



Biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes
International biennial of sparkling wine and Champagne making techniques

Communiqué de presse

Jeudi 30 août 2007

DU 17 AU 20 OCTOBRE 2007, RETROUVEZ L'UNIVERS DU VITEFF

Pour sa 9^e édition, le VITEff met en avant deux thèmes majeurs pour l'effervescence : l'environnement et le marketing

La filière mondiale de l'effervescence a rendez-vous du **mercredi 17 au samedi 20 octobre 2007** au parc des expositions le Millesium à Epernay (France) pour le VITEff - la biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes.

400 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus pour ce grand rendez-vous international dédié aux professionnels de l'effervescence (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...).

Déjà **dix délégations étrangères** ont prévu de participer au VITEff 2007 : Allemagne, Argentine, Bulgarie, Chili, Espagne, Italie, Moldavie, Roumanie, Slovénie, Ukraine.

Le VITEff permet pendant **4 jours** de s'informer sur les **techniques et tendances autour des vins effervescents**. C'est l'occasion de nouer des contacts, échanger lors de conférences, d'ateliers et de moments de convivialité sur les innovations et les perspectives du secteur.

Pour sa 9^e édition, le VITEff met en avant **2 thèmes** qui sont au premier plan des préoccupations des professionnels de l'effervescence : **l'environnement et le marketing**.

Sous le haut patronage de l'OIV¹, le VITEff 2007 propose un programme varié et complet composé de conférences, ateliers et concours :

- **Le Prix à l'innovation VITEff** organisé par la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne. Ce concours distingue les techniques les plus innovantes et les plus respectueuses de l'environnement en matière viticole et œnologique. Parrainé par Oséo, le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne), l'ITV (Institut Technique de la Vigne et du Vin) / ENTAV, et Europol'Agro, il comporte 8 catégories de prix dont les prix « projet de recherche appliquée » et « Coproduit de la vigne et du vin » positionnés à l'échelle européenne. Consultez le dossier de presse spécifique sur www.viteff.com.
- **La Journée technique des œnologues** organisée par l'Union des œnologues de France, sur **l'élaboration des vins effervescents rosés**. Des scientifiques de différentes régions françaises exposeront les connaissances actuelles sur les matières colorantes des raisins, les indices permettant d'apprécier le potentiel phénolique d'une vendange, la définition de la couleur, etc.

1 Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

- **La Bourse Européenne de Technologies** organisée par le Centre Relais Innovation Grand Est sur le thème des « **technologies du vin et des boissons effervescentes** » (viticulture, œnologie, conditionnement, traçabilité, bière...). Cette bourse permet aux entreprises, centres techniques et laboratoires de recherche de valoriser leurs innovations et de rencontrer de futurs partenaires technologiques et commerciaux à l'international.
- **Les 6^e Rencontres « Espace Champagne »** organisées par le Crédit Agricole du Nord-Est, en partenariat avec la RVI (*la Revue vinicole internationale*) porteront sur la « **Compétitivité et création de valeur : le défi des effervescents** ».
- **Une dégustation de vins de Champagne** primés aux Vinalies 2007, organisée sous l'égide de l'Union des œnologues de la région Champagne.
- **Le workshop sur la biodiversité** organisé par ITV France / ENTAV, en partenariat avec Vitis Planet. Plusieurs spécialistes français et internationaux de la biodiversité viticole interviendront notamment sur les aspects suivants : concept et valorisation, préservation de la biodiversité, ampélographie, gestion du sol, aménagement des terroirs.
- **La conférence sur « l'usage des co-produits issus du raisin en Champagne »** organisée par la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne en lien avec le pôle de compétitivité Industries & Agroressources à vocation mondiale.
- **Conférence « Etat des lieux et enjeux du champagne : 10 ans pour sauver les équilibres champenois »** par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne.

www.viteff.com

A propos de VITeff, un service de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay :

Déjà reconnu pour son événement international sur les techniques effervescentes qui a lieu tous les 2 ans, VITeff ambitionne de devenir la référence internationale de l'effervescence grâce au développement de nouveaux services dédiés aux professionnels de la filière (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...) : un espace Veille sur le site www.viteff.com, des conventions d'affaires à l'international...

En 2005, le salon VITeff c'était 397 exposants et 21 000 visiteurs professionnels français et étrangers, plus de 70 produits nouveaux présentés et 26 000 m² d'exposition.

Ce communiqué est émis par la Direction de la communication de la CCI de Reims et d'Epernay, organisatrice du VITeff

Delphine Déthune - Responsable communication

Tél. : 03 26 50 66 62 - fax : 03 26 50 62 89 - E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr