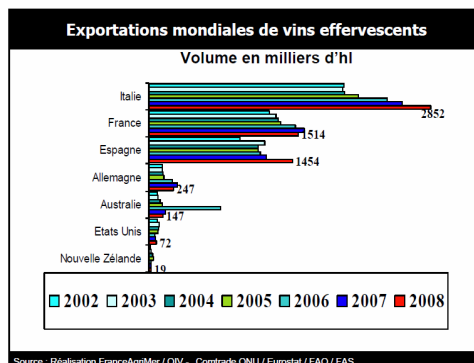
Le VITEff s'articule à la fois autour de son **salon international des technologies des vins effervescents**, et d'une **activité de veille soutenue** qui fournit au réseau, à l'ensemble des professionnels de la filière et à la presse, de nombreuses informations précieuses sur le marché de l'effervescence mondiale. Cette veille est une mine d'informations pour les professionnels de la filière et leur permettre d'anticiper et de répondre en adéquation aux besoins des marchés.

Ces données sont consultables depuis le site : <http://veille.viteff.com/-FR->

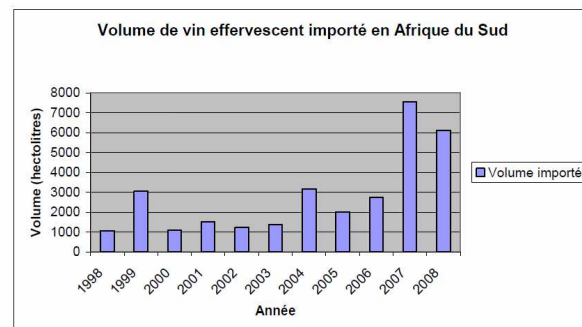
## Voici quelques exemples de données disponibles :

### Etudes économiques

- Etude & données économiques du marché mondial des vins effervescents, entre 1975 et 2008 par France Agrimer
- Etudes sur les vins effervescents en Afrique du Sud par Serfac Consultant...



Importation des vins effervescents en Afrique du Sud :



### Information économique

#### ➤ Le marché des crémants français continue sa progression :

En 2009, 66 millions de bouteilles de crémants ont été produites, dont la moitié en Alsace, 20% en Bourgogne et 18% en pays de Loire. Et le marché affiche une **croissance continue de 7% par an** depuis 20 ans. Les volumes exportés sont de 15 millions de bouteilles, surtout des crémants d'Alsace et de Loire. Avec un prix de vente moyen de 7 € la bouteille, les crémants se positionnent en vins festifs, même si certaines cuvées atteignent le double de ce prix.

Source : VSB



## ➤ Marché des effervescents de la GMS

Ventes de marques de vins effervescents AOC (hors champagnes) en GMS de mi-septembre 2009 à mi-septembre 2010, en hypers et supermarchés.

Marques	Dénomination	Millions de cols
Jaillance	Clairette de Die	2,6
Wolfberger	Crémant d'Alsace	2,3
Freixenet	Cava espagnol	2,1
Veuve Ambal	Crémant de Bourgogne	1,0
Arthur Metz	Crémant d'Alsace	0,9
Félicien Brou	Vouvray	0,7
Ackerman	Saumur	0,7
Blanc Foussy	Touraine	0,7
Mlle Ladubay	Saumur	0,6
Cave de Montlouis	AOC Montlouis	0,5
Villa Véroni	Asti Spumante	0,5

Source : panel distributeurs d'après fabricants pour Rayon Boissons.

## ➤ Marché du champagne de la GMS

Chiffre relatifs aux ventes de champagnes en hyper et supermarchés pour la période allant du 24/05/2009 au 23/05/2010 (évolutions à un an). Source : magazine RAYON BOISSONS

- BRUT SANS ANNEE  
30,2 millions de litres (+ 15,4 %) 698 millions d'euros (+ 9,8 %)
- DEMI-SEC  
2,6 millions de litres (- 1,9 %) 57 millions d'euros (- 1,4 %)
- MILLESIME  
1 million de litres (+ 33,4 %) 35 millions d'euros (+ 22,5 %)
- TOTAL CHAMPAGNE  
36 millions de litres (+ 13,9 %) 859 millions d'euros (+ 9,2 %).

Source : [www.rayon-boissons.com](http://www.rayon-boissons.com) - 9 septembre 2010.

## ➤ Linéaire effervescent en GMS 2009

- Champagne : 41 % de l'espace
- Autres AOC : 21,8 %
- Cuves closes : 18,3 %
- Effervescents aromatisés : 3,4 %
- Effervescents étrangers : 3,5 %

Source : [www.vinetbulles.fr](http://www.vinetbulles.fr) - 6 septembre 2010

## Fiche Pays

Les fiches pays abordent les spécificités du marché : vignoble, production, réglementation, consommation, importations, exportations, organisations professionnelles, potentiel de développement, informations diverses... Elles sont autant de clés de lecture pour aborder un marché et y réussir !

Quelques exemples de fiches pays disponibles : Brésil, Hongrie, Pologne, Ukraine, République Tchèque, Roumanie, Russie...

 **Fiche Pays Veille**

VINS EFFERVESCENTS :  
Fiche PAYS : **UKRAINE**

SOMMAIRE

1- LE VIGNOBLE DES VINS EFFERVESCENTS.....	2
2 - LA PRODUCTION D'EFFERVESCENTS.....	2
3 - LA REGLEMENTATION SPECIFIQUE AUX EFFERVESCENTS.....	3
4 - LA CONSOMMATION D'EFFERVESCENTS.....	3
5 - LES IMPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	3
6 - LES EXPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	3
7 - LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE LA FILIERE DES EFFERVESCENTS (DONT LES TERROIRS).....	4
8 - LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT VITI-VINICOLE (Voir Cahier des Charges).....	4
9 - POUR INFO.....	4

 **Fiche Pays Veille**

VINS EFFERVESCENTS :  
FICHE **BRESIL**

SOMMAIRE :

1 - LE VIGNOBLE DES VINS EFFERVESCENTS.....	1
2 - LA PRODUCTION D'EFFERVESCENTS.....	5
3 - LA REGLEMENTATION SPECIFIQUE AUX EFFERVESCENTS.....	8
4 - LA CONSOMMATION D'EFFERVESCENTS.....	9
5 - LES IMPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	11
6 - LES EXPORTATIONS D'EFFERVESCENTS.....	13
7 - LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES DE LA FILIERE DES EFFERVESCENTS (DONT LES TERROIRS).....	14
8 - LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT VITI-VINICOLE.....	15
9 - POUR INFO.....	16

## ■ MEMO > OÙ, quand, quoi, comment ?

**11<sup>ème</sup> VITeff, Salon international des technologies  
des vins effervescents,  
du mercredi 19 au samedi 22 octobre 2011**

**De 10 h à 19 h / Au Millesium Épernay – Pierry**

Adresse : 1 rue Jean Bagnost - 51530 PIERRY - [www.lemillesium.com](http://www.lemillesium.com)

**Organisation : Jean-Marc CECCON, Commissaire général**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tél. : +33 (0)3 26 50 66 73 - E-mail : [jean-marc.ceccon@reims.cci.fr](mailto:jean-marc.ceccon@reims.cci.fr)

**Partenariats : Sofia RIBEIRO, Responsable Marketing**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tél. : +33 (0)3 26 50 62 61 - E-mail : [sofia.ribeiro@reims.cci.fr](mailto:sofia.ribeiro@reims.cci.fr)

**Relations presse : Véronique PERINI / Sabrina LHOMME, Chargée de  
Communication et RP**

CCI de Reims et d'Épernay - 5, rue des Marmouzets - 51100 Reims

Tél. : +33 (0)3 26 50 66 62 -

E-mail : [veronique.perini@reims.cci.fr](mailto:veronique.perini@reims.cci.fr) / [sabrina.lhomme@reims.cci.fr](mailto:sabrina.lhomme@reims.cci.fr)

**Bureau VITeff en Allemagne : Marie REINE ZABE**

Tel: + 49 06 81 99 63 865 - [viteff@e-netmail.com](mailto:viteff@e-netmail.com)

**Bureau VITeff en Espagne : Laura LAPASCUA**

Tel: + 34 91 307 21 00 - [llapascua@lachambre.es](mailto:llapascua@lachambre.es)

**Bureau VITeff italien : Chiara STEFAN**

Tel: +33 (0)4 72 00 32 43 - [c.stefan@ccilyon.com](mailto:c.stefan@ccilyon.com)

## Le VITeff

<b>Périodicité</b>	Biennale
<b>Surface d'exposition</b>	10 700 m <sup>2</sup> de surface couverte 11 200 m <sup>2</sup> de surface à l'air libre soit un total de <b>21 900 m<sup>2</sup></b>
<b>Site web</b>	<a href="http://www.viteff.com">www.viteff.com</a> / <a href="http://www.viteff.eu">www.viteff.eu</a>

**Toutes les infos sur le VITeff  
[www.viteff.com](http://www.viteff.com)**

**Toutes les infos sur le marché des effervescents :  
<http://veille.viteff.com/-FR->**



# ■ LES PARTENAIRES 2011 > **Merçi**



Merci à nos partenaires

VITeff 2011 - 11<sup>e</sup> édition

Avec le parrainage de :



## Organisation



## Avec le partenariat de



## et le soutien de



## Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV



## Institutions et organismes



## Medias



## Le VITeff remercie aussi



# ANNEXES

- CP du 06/09/2010 : Nouveau logo VITeff
- CP du 10/05/2011 : Nouveau site VITeff
- CP Les lauréats du 33<sup>ème</sup> concours des Champagnes de la Propriété d'Épernay 2011
- CP Le palmarès des lauréats du 33<sup>ème</sup> concours des Champagnes de la Propriété d'Épernay 2011
- CP Le 20° prix à l'innovation, le prix du public, les entreprises du parcours innovation
- DP Les rencontres littéraires
- CP Lancement réseau européen des formations vitivinicoles
- CP ANAXAGORE
- DP La Région champagne Ardenne partenaire de la filière viti-vini
- CP Actions de la CCEPC
- CP Nicolas Feuillate
- CP Prévention routière
- CP Journée technique des œnologues
- CP Les ateliers gastronomiques
- DP Le Champagne ! Une effervescence de métiers...
- CP Opération bouchons de liège de la Jeune Chambre Economique
- CP Conférence exposant - Maitrise de l'équilibre microbien au niveau du plant de vigne par Mercier
- CP Conférence exposant - l'automatisation de l'avenir pour votre production par Electro Reims
- CP Fleur Fresh
- Plan aménagement VITeff



**11<sup>e</sup> édition**  
**du 19 au 22**  
**octobre 2011**  
 9h30 - 18h30  
**Epernay**

**CONTACTEZ-NOUS**

**Commissaire Général**  
 Jean-Marc CECCON  
 Tél. +33 (0)3 26 50 66 73  
 jean-marc.ceccon@reims.cci.fr

**Partenariats et Communication**  
 Sofia RIBEIRO  
 sofia.ribeiro@reims.cci.fr

**Relations Presse**  
 Sabrina LHOMME  
 sabrina.lhomme@reims.cci.fr

**Bureau VITeff en Allemagne**  
 Marie Reine Zabe - Tel: 00 49 06 81 99 63 865  
 viteff@e-netmail.com

**Bureau VITeff en Espagne**  
 Laura Lapascua - Tel: 00 34 91 307 21 00  
 llapascua@lachambre.es

**Bureau VITeff italien**  
 Chiara STEFAN - Tel: +33 (0)4 72 00 32 43  
 c.stefan@ccilyon.com

**Vous voulez en savoir plus :**  
**www.viteff.com**



Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims ■ Epernay  
 5 rue des Marmouzets . BP 2511 . 51070 REIMS CEDEX

**VITeff 2011 - 11<sup>e</sup> édition**

Avec le parrainage de 

Organisation  Avec le partenariat de  

et le soutien de       
    

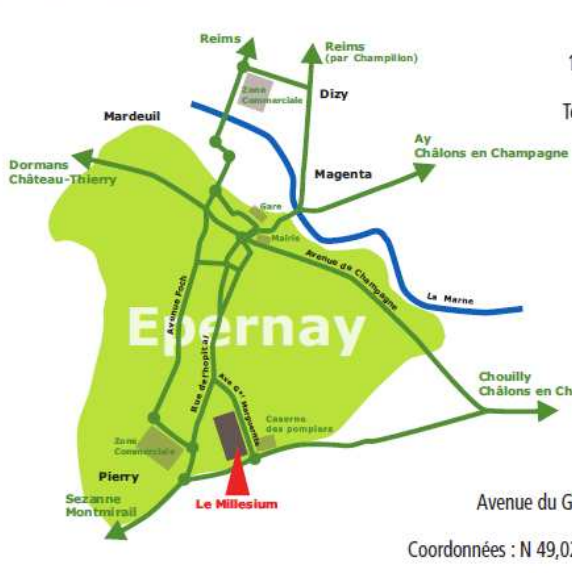
Collège scientifique et technique  
 sous le haut patronage de l'OIV   
       
     

Institutions et organismes  
         

Medias  
    
       
    

Le VITeff remercie aussi        

**Le Millesium**



Adresse postale  
 Le Millesium  
 1 rue Jean Bagnost  
 51530 PIERRY  
 Tel : 03 26 56 95 00

Infos GPS  
 Le Millesium  
 Avenue du Général Marguerite  
 51100 Epernay  
 Coordonnées : N 49,02458 - E 3,956859