



COMITÉ
CHAMPAGNE

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2015

3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	LES COLLABORATEURS
8	FAITS MARQUANTS
13	CHAMPAGNE RESPONSABLE
14	UNESCO & ŒNOTOURISME
17	CHAMPAGNE & NUMÉRIQUE
18	LES BUREAUX À L'ÉTRANGER
21	PROTECTION DE L'APPELLATION
22	SERVICES AUX PROFESSIONNELS
24	CHIFFRES CLÉS
25	GOVERNANCE
26	NOS PARTENARIATS

Crédits photos :
Adelphe, Champagne Création pour la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, Patrick Guérin,
Michel Guillard, Jean-Charles Gutner, John H , Michel Jolyot, ThinkstockPhoto,
Collection Comité Champagne;

Conception et réalisation :
MOOD FOR WEB

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du Comité Champagne.



ÉDITORIAL

Pascal FÉRAT

Co-président
du Comité Champagne

Jean-Marie BARILLÈRE

Co-président
du Comité Champagne

Patrimoine mondial oblige !

La filière Champagne se développe sur un sentier de croissance modérée, tirée par l'export, tandis que le marché français se stabilise. En 2015, vigneron et maisons ont expédié 312,5 millions de bouteilles, pour un chiffre d'affaires record de plus de 4,74 milliards d'euros, supérieur au pic historique de 2007. Les vendanges 2015, sereines, qualitatives et marquées par un soleil généreux, ont rempli nos caves d'un total de 307 millions de bouteilles de vins en cours d'élaboration, d'une qualité prometteuse. Les stocks et plus encore le système de réserve interprofessionnelle, consolidé cette année par l'INAO, permettent d'envisager l'avenir avec ambition et exigence.

L'appellation Champagne, reconnue dans 115 pays, est portée par l'ambition collective d'un développement fondé sur la valeur, par une gestion rigoureuse des stocks, la mise en œuvre des pratiques les plus qualitatives, une promesse d'excellence, à l'écoute des tendances nouvelles de la consommation mondiale. Depuis le 4 juillet 2015, sous l'impulsion décisive du regretté Pierre Cheval, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits au Patrimoine mondial de l'Humanité. Cette reconnaissance est celle de l'effort de toute la Champagne, de chacune des 319 communes, pour transmettre un patrimoine unique, exceptionnel et vivant, et partager sa longue histoire avec tous ceux qui apprécient nos vins et nous soutiennent. Cette distinction nous honore et nous oblige.

Le Comité Champagne est au service de près de 20 000 déclarants de récolte (plus de 15 000 vignerons, 320 maisons), sous la gouverne du Syndicat Général des Vignerons et de l'Union des Maisons de Champagne.

Les équipes du Comité, soutenues par l'engagement bénévole des professionnels qui composent ses instances et ses réseaux de partenaires :

- garantissent le respect d'un socle de règles et de valeurs, dans le cadre d'une administration moderne et de plus en plus dématérialisée ;
- défendent l'exclusivité de l'appellation Champagne dans le monde, y compris sur Internet ;
- entretiennent en France et à l'étranger un réseau d'aficionados du Champagne, journalistes, prescripteurs, amateurs ;
- accompagnent les professionnels de la vigne et du vin sur le chemin de l'innovation et de l'excellence technique.

Le Comité Champagne a le souci permanent d'anticiper et de diffuser les meilleures références pratiques. Le progrès se construit dans la durée, pour le bénéfice du plus grand nombre. C'est la philosophie qui conduit notamment l'engagement pionnier de la Champagne, dès 2003, dans une viticulture durable et sobre en carbone, saluée à l'occasion de la Conférence des Nations unies sur les Changements Climatiques du Bourget (COP21) : -15 % de CO₂ émis par bouteille expédiée, une performance qui illustre un souci concret de responsabilité environnementale et sociale de la filière.

L'année 2015 aura encore apporté son lot d'initiatives et de réflexions dans le sens d'une stratégie ambitieuse et partagée : qualité, valeur, authenticité. C'est cette feuille de route qu'il convient de prolonger en 2016.



MISSIONS & VALEURS

INTÉGRITÉ	VALORISER	RAYONNEMENT
FÉDÉRER	MODESTIE	PROTÉGER

Depuis 75 ans, le Comité Champagne réunit vignerons et maisons de Champagne autour du destin collectif du vin d'appellation d'origine contrôlée, qui représente, en valeur, le tiers des exportations de vin français.



L'interprofession, sous le contrôle d'un commissaire du Gouvernement, le préfet de la Région, est chargée de l'encadrement réglementaire et de l'organisation de l'économie de la filière en assurant notamment l'ajustement des stocks à la performance sur les marchés. Ses attributions sont encadrées par le droit européen et par la loi française.

À ces fins, le Comité Champagne a développé une large palette de services à ses ressortissants : valorisation et protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, recherche et développement pour la vigne et le vin, politique collective

de développement durable, collecte et enregistrement pour le compte de l'État de l'ensemble des informations permettant le suivi et le pilotage de l'activité vitivinicole, conseil et assistance aux professionnels dans les domaines de la technique, du droit et de l'exportation, gestion d'une réserve interprofessionnelle permettant, d'une part, d'ajuster les volumes mis en marchés aux besoins de la filière et, d'autre part, de garantir les exploitants contre les aléas climatiques.

Le Comité Champagne est ainsi reconnu par tous comme le garant de l'intérêt général du Champagne.

LES COLLABORATEURS

Le Comité Champagne, c'est 103 collaborateurs et 60 métiers recensés.



Direction générale



Directeur général : Vincent PERRIN



2 collaborateurs



Pôle technique et environnement



Directeur : Dominique MONCOMBLE



40 collaborateurs



Recherche et développement
Technique et innovation
Communication technique
Conseil collectif



Vigne

19 collaborateurs

- Domaine de Plumecoq
- Domaine de Gionges
- GIE Domaine d'Essoyes



Vin

16 collaborateurs

- Laboratoire d'analyses
- Cuverie expérimentale
- Salle de dégustation



Pôle ressources et moyens



Directeur : Xavier RINVILLE



23 collaborateurs



Fonctionnement interne
Services dématérialisés
Infrastructures



Finance et audit de gestion

5 collaborateurs



Système d'information et aide à la décision

8 collaborateurs



Moyens généraux

7 collaborateurs

103

collaborateurs



Pôle communication



Directeur : Thibault LE MAILLOUX



8 collaborateurs



Service documentation
Relations presse
Visites et réceptions
Formation des professionnels du vin
Bureaux du Champagne dans le monde
Communication numérique



13 bureaux dans le monde



Pôle économie et juridique



Directeur : Charles GOEMAERE



30 collaborateurs



Administration de la filière
Exportation et statistiques
Protection de l'appellation



Juridique

7 collaborateurs



Vignoble et récolte

14 collaborateurs



Économie

8 collaborateurs



Valérie DUBOIS
Relations publiques

“ Le Comité Champagne organise des programmes de visite sur mesure pour la presse généraliste et spécialisée (vin, art de vivre, œnotourisme), les sommeliers, les restaurateurs ou encore les formateurs en vin de tous pays. Qu'ils séjournent quelques heures ou plusieurs jours en Champagne, nous leur faisons découvrir une région viticole unie sous la plus prestigieuse appellation, mais aussi riche de ses diversités : familles professionnelles, crus, cépages ou cuvées.

Selon l'auditoire, les différents services du Comité Champagne ainsi que des vignerons et maisons sont mobilisés pour présenter leur expertise et leurs outils. Ces accueils confortent nos visiteurs sur le fait que notre modèle d'organisation est unique au monde.

”



Alexandre ECUVILLON
Système d'information
et aide à la décision

“ Nous disposons d'un système d'information unique, construit sur mesure, nous permettant de traiter l'information recueillie auprès de nos ressortissants. Dans les différents champs de nos activités (techniques, économiques, juridiques...), les données ainsi consolidées à l'échelle de la Champagne deviennent un support indispensable à nos responsables professionnels dans leur prise de décision.

Notre métier repose sur une maîtrise de l'ingénierie logicielle et une écoute attentive de nos collègues experts pour concevoir l'outil adapté. L'exemple le plus abouti demeure le traitement des déclarations de récolte dont la télédéclaration est ouverte depuis 2011.

”



Agnès FENEUIL
Laboratoire

“ Notre laboratoire est accrédité Cofrac. Nos procédures analytiques et la traçabilité des résultats sont garanties. Plusieurs missions nous sont confiées. Nous fournissons aux exportateurs des analyses détaillées selon les exigences des pays de destination. Nous caractérisons de façon fine la maturation de chaque récolte. Nous suivons, au plan analytique et organoleptique, l'ensemble des expérimentations conduites par le Comité Champagne, à

la vigne, en cuverie et à la cave. Enfin, nous continuons depuis 20 ans à accumuler des données démontrant la différence entre Champagne et vins mousseux.

Quelques paramètres discriminants sont identifiés et constituent des supports à la protection de l'appellation Champagne. Maisons et vignerons de Champagne, confrontés à la contrefaçon, font appel à notre expertise.

”



FAITS MARQUANTS



JANVIER

PÔLE D'EXCELLENCE ŒNOTOURISME

Le secrétaire d'État au Commerce extérieur et à la promotion du Tourisme, Matthias Fekl, annonce au Comité Champagne le lancement d'un pôle d'excellence sur l'œnotourisme pour renforcer l'attractivité touristique de la France autour de marques phares et de thématiques porteuses.

FÉVRIER

PROTECTION DE L'APPELLATION EN ÉQUATEUR ET AU CHILI

L'Institut Équatorien de la Propriété Intellectuelle reconnaît l'appellation Champagne comme appellation d'origine étrangère, suite à une demande déposée par le Comité Champagne en 2012. Après un accord signé en 2002 par l'Union européenne et le Chili prévoyant une période transitoire de 12 ans, la dénomination « Champagne » est désormais réservée aux seuls vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Champagne.

MARS

RÉUNION ANNUELLE DES BUREAUX DU CHAMPAGNE

Les Bureaux du Champagne étaient présents dans la région comme chaque année pour présenter un bilan de leur activité et leurs propositions d'actions futures. L'occasion également pour le service économie du Comité Champagne de faire un point sur les expéditions en France et dans le monde.

10^E ANNIVERSAIRE DE LA PERMANENCE DE L'INPI

Le Comité Champagne accueille chaque mois, depuis 10 ans, une permanence de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) qui a vocation à recevoir l'ensemble des acteurs économiques désireux d'obtenir des informations sur la propriété industrielle, et en particulier sur les marques, brevets, dessins et modèles. Le succès de cette permanence illustre l'importance accordée par les Champenois à la préservation de leur patrimoine immatériel.





MAI

TRI ET RECYCLAGE DU VERRE

Après un renouvellement pour deux ans par Adelphe et le Comité Champagne de leur convention de partenariat, une réunion a lieu le 19 mai sur le thème du tri et du recyclage du verre dans l'agglomération de Reims Métropole. Les participants, dont le Comité Champagne, ont montré la réalité de l'économie circulaire du verre sur le territoire et leur volonté d'aller encore plus loin pour réduire l'impact environnemental de ce matériau indispensable au Champagne.



CHAMPAGNE CAMPUS



Le Comité Champagne lance Champagne Campus. Cet espace de formation en ligne (e-learning) du Champagne mis à disposition de tous les professionnels champenois, pour leur propre communication, est composé d'un site web accessible sur tablette, ordinateur et smartphone et d'une application mobile multilingues. Il complète le dispositif numérique mis en place par le Comité Champagne en faveur de l'éducation au vin de Champagne.

• <https://extranet.comitechampagne.fr/Communication/ChampagneCampus/>

JUIN

PRIX CHAMPAGNE DE LA JOIE DE VIVRE

Pour sa 7^e édition japonaise, le Prix Champagne de la Joie de Vivre est décerné à une fratrie d'artistes de renommée internationale : Mariko, violoniste virtuose, Hiroshi, peintre, et Akira Senju, compositeur et chef d'orchestre.



PLAN CARBONE

Le 24 juin, le Comité Champagne organise un forum ouvert destiné à donner une nouvelle impulsion au Plan carbone de la Champagne. Il a convié une centaine de partenaires de la filière vitivinicole de tous horizons afin de poursuivre la réflexion, proposer des pistes de travail et des idées innovantes permettant de construire une nouvelle feuille de route.





JUILLET

INSCRIPTION AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Le Comité du patrimoine mondial de l'Unesco décide, le 4 juillet, l'inscription des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » sur la Liste du patrimoine mondial. C'est ainsi la Valeur Universelle Exceptionnelle du paysage culturel viticole champenois qui a donné naissance au vin de Champagne, qui est aujourd'hui reconnue.

DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE

La profession viticole a souhaité s'unir et donner une impulsion nouvelle à la recherche de solutions contre les dépérissements du vignoble. Un audit national a été commandité par le Comité national des interprofessions des vins (CNIV) et l'ANIVIN (Association Nationale Interprofessionnelle des Vins de France) avec le soutien financier de FranceAgriMer. Les interprofessions ont partagé les résultats de cette étude auprès des professionnels, le 22 juillet 2015 à Paris, lors d'un séminaire. Ce colloque a suscité une forte mobilisation de la filière qui a démontré le caractère crucial de ce dossier. Après la phase d'inventaire critique sur l'état actuel des connaissances, les voies d'action à explorer s'avèrent nombreuses. Le plan d'actions sera mis en œuvre en 2016.

AOÛT

VIETNAM : ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE ET PROTECTION DE L'APPELLATION

La Commission européenne et le Vietnam concluent, le 4 août 2015, un accord de libre-échange visant notamment à éliminer les droits de douane et réduire les obstacles non tarifaires aux exportations européennes. Cet accord inclut également la reconnaissance et la protection d'indications géographiques européennes. Ainsi, au Vietnam, la dénomination Champagne sera réservée pour désigner les seuls vins mousseux bénéficiant de cette appellation d'origine.



SEPTEMBRE

VENDANGE

La vendange 2015, débutée fin août dans les secteurs les plus précoces, est marquée par une météo encore estivale. Les différents paramètres observés sont d'excellent augure pour les futures cuvées et beaucoup annoncent déjà un grand millésime, même s'il faut attendre les premières dégustations de vins clairs au printemps pour confirmer ces espérances.

OCTOBRE

CONCOURS EUROPÉEN DES AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

Depuis 2005, le Concours européen des Ambassadeurs du Champagne récompense chaque année des professionnels dont le métier contribue à faire connaître, comprendre et apprécier la diversité des vins de Champagne par des actions de formation. Les lauréats interviennent notamment en complément des actions d'information et formation menées par les Bureaux du Champagne à l'étranger.

NOVEMBRE

CLARIFICATION DE LA LOI ÉVIN

Vin & Société, qui fédère et représente l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole, se félicite du vote des députés en faveur d'une clarification de la Loi, qui sécurise l'information journalistique et libère ainsi la communication œnotouristique sans donner pour autant plus de droits publicitaires aux producteurs de boissons alcoolisées.

DÉCEMBRE

FILM 360° CHAMPAGNE

Le 11 décembre, le Comité Champagne révèle au cours d'une avant-première le film 360° Champagne à une vingtaine de journalistes et bloggeurs. 360° Champagne permet de visiter en réalité virtuelle les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Trois possibilités pour vivre cette expérience inédite : en 360° avec un smartphone, une tablette ou en 3D avec une paire de Google Cardboard, un casque de réalité virtuelle.

• <http://www.360.champagne.fr>



COP21

Conscients de leur responsabilité envers les prochaines générations et du rôle à jouer dans la préservation de leur environnement, les vignerons et maisons de Champagne, au travers du Comité Champagne, prennent part au débat sur le climat lors de la COP21 en partageant les solutions mises en œuvre au sein de leur région viticole.



COTEAUX PROPRES

L'opération « Coteaux propres » a lieu dans le cadre du plan de gestion lié à l'inscription sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco de nos « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » et du programme Agir (Aménagement et Gestion du Rable des coteaux historiques). Sept communes ont participé à la première édition en 2014 et une quarantaine ont répondu présent à l'édition 2015. L'objectif est que toutes les communes de l'AOC Champagne se joignent au mouvement !

CHIFFRES CLÉS



INTRANTS

-50 %
en 15 ans



ENHERBEMENT
DES VIGNES

**SURFACE x3
EN 10 ANS**



VALORISATION
DES DÉCHETS

100 % | **90 %**
des sous-produits | des déchets



EFFLUENTS VINICOLES
TRAITÉS

100 %



EMPREINTE CARBONE

-15 % PAR BOUTEILLE
entre 2003 et 2013

OBJECTIF

-75%
d'émissions carbone
en 2050



MOBILISATION

100 %
des vignerons et maisons en
mouvement dans une dynamique
d'amélioration continue

CHAMPAGNE RESPONSABLE

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE, UNE RÉALITÉ EN CHