

Avec le soutien de :



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



10th edition

un engagement durable pour l'effervescence

a sustainable commitment for sparkling wine techniques

Mercredi 14 au samedi 17 octobre 2009
Epernay, Millesium

DOSSIER DE PRESSE

*Programme sous le haut patronage de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
et avec le parrainage de l'AREV (Association des régions européenne viticoles)*

- sous réserve de modification -



REIMS ÉPERNAY

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

Contact presse

Delphine Déthune

Responsable communication

Tél. : 03 26 50 66 62 - fax : 03 26 50 62 89

E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr

Sommaire

La CCI Reims•Epernay et le VITeff : 20 ans au service des entreprises de la filière des vins effervescents	3
--	---

Un engagement durable pour l'effervescence	5
De l'Effervescence au Plaisir	9
Un rendez-vous international	11
Enseignement, innovation et recherche pour préparer l'avenir	13
Filière en mouvement : anticiper pour mieux s'adapter	15

Le programme jour par jour	17
Venir au VITeff 2009	20
Mémo	21
Les partenaires	22

La CCI Reims-Epernay et le VITeff : 20 ans au service des entreprises de la filière des vins effervescents

Avec la 10^e édition du VITeff, la CCI Reims-Epernay consacre ses vingt années d'accompagnement et de promotion des entreprises connexes au champagne et de toute la filière des vins effervescents

Consciente que le marché des entreprises connexes au champagne (*matériel viticole et vinicole, tracteurs enjambeurs, matériel de mise en bouteille et de dégorgement, produits pour l'élaboration et le traitement des vins, packaging*) doit s'étendre aux niveaux national et international pour leur permettre d'être toujours compétitives et innovantes, **la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay reprend le VITeff en 2000 pour en faire un salon professionnel unique consacré à la filière mondiale de l'effervescence** (*producteurs et distributeurs de vins effervescents et champagne, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...*).

Ce rendez-vous international des techniques champenoises et effervescentes permet aux professionnels de la filière de s'informer sur les techniques et tendances autour des vins effervescents et de présenter les nouveaux produits et innovations. C'est l'occasion de rencontrer les producteurs d'effervescents du monde entier, notamment du vignoble champenois, et les professionnels de la filière des vins effervescents (œnologues, chefs de caves, distributeurs...).

Au fil des ans le VITeff s'est développé tant dans sa programmation qu'en termes d'exposants (de 350 en 2003 à près de 450 en 2007) et de visiteurs accueillis (de 16 000 en 2003 à 20 000 en 2007). Sa dimension internationale est devenue de plus en plus prégnante avec des délégations (17 en 2007), des intervenants et des visiteurs étrangers plus nombreux œuvrant ainsi à l'ouverture des marchés des entreprises connexes au champagne à l'export. Le VITeff est une belle vitrine d'un savoir-faire champenois inspirant des producteurs de vins effervescents dans le monde entier.

« C'est vraiment un salon très complet, d'un haut niveau technique et qui a l'avantage de proposer pas mal d'innovations. » selon Juan-Carlos Pina, représentant de 200 producteurs de vins argentins qui était présent en 2007.

Ulrico Priore, un des trois créateurs du spumante d'Arapri, avait également fait le voyage en 2007 depuis le talon de la "botte" italienne : *« Nous produisons depuis quelques années du spumante méthode classique dans la région des Pouilles. Pour nous, le VITeff est très intéressant parce que c'est le seul salon consacré aux vins effervescents, où il est possible de trouver des équipements spécifiques ».*

Depuis 2006, la CCI Reims•Epernay offre de nouveaux services aux professionnels de la filière avec un site de veille internationale (<http://veille.viteff.com>) sur l'économie et les techniques des effervescents et une newsletter mensuelle envoyée à plus de 6 000 abonnés dans le monde. Il s'agit d'une vraie mine d'informations sur l'effervescence (actualité, chiffres clés, atlas, formations, l'effervescence de A à Z, les innovations...) à destination des professionnels et de la presse.

Dernièrement, le site a été revu afin de faciliter la recherche d'informations. Toutes les rubriques sont désormais accessibles depuis la page d'accueil.

Certaines informations comme les fiches pays ne sont disponibles qu'à la demande. A terme, un espace « abonnés » donnera accès à plus d'informations.

Un engagement durable pour l'effervescence

La 10^e édition du VITeff se veut éco-responsable et met en avant la thématique du développement durable

Le VITeff se place sous le thème du développement durable avec pour slogan « **10^e édition, un engagement durable pour l'effervescence** » et le prouve tant par sa programmation que dans son organisation.

Déjà présent dans la programmation 2007, le développement durable va occuper une place de choix en 2009.

■ L'engagement du VITeff en matière de développement durable

Le VITeff, à travers son organisateur la CCI Reims-Epernay, a signé une charte d'éco-responsabilité dans laquelle l'équipe s'engage à diminuer son impact sur l'environnement à travers une communication, des transports, des achats, une gestion des consommations et des déchets éco-responsables, et en sensibilisant ses publics - tant exposants que visiteurs - à l'environnement (*charte complète sur <http://www.viteff.com/Notre-chartre>*).

L'engagement du VITeff dans une démarche de développement durable n'est pas du simple « greenwashing »¹, mais est bel et bien **l'aboutissement d'une démarche globale** suite aux **constats des dernières éditions** du VITeff.

Lors de sa 10^e édition, la démarche de développement durable du VITeff se concrétise par des actions dans les domaines de la communication (dématisation, collaboration avec un imprimeur labellisé Imprim'Vert®...), des transports (favoriser des modes alternatifs de transports, le covoiturage en partenariat avec www.e-deplacements.fr), de la gestion des déchets (le tri des déchets sera mis en place avant, pendant et après le salon) avec un jeu concours « Eco-responsabilité » qui récompensera l'exposant qui aura le mieux « éco-contribuer » au tri.

Ce jeu concours « Eco-responsabilité » comporte deux types de distinctions qui seront attribuées à l'issue du salon :

- L'Eco Label d'Or VITeff 2009 récompensera l'exposant qui aura répondu à l'ensemble des critères concernant les actions évoquées ci-dessous
- L'Eco Label d'Argent VITeff 2009 sera destiné à ceux qui auront tenté de s'en rapprocher le plus possible

L'exposant devra avoir une attitude éco-citoyenne reconnue durant le VITeff lors du montage, pendant le salon et au démontage, il aura suivi également la méthodologie mise en place pour le tri et l'enlèvement des déchets avec une séparation des emballages en verres.

Cette attitude éco-citoyenne sera appréciée par la « brigade verte », qui apportera

¹ utilisation des valeurs écologiques sans justification

également des conseils aux exposants pour les aider à adopter une démarche éco-responsable notamment dans leur gestion des déchets.

Les exposants primés seront référencés sur le site internet du VITeff avec le Label octroyé. Le premier au classement se verra offrir un mois de publicité sous forme de bannière interactive sur le site du VITeff.

■ La conférence « Efficacité énergétique, développement durable : des leviers pour rebondir »

Cette conférence est organisée le **vendredi 16 octobre** de 10 h à 12h, en partenariat avec l'**ADEME** (l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) et le **CIVC** (Comité interprofessionnel des vins de Champagne).

Elle a pour objectif de donner une vision globale des possibilités concrètes et efficaces accessibles aux viticulteurs dans le domaine de l'énergie.

Des témoignages évocateurs alimenteront cette thématique dans les domaines :

- des **économies d'énergie** concernant les bâtiments, la viticulture, l'œnologie (*interventions du CIVC, du Centre Vinicole Nicolas Feuillatte et de Sat Manager, bureau d'études*)
- des **énergies renouvelables** avec le photovoltaïque, et la réutilisation du bois (*interventions du CIVC...*)
- des **énergies indirectes** concernant les transports, la charte d'engagements volontaires de réduction des émissions de CO₂ des transporteurs routiers de marchandises, gain de place et carton de six et ainsi que le poids des bouteilles (*interventions de l'ADEME, du CIVC, du Centre Vinicole Nicolas Feuillatte et de Saint Gobain*)

=> *Gratuit sur réservation*

■ Le colloque Santé Communication Vin

Le colloque « **Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe ?** » aura lieu le **jeudi 15 octobre** de 10 à 12h, animée par Jean Michel PEYRONNET et avec pour intervenants : Jose Ramon Fernandez - Secrétaire Général du CEEV (Comité Européen des Entreprises Vin), Sophie Signolles - Présidente Univers du Goût en Champagne, Julien Dumont de Media-Place Partners, responsable de la chaîne Edonys, chaîne de télévision internationale viticole...

=> *Gratuit sur réservation*

■ La journée technique des œnologues

L'Union des œnologues de - Région Champagne organise sa traditionnelle journée technique ouverte à l'ensemble des professionnels de la filière vitivinicole sur le thème : « **Stabilisation tartrique des vins, quelle(s) solution(s) pour demain ?** »

L'instabilité tartrique des vins a toujours été une préoccupation majeure pour les élaborateurs de vins tranquilles et encore plus ceux de vins effervescents. Les solutions apportées jusqu'à présent font appel à des techniques efficaces, comme le passage au froid, mais qui nécessitent des équipements et des besoins

énergétiques importants, ou à efficacité limitée dans le temps comme l'acide métatartrique.

Ces dernières années plusieurs **alternatives au froid** sont apparues sur le marché comme l'électrodialyse, les mannoprotéines. D'autres solutions sont en voie de développement comme les gommages de cellulose, adoptées par l'OIV en juillet 2008.

Quels sont les avantages et les inconvénients de ces solutions ? Quel est leur principe d'action et leur potentiel de stabilisation ? Comment améliorer leur pilotage ? Permettent-elles d'améliorer la facture environnementale de la stabilisation tartrique ? Le passage au froid a-t-il encore un avenir ?

Des scientifiques, des industriels et des élaborateurs de différentes régions françaises essayeront de répondre à ces questions.

Cette conférence aura lieu le 15 octobre 2009 à Epernay, de 8h à 13h.

=> **Contact : Wilfrid Devaugermé - wdevaugerme@maisonburtin.com**

- conférence (repas inclus) : 150 € / conférence (hors repas) : 120 €

- DNO jeune diplômé ou demandeur d'emploi (repas inclus) : 70 €

- DNO jeune diplômé ou demandeur d'emploi (hors repas) : 40 €

■ Le Workshop IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin)

Le Workshop IFV sur « **L'Eco Conception des caves et des exploitations viticoles** » se déroulera le **jeudi 15 octobre** de 14h30 à 17h30, en partenariat avec l'Adepta et *la Revue des Œnologues* qui publiera à cette occasion un dossier spécial.

Ce workshop international est destiné à tous les professionnels qui souhaitent intégrer dans la conception des exploitations vitivinicoles (bâtiments viticoles, caves, équipements) les nouveaux enjeux du développement durable : faible consommation d'énergie (isolation et régulation thermique naturelles, énergies renouvelables), gestion optimale de l'eau (économie et recyclage, traitement écologique des effluents), dans un cadre paysager harmonieux.

Les thèmes suivants seront développés :

- Architecture "écologique"
- Murs et toits végétalisés
- Puits canadiens
- Géothermie
- Panneaux solaires
- Lits plantés de roseaux
- Méthanisation des sous-produits
- Valorisation énergétique des sarments et des marcs...

Des experts internationaux et des professionnels pionniers apporteront un éclairage sur les différentes solutions à mettre en œuvre :

- Christelle Lancelot (ADEME)
- René Moletta (Université de Savoie)
- Reckson Mulidzi (ARC Infruitec, Afrique du Sud)
- Hervé Cividino (CAUE du Loiret)
- Jaume Gramona (Cave Gramona, Espagne)

- David Lefebvre (*Est agricole et viticole*)
- Dario Marengo (CCR Ingegneria, Italie)
- Arnaud Descotes (CIVC)

=> *Gratuit entrée libre - Contact : Joël Rochard Joel.ROCHARD@vignevin.com*

■ La conférence Sécurité de SITMAFGR

La conférence SITMAFGR sur « les contrôles obligatoires en matière de pulvérisation » aura lieu le **jeudi 15 octobre** de 10 à 12h.

=> *Gratuit sur réservation - Contact : Philippe RAVILLON philippe@ravillon.com*

■ La remise du Prix René RENO

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) remettront, pour la première fois lors du VITeff - *partenaire du prix 2009 avec l'Association de la Presse du Vin (A.P.V)* - le Prix René Renou créé en 2008.

Ce Prix est remis à une collectivité ayant le mieux œuvré, au cours de l'année écoulée, pour la défense et la promotion du patrimoine culturel lié à la viticulture. Les candidats sont des communes, communautés de communes, départements et régions françaises ayant réalisé un projet d'ordre éducatif, environnemental ou œnotouristique ayant valeur d'exemple et de reproductibilité par les autres collectivités françaises.

Ce prix est appelé « René RENO », en hommage au vigneron et ancien président du Comité Vins de l'INAO (1952-2006).

Il est doté d'un trophée d'Art. Il donne également lieu à la réalisation d'un dossier de presse qui est gracieusement diffusé dans tout le réseau des journalistes et des partenaires. Le journaliste, auteur du meilleur article paru dans les 6 mois de clôture du concours, sera également récompensé.

La sélection des projets sera effectuée par un jury mixte composé de responsables de chaque partenaire.

De l'effervescence au plaisir

Pour sa 10^e édition anniversaire, le VITeff met sa programmation à la fête et donne rendez-vous aux gastronomes pour des rencontres gourmandes

Lors de son lancement le 21 janvier, l'équipe du VITeff a donné le ton de sa 10^e édition en organisant une journée placée sous le signe de la gastronomie et des accords mets et vins effervescents. Ce fut l'occasion pour les participants de découvrir le champagne sous toutes ses formes, de déguster des crus atypiques et de goûter à des mets fins et de qualité.

Pour sa 10^e édition anniversaire, l'équipe du VITeff a choisi de développer la partie « dégustation et plaisir » du salon en mêlant dégustations descriptives, ateliers gastronomiques et ateliers « gourmands ».

■ Les ateliers gastronomiques par les Etoilés de la Champagne

8 ateliers gastronomiques (4 par jour, les **16 et 17 octobre** - sur inscription : 30 €/atelier) des Etoilés de la Champagne permettront aux producteurs, étudiants sommeliers ou cuisiniers, restaurateurs, journalistes ou amateurs « éclairés » d'assister à la réalisation en direct d'une recette à partir d'un champagne choisi parmi les lauréats du concours des Champagnes de la Propriété et des champagnes [Nicolas Feuillatte](#), partenaire du VITeff.

Un **livret de recettes** issu de ces ateliers sera édité et permettra de retrouver les conseils mets et vins effervescents des chefs étoilés.

Le tirage au sort entre les champagnes et les chefs a eu lieu vendredi 17 juillet à la CCI Reims-Epernay. Voici les accords « chefs et champagnes » en attendant de découvrir les accords « mets et champagnes » qu'ils nous auront concoctés !

Chef	Etablissement	Champagne	Catégorie du champagne	Date/Heure
Didier Elena	Les Crayères	Henri Goutorbe	Millésime	Vendredi 16/10/09 10 h à 11 h
Patrick Michelin	Les Berceaux	Delavenne	Brut sans année	Vendredi 16/10/09 11 h 30 à 12 h 30
Dominique Giraudeau	Le Grand Cerf	Jacques Sonnette	Rosé	Vendredi 16/10/09 14 h 30 à 15 h 30
David Marlien	Aux Armes de Champagne	Lequeux-Mercier	Blanc de Blanc	Vendredi 16/10/09 16 h à 17 h
Jacky Louazé	Le Foch	Bonnaire	Demi-Sec	Samedi 17/10/09 10 h à 11 h
Gilles Goess	La Briqueterie	Cuvée 225	Champagne Nicolas Feuillatte	Samedi 17/10/09 12 h à 13 h
Christophe Bernard	La Grillade gourmande	Fallet-Dart	Blanc de noir	Samedi 17/10/09 14 h 30 à 15 h 30
Vincent Dallet	Pâtisserie Vincent Dallet	Palmes d'or	Champagne Nicolas Feuillatte	Samedi 17/10/09 16 h à 17 h

L'association [« Les Etoilés de la Champagne »](#)² a pour but de mettre en valeur la richesse gastronomique de la Champagne, de mettre en avant les chefs cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, boulangers, et charcutiers de la région, ainsi que de promouvoir toute la filière alimentaire qui fait la richesse gastronomique de la France.

■ Les ateliers gourmands par Educavin

8 ateliers « gourmands » (2 ateliers par jour sur 4 jours - sur inscription : 10 €HT/atelier) sont proposés par Geoffrey Urban sur son stand Educavin. Il propose de découvrir des alliances classiques et insolites, entre saveurs de France et d'ailleurs (Chine, Japon, Espagne, Mexique, Scandinavie, Afrique du Sud, Italie) et champagnes.

Ces ateliers sont accessibles aux producteurs, restaurateurs, journalistes, etc. Des fiches pratiques seront remises à l'issue des animations.

Les champagnes mis en valeur lors des ces ateliers sont des champagnes primés lors du concours des Champagnes de la Propriété 2009 et de [Nicolas Feuillatte](#).

Geoffrey Urban, diplômé d'un Master en Œnologie des Vins de Champagne et lauréat français et vice-européen en 2006 du **Concours des Ambassadeurs du Champagne**, a créé [EducaVin](#) afin de développer une offre de formation, d'événements et faire du conseil autour de la connaissance et la dégustation des vins. C'est lui qui, à l'occasion du lancement du VITeff 2009, le 21 janvier, a orchestré les dégustations de champagnes avec des alliances gastronomiques.

■ Le concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay

Le concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay, organisé par le Syndicat général des vignerons en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay, mettra en valeur les vins primés (6 catégories de champagne) et leur typicité en association avec des mets, le **mercredi 14 octobre à 17 h 30**, avec Geoffrey Urban pour animateur.

Créé en 1978 par l'Union des Commerçants d'Epernay et le Syndicat des vignerons, le concours des Champagnes de la Propriété a pour but de valoriser les produits du vignoble champenois. Les meilleurs champagnes créés par les vignerons ou les coopératives dans six catégories différentes sont récompensés : les bruts sans année, les blancs de blancs, les blancs de noirs, les millésimes, les rosés et les demi-secs.

² Parmi les chefs membres de l'association « Les Etoilés de la Champagne », on retrouve : Vincent Dallet (Pâtisserie Dallet), Didier Eléna ([Les Crayères](#)), Jacky Michel ([L'Angleterre](#)), Dominique Giraudeau ([Le Grand Cerf](#)), Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise), Jacky Louazé ([Le Foch](#)), Patrick Michelon ([Les Berceaux](#)), Gilles Goess ([La Briqueterie](#)), M. Zeiger (L'Épine), M. Augé ([Le Royal Champagne](#)), Martial Berthuit ([Le Relais](#)), Pascal Tingaux (Château de Saran), Laurent Laplaige ([Le Millénaire](#)), Thibault Seurin-Moulin ([Châteaux de Courcelles](#)), M. Dantz (Trianon), Christophe Bernard (La Grillade Gourmande).

■ Dégustation descriptive des vins effervescents CAP Classique d'Afrique du Sud

Initiée en 2007, la dégustation descriptive permet de découvrir la typicité de vins effervescents étrangers.

Organisée avec l'Union des Œnologues de France Région Champagne, la dégustation descriptive 2009 porte sur les vins effervescents de la région de Cap Classique (Afrique du Sud). Elle se déroulera le **jeudi 15 octobre à 19 h**, en présence des producteurs sud africains invités :

- Johan Malan (Simonsig Estate)
- Pieter Ferreira (Graham Beck Wines)
- Nicky krone (Twee jonge Gezellen)
- Jean-Philippe Colmant (Colmant Cap Classique)
- Jeff grier (Viliera Estate)
- Mélanie Van der Merwe (Tanzanite Wines)

=> Contact : Wilfrid Devaugermé - wdevaugerme@maisonburtin.com

Un rendez-vous international

Pour favoriser les échanges entre les professionnels de la filière des vins effervescents du monde entier, le VITeff 2009 propose une journée unique dédiée à l'international

Le VITeff propose aux professionnels de l'effervescence d'envisager l'export grâce à des formations, des rendez-vous avec des experts et de développer leurs affaires en rencontrant des professionnels du monde entier.

De nombreux visiteurs étrangers et experts sont attendus au VITeff 2009 offrant des opportunités de business à l'international pour les professionnels de l'effervescence : Afrique du Sud (Invité d'honneur), Allemagne, Angleterre, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chine, Croatie, Espagne, Etats-Unis, Hollande, Hongrie, Inde, Italie, Luxembourg, Moldavie, Nouvelle-Zélande, Portugal, Roumanie, Russie, Suisse, Ukraine.

■ Des rendez-vous individuels thématiques

Organisés par *la Champagne Viticole* et le Crédit Agricole du Nord Est, ces rendez-vous auront lieu le **jeudi 15 octobre de 9 à 13h et de 16 à 18h**, sur différents sujets pratiques liés à l'export :

- « Comment adapter ma communication ? »
- « Comment fixer mon prix à l'export ? »
- « Comment faciliter mes ventes en Belgique ? »
- « Quelles sont les obligations et les règles à l'export ? »

■ Des rendez-vous individuels « pays »

Des rendez-vous individuels avec des experts « pays » sont accessibles de **9 à 13h et de 16 à 18h**, sur préinscription.

Les professionnels peuvent ainsi avoir des conseils spécifiques sur les pays ciblés pour développer leurs marchés à l'international, grâce à la participation de délégués Calyon - Filiale Crédit Agricole - et des attachés agricoles d'Ubifrance de 35 pays/zones géographiques :

- Afrique et Moyen-Orient
- Allemagne
- Amérique du Sud
- Chine, Hong Kong, Japon
- Etats-Unis
- Europe du Nord
- Grande-Bretagne / Irlande
- Italie
- Pays de l'Est
- Portugal
- Russie...

■ Un focus sur « Les opportunités du marché pour le champagne »

Un focus sur la consommation de champagne dans 5 pays (Etats-Unis, Grande-Bretagne, Hong Kong, Moyen-Orient et Russie) permettra aux professionnels du champagne de se forger une opinion sur les évolutions du marché à l'international.

Jeudi 15 octobre de 14 h à 15 h 30

■ Rencontres Adepta

L'[Adepta](#) animera une conférence intitulée "Lors du VITeff, l'Adepta vous fait rencontrer les marchés effervescents du monde".

Vendredi 16 octobre de 8 à 13h. (Attention seule conférence programmée en dehors de la journée VITeff dédiée à l'international)

Enseignement, innovation, recherche pour préparer l'avenir

Pour penser et préparer la filière de demain, le VITeff met en valeur les métiers et les innovations qui font la richesse de la filière des vins effervescents

■ Le champagne : une effervescence de métiers !

Aujourd'hui encore, des centaines d'emplois pérennes sont à pourvoir à moyen terme dans la filière viti-vinicole. On y retrouve des métiers très variés, allant de la vigne au commerce international, en passant par les métiers de la vinification et connexes au champagne.

Afin de faire un panorama complet des formations (du BEPA à BAC+5), des offres d'emploi, la **Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne** et la **Maison de l'emploi et des métiers d'Épernay et sa région** propose un espace dédié à l'emploi et la formation dans la filière viti-vinicole accessible tous les jours du salon.

Cet espace sera constitué :

- d'un parcours dynamique « de la vigne aux bulles » (cycle végétatif de la vigne, conduite d'enjambeurs...) et de « l'expertise des vins à l'international », avec la découverte des métiers de la filière : vignes, caves, commerce, laboratoires... Pour l'édition 2009, une nouvelle dimension est donnée avec comme objectif de valoriser les métiers du commerce international et des filières universitaires liées aux agro-ressources (œnologie, analyse...)
- d'un espace « partenaires de la formation »
- d'un espace « information-emploi »
- de conférences et d'ateliers

■ Conférence « Valorisation des sous-produits du vignoble : un nouveau pôle d'excellence ? »

Cette conférence organisée par la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne, le Pôle IAR (Pole Industries & Agro-ressources) et Carinna, l'Agence Régionale pour la Recherche et pour l'Innovation, en partenariat avec la Région Champagne-Ardenne, a lieu le jeudi 15 octobre de 10 à 12h.

10h00 : propos introductifs animés par Jean BATILLIET, journaliste spécialiste vigne et vins :

- Laurent Madeline, Président de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne
- Jean-Pierre Cherain, Président de CARINNA
- Daniel Thomas, Président du pôle de compétitivité IAR

10h30 : « Développement durable : pourquoi valoriser les sous-produits de la vigne et du raisin ? »

- Federico Castellucci*, Directeur de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
- Raymond Baldenweck, 1^{er} Vice président de l'AREV (Assemblée des Régions Européennes Viticoles)

10h50 : « Les voies de valorisation »

- François Laurens*, Directeur Agriculture de la Région Midi-Pyrénées,
- Hélène Nouailhas, ChemSUD (Chaire Européenne de Chimie),
- Jacky Pauvert*, Président de la distillerie Goyard,
- Didier Fages*, Président de Sofralab,
- Nelly Urban, Responsable R&D de Grap'Sud.

11h40 : « Quel modèle économique pour demain ? »

- Eric Werner, ADIT, Agence pour la Diffusion de l'Information Technologique

12h00 : Cocktail

=> *Entrée libre sur réservation. Contact : boyer@ccepc.fr. Tél : 03 26 56 47 71*

** sous réserve de confirmation*

Le Prix à l'innovation 2009

La Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne organise, dans le cadre du VITeff, le **19^e concours du Prix à l'Innovation** avec le soutien du Conseil Régional de Champagne-Ardenne et du Club des Entrepreneurs Champenois, et le parrainage d'Oséo, du CIVC, de l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) et d'Europol'Agro.

Ce concours est destiné à **valoriser les techniques les plus innovantes et les plus respectueuses de l'environnement** en matière viticole et œnologique.

Il s'adresse aux entreprises exposant sur le VITeff et aux laboratoires et équipes de recherche des pays européens suivants : Allemagne, Belgique, Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Pologne, Suisse.

Les lauréats 2009 sont :

- **Catégorie viticulture : Entreprise Kremer Viticole**

Kremer Viticole lance le **premier tracteur enjambeur électrique**. Ce châssis enjambeur trois roues à l'envers trouve son énergie grâce à 750 kg de batterie au lithium entraînées par des moteurs électriques à réduction « spéciale traction ».

- **Catégorie Emballage et Conditionnement : Institut Œnologique de Champagne**

L'Institut Œnologique de Champagne propose un **système de congélation des cols de bouteilles** (de vins effervescents) au moyen d'une soufflerie d'air froid obtenu soit par l'azote liquide soit par froid mécanique.

- **Catégorie Internationale : Station Œnoteknique de Champagne (SOFRALAB SAS)**

SOFRALAB propose l'**Immonutest**. Ce nouveau produit est un test immunologique utilisant des anticorps spécifiques pour détecter les protéines instables dans les moûts, les vins blancs et rosés.

- **Catégorie Œnologie : LBM Industries**

Son innovation 2009 est un **dispositif d'injection d'une microgoutte de vin pour inertage des vins effervescents** par montée de la mousse dans le col du flacon avant bouchage à une cadence de 500 à 16 000 bouteilles par heure, le **jetting goutte à goutte**.

- **Catégorie Environnement : Les sociétés Spray Concept et Ravillon**

Le **système d'injection directe SP-ID** est le 1er système capable d'injecter des produits phytosanitaires sous forme solide (granulés ou poudre) et également liquide.

Il sera remis le **mercredi 14 octobre à 12h00** par **Laurent Madeline**, Président de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne en présence de **Jean-Paul Bachy**, Président du Conseil Régional de Champagne- Ardenne.

⇒ *Contact: Aymeric Tansini - tansini@ccepc.fr*

Filière en mouvement : anticiper pour mieux s'adapter

Afin d'aider les professionnels de la filière des vins effervescents à faire face aux changements de comportements, le VITeff propose des conférences et tables rondes prospectives.

Dans le contexte actuel de crise économique, la filière viticole doit plus que jamais faire de la veille, anticiper, innover afin de s'adapter aux marchés. C'est ce que propose le VITeff à travers une série de table-rondes et conférences à la fois sur « ce qui marche », ce que change la crise

■ 8^e Rencontres « Espace Champagne » du Crédit Agricole du Nord Est

Les 8^e Rencontres « Espace Champagne » du Crédit Agricole du Nord Est, organisées en collaboration avec la *Champagne viticole*, portera sur « **Luxe : Le consommateur est-il en crise ?** ».

La crise actuelle fait émerger un nouveau consommateur qui arbitre entre des principes de plaisir et de responsabilité. Celui-ci attend des marques plus d'exemplarité et de transparence sans pour autant renier leur principale fonction : délivrer du plaisir, dans une période ayant besoin plus que jamais de "luxothérapie". C'est ce thème que l'Ifop a choisi de commenter pour les acteurs de la filière champagne, en s'appuyant sur son observatoire mondiale des « marques de luxe en temps de crise ».

Les Rencontres se dérouleront en deux temps :

- « **Evolution des comportements et des attentes du consommateur de luxe, relations aux marques et impacts sur le marché du Champagne** » par Stéphane Truchi, Président du Directoire de l'IFOP et Martina Ghnassia, Directrice du planning stratégique de l'IFOP
- « **Quelles stratégies développer pour tirer partie de ces nouveaux comportements ?** ». Table ronde de professionnels du luxe apportant leur point de vue sur la gestion actuelle de la crise dans leur univers.

Ces rencontres auront lieu mercredi 14 octobre à 14 h 30.

=> *Gratuit sur réservation - Contact : Anais Chovet - anais.chovet@ca-nord-est.fr*

Conférence du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

- **Crise : Le Syndicat des Vignerons à vos côtés.** Fiscalité, gestion, trésorerie, social : Comment se préparer ?

Vendredi 16 octobre de 10 à 12 h.

Cette conférence sera introduite par Patrick Le Brun, Président du SGV, avec :

- Rappel sur la crise (historique)
- Démarche commune initiée par le SGV
- Mesure de vendanges
- Ne pas revenir sur le passé... préparer l'avenir

Interviendront ensuite lors du débat :

- L'AG2C, représentée par Pierre Heidt, sur les prévisions de trésorerie, le timing fiscal, etc.
 - M. Lenoir de la Mutuelle Sociale Agricole et M. Vatel du Crédit Agricole Nord Est, sur les mesures et les outils à l'accompagnement mis en place par leurs structures
 - Nicolas Ozanam, Directeur général du SGV, sur les services du SGV et l'aide à la prise de décision (juridique, fiscalité, social, commercialisation...)
-
- « **Le Web, une nouvelle dynamique pour l'information professionnelle. L'exemple de la Champagne Viticole** »

Pour ses 100 ans, *la Champagne Viticole* organise cette conférence sur l'évolution de la *Champagne Viticole* et l'apport du web à l'information des professionnels, avec pour intervenants : Serge Wolikow, professeur des universités, président de la Maison des sciences de l'homme, Université de Bourgogne, et Nathalie Costa, Rédactrice en chef du magazine.

Vendredi 16 octobre de 15 h à 17 h 30.

- **La gestion de l'exploitation face à la crise**

L'AG2C (cabinet d'expertise-comptable) animera la conférence sur « la gestion de l'exploitation face à la crise » qui a lieu **vendredi 16 octobre**.

Tables rondes prospectives

Dans le cadre des actions menées en faveur de la filière des vins effervescents, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay réalise, en partenariat avec la CRCI Champagne-Ardenne, une veille technique et marché sur la thématique des vins effervescents.

Cette veille a permis la rédaction d'une note d'orientation qui a mis en lumière 5 grands thèmes : **L'Environnement et le Bio, les Sciences de la Vigne et du Vin, l'Evolution de la Réglementation, l'évolution des Marchés et enfin l'Innovation.** Ces thèmes seront abordés lors des tables rondes prospectives qui auront lieu les **15 et 16 octobre** sur le plateau télé et seront animées par Dominique Lebrun (Tercom).

- « **L'Evolution des Marchés** » : Caroline Blot de FranceAgriMer parlera du marché mondial des vins effervescents. Plusieurs acteurs locaux, nationaux et internationaux de la filière échangeront ensuite et donneront leur vision sur l'évolution des principaux marchés vins effervescents et les perspectives à 10 ans. Elle aura lieu Jeudi 15 octobre entre 14h30 et 16h15.
- « **L'Evolution de la Réglementation** » abordera la réglementation européenne, la protection de l'Appellation, l'Aire d'appellation Champagne, les nouvelles pratiques œnologiques... avec pour intervenants Eric Champion, Responsable Unité Territoriale Nord Est à l'INAO, Yves Bénard, Président de l'OIV et Vice-président du conseil permanent de l'INAO et Président du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées au sein de l'INAO et Thierry Gasco, Président de l'Union des Œnologues de France.
Elle aura lieu le vendredi 16 septembre entre 14h30 et 15h15.
- « **L'Environnement et Bio** » tentera d'apporter une réponse à la question « *Est ce que le bio répond toujours aux exigences du Développement Durable ?* ». Interviendront Joël Rochard de l'IFV, Allison Bonnet, consultante et spécialiste Viticulture Afrique du Sud, Jaume Gramona des Caves Gramona en Espagne, et Yves Dietrich, Secrétaire Général de l'Association des Viticulteurs Alsaciens.
Elle aura lieu le vendredi 16 octobre entre 15h30 et 16h15.
- « **Les Sciences de la Vigne et du Vin** » traitera des maladies de la vigne avec le Pr. Christophe Clément (Université de recherche vignes et vins de champagne - Laboratoire de stress, Défenses et reproduction des plantes, Reims), de l'éclatement des baies avec Serge Delrot (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin Bordeaux Aquitaine - ISVV), de la viticulture de précision, de la tomographie laser...
Elle aura lieu le vendredi 16 octobre entre 16h30 à 17h15.
- « **L'Innovation** » en présence de Thierry DARDART du Pôle Industries et Agro-Ressources et des lauréats au Prix à l'Innovation 2009.

Le programme jour par jour

Retrouvez le programme complet du VITeff 2009, ainsi que les différents cocktails organisés auxquels nous vous invitons cordialement.

MERCREDI 14 OCTOBRE 2009			
Heure	Événement		Salle
11h00 13h00	Les Ateliers Gourmands organisés par Geoffrey Orban - EducaVin. Tarif : 10 € TTC.		Hall Champagne
11h00	<p>Inauguration en présence de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Son excellence Konji SEBATI, Ambassadeur de la République d'Afrique du Sud ▪ Gérard MOISSELIN, Préfet de la Région Champagne-Ardenne, Préfet de la Marne ▪ Jean Paul BACHY, Président du Conseil Régional de Champagne-Ardenne ▪ René-Paul SAVARY, Président du Conseil général de la Marne ▪ Philippe MARTIN, Président de l'ANEV, Député de la Marne ▪ Laurent MADELINE, Président de la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne ▪ François CRAVOISIER, Président de la CCI Reims-Epernay ▪ Yves BENARD, Président de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et Vice-président du conseil permanent de l'INAO et Président du comité national des vins, eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées au sein de l'INAO ▪ Thierry GASCO, Président de l'Union des Œnologues de France ▪ José Ramon FERNANDEZ, Secrétaire Général du Comité Européen des Entreprises Vin ▪ Maurizio ZANELLA, Président du Consortium de la Francia Corta ▪ Bob LINDO, Président de l'Association des vignobles Anglais ▪ Stéphane TRUCHI, Président du Directoire de l'IFOP ▪ Plus de 20 représentants de l'AREV (Assemblée des Régions Européennes Viticoles) : <ul style="list-style-type: none"> ▫ Patricia PICARD, Déléguée Générale du Comité de Pilotage Viti-Vinicole Rhône- Alpes ▫ Jean-Louis FLAUGERE, Président du Comité de Pilotage Viti-Vinicole Rhône-Alpes ▫ Jean-Luc BARBIER, Directeur Général du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne ▫ Sandor FONT, Vice Président de la General Assembly of Bacs Kiskun County ▫ Ingo STEITZ, Président du AG Weinbauverband Rheinland Pfalz ▫ Oriol GUEVARA I SENDRA, Director General de l'Institut Catala de la Vinya i el Vi ▫ Aly LEONARDY, Président du Fonds de Solidarité Viticole ▫ Marc WEYER, Président de la Fédération des Associations Viticoles du Grand Duché du Luxembourg ▫ Martin PUCEK du Tsechischer Weinbauverband ▫ Patrick LE BRUN, Président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne 	off	Amphithéâtre Hall Champagne

	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Raymond BALTENWECK, Président du CEPV (Conseil Européen Professionnel du Vin) ▫ Dominique JANIN, Secrétaire Général Adjoint de l'AREV ▫ Jozsef BERES ▫ Ivan JAKOVIC, Président de la Region of Istria ▫ Jurgen SIGLER du Baden Württemberg ▫ Martin NIKFARDJAM du Baden Württemberg ▫ Mme ZANELLA de la Francia corta ▫ Mme BRESCIANINI de la Francia corta ▫ Ezio MAIOLINI de la Francia corta ▫ José AMAT, Président de Catalunya ▫ Maria DEL MARE TORRES, Directrice Cava, sud Barcelone 		
12h00	Remise des Prix à l'Innovation organisée par la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne, en partenariat avec la Région Champagne-Ardenne. Sous la présidence de Laurent MADELINE , Président de la CCEPC.	off	Amphithéâtre Hall Champagne
13h00	Cocktail inauguration VITeff 2009		Hall Jeroboam
13h30 17h30	Conférence et atelier sur l'Ethernet industriel par Electro-Reims (exposant) : présentation à 13h30 « l'Ethernet industriel : les différences clés avec le monde bureautique, les produits adaptés » ; buffet à 12h15 ; 15h20 Atelier : « démonstration technique, le WIFI, sécuriser un réseau Ethernet, illustration par la mise ne pratique au process du Champagne »		Hall Champagne 1 ^{er} étage
14h00 19h00	Tecnomat : Evolution de la Gamme des Tracteurs Enjambeurs Tecnomat et lancement d'un nouveau diffuseur Precijet.		Hall Mathusalem 3
14h30	Les 8^e Rencontres Espace Champagne , organisées par le Crédit Agricole du Nord Est en collaboration avec la Champagne Viticole, sur le thème de : Luxe : le consommateur est-il en crise ?		Amphithéâtre Hall Champagne
17h30	Remise des diplômes et médailles aux lauréats du Concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay , par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et la Chambre de commerce et d'industrie de Reims et d'Epernay, animée par Geoffrey Urban d'Educavin.		Hall Jéroboam
Vers 18h00	Arrivée d'Hervé NOVELLI, Secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation, qui parcourra les halls d'exposition du VITeff, puis rencontrera les personnalités présentes au VITeff avant de participer au dîner de gala		
20h30	Remise du Prix Renou 2009 par 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), en partenariat cette année avec le VITeff.		
20h30	Dîner de gala organisé par le Champagne Nicolas Feuillatte	off	CVC Nicolas Feuillatte

JEUDI 15 OCTOBRE 2009			
Heure	Événement		Salle
8h00 13h00	Journée techniques des œnologues par l'Union des Œnologues de France - Région Champagne sur le thème de la « Stabilisation tartrique des vins, quelle(s) solution(s) pour demain ? »		Amphithéâtre du hall Champagne
9h00	Rendez-vous individuels thématiques présentés par la		Hall Mathusalem 2

13h00 Puis	Champagne Viticole et le Crédit Agricole du Nord Est, sur « Comment optimiser ses ventes en Belgique ? », « Fixer son prix de vente à l'export », « Les outils de communication » et « Quelles sont obligations et les règles à l'export »		
14h00 18h00	Rendez-vous individuels pays avec les délégués Calyon (Filiale du Crédit Agricole) et les attachés agricoles d'Ubifrance de 35 pays/zones géographiques : - Afrique et Moyen-Orient - Allemagne - Amérique du Sud - Europe du Nord - Etc.		
10h00 12h00	Colloque « Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe ? » animé par Jean-Michel Peyronnet, rédacteur en chef de la Revue Vinicole Internationale, avec Jose Ramon Fernandez - Secrétaire Général du CEEV, André Deyrieux du magazine Winetourismfrance - membre de l'APV, Julien Dumont de Media-Place Partners, responsable de la chaîne Edonys, chaîne de télévision internationale viticole et Sophie Signolle, présidente de l'Univers du Goût en Champagne.		Salle d'accueil du Hall Champagne
10h00 12h00	Conférence Sécurité SITMAFGR sur « les contrôles obligatoires en matière de pulvérisation »		Hall Mathusalem 3
10h00 12h00	Conférence sur « Valorisation des sous-produits du vignoble : un nouveau pôle d'excellence ? » organisée par le pôle de compétitivité IAR (Industries & Agro-ressources) en partenariat avec la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne.		Hall Mathusalem 1
11h00 13h00	Les Ateliers Gourmands organisés par Geoffrey Orban - EducaVin. Tarif : 10 € TTC.		Hall Champagne
14h00 15h30	Conférence « Les opportunités du marché pour le champagne » : focus sur la consommation de champagne dans 5 pays (Russie, Grande Bretagne, Hong Kong, USA et Moyen Orient) organisé par le Crédit Agricole du Nord Est et Ubifrance.		Hall Mathusalem 1
14h30 17h30	Workshop IFV sur « Eco conception des caves et des exploitations viticoles: concept et exemples »		Amphithéâtre du Hall Champagne
14h00 19h00	Cognex : Les applications Vision dans l'embouteillage - Contrôle Bouteille « Etiquettes »		Hall Mathusalem 3
19h00 21h00	Dégustation descriptive des effervescents de Cap Classique (Afrique du Sud) par l'Union des Œnologues de France Région Champagne		Hall Jéroboam

VENDREDI 16 OCTOBRE 2009

Heure	Événement		Salle
Matin	Conférence Ecovigne (bientôt plus de détails sur cette conférence exposant)		Hall Champagne 1 ^{er} étage
8h00 13h00	Conférence organisée par l'ADEPTA sur le thème de « L'Adepta vous fait rencontrer les marchés effervescents du monde »		Entrée du Hall Champagne salle du 2 ^e étage
10h00 12h00	Conférence « Efficacité énergétique et Développement Durable : des leviers pour rebondir » organisée en partenariat avec l'ADEME et le CIVC.		Hall Mathusalem 1
10h00 12h00	Conférence « Crise : Le Syndicat des Vignerons à vos côtés. Fiscalité, gestion, trésorerie, social : Comment se préparer ? »		Hall Champagne
10h00 18h00	Les Ateliers Gastronomiques animés par les Chefs Étoilés de la Champagne. Tarif : 30 € TTC		Hall Jéroboam
11h00 13h00	Les Ateliers Gourmands organisés par Geoffrey Orban - EducaVin. Tarif : 10 € TTC.		Hall Champagne
14h00 16h00	Conférence « La gestion de l'exploitation face à la crise » organisée par l'AG2C		Hall Champagne
15h00 17h30	Conférence « Les 100 ans de la Champagne Viticole » organisée par la Champagne Viticole sur le thème de : « Le Web, une		Hall Mathusalem 1

	nouvelle dynamique pour l'information professionnelle. L'exemple de la Champagne Viticole »		
16h00 19h00	La société Sparflex présentera ses nouveaux produits		Hall Mathusalem 2 et 3

SAMEDI 17 OCTOBRE

La journée sera placée sous le signe de « l'Effervescence au Plaisir » avec les **Ateliers Gastronomiques** des Étoilés de Champagne, et les Ateliers Gourmands animés par Geoffrey Orban d'Educavin.

Tous les jours, des interventions de spécialistes de l'effervescence se dérouleront sur le Plateau TV VITeff de 8 h à 19 h.

Le Pôle Emploi-Formation proposera de découvrir « Le Champagne : une effervescence de métiers » du mercredi au samedi.

Venir au VITeff 2009

Pour venir au VITeff, vous trouverez les accès et les réductions possibles selon les différents modes de transport sur notre site : <http://www.viteff.com/Acces>

Cette année, VITeff a également noué un partenariat avec le site www.e-deplacements.fr afin de favoriser le co-voiturage dans le cadre de sa charte développement durable.

Hébergement pour la presse

Une fois accrédité par le VITeff (*fiche d'accréditation en annexe*), vous pouvez bénéficier d'une nuit d'hôtel à Epernay le mercredi 14 octobre. Pour plus de renseignement, contactez [Delphine Déthune](#), Responsable communication VITeff, au +33 (0)3 26 50 66 62.

Si vous souhaitez prolonger votre séjour pour profiter du VITeff 2009, vous trouverez sur notre site tous les contacts utiles pour réserver un hébergement : <http://www.viteff.com/Nouvel-article,36>

Mémo

VITeff	Salon international des techniques champenoises et effervescentes
Dates	Du mercredi 14 au samedi 17 octobre 2009
Horaires	De 10 h à 19 h
Lieu	Le Millésium Épernay - Pierry 1 rue Jean Bagnost 51530 PIERRY www.lemillesium.com
Organisation	Jean-Marc CECCON Commissaire général Chambre de commerce et d'industrie de Reims et d'Épernay 5, rue des Marmouzets B.P. 2511 51070 Reims cedex Tél. : +33 (0)3 26 50 66 73 E-mail : jean-marc.ceccon@reims.cci.fr
Partenariats	Sofia RIBEIRO Responsable Marketing Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay Tél. : +33 (0)3 26 50 62 61 E-mail : sofia.ribeiro@reims.cci.fr
Relations presse	Delphine DETHUNE Responsable communication Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay Tél. : +33 (0)3 26 50 66 62 E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr
Périodicité	Biennale
Surface d'exposition	10 700 m ² de surface couverte 11 200 m ² de surface à l'air libre Soit un total de 21 900 m ²
Chiffres clés 2007	<ul style="list-style-type: none">▪ 447 exposants▪ 20 000 visiteurs➔ 85 % de visiteurs satisfaits de la programmation➔ 95,5 % de visiteurs satisfaits de la qualité des contacts▪ Plus de 25 pays représentés▪ 100 nouveaux produits et innovations présentés▪ 8 prix à l'innovation attribués▪ 2 700 participants aux conférences
Site web	www.viteff.com / www.viteff.eu

Les partenaires



VITeff 2009 - 10^e édition

Avec le parrainage de : arev

Organisation



Avec le partenariat de



et le soutien de



Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV



Institutions filière viti-vini



Medias



Le VITeff remercie aussi

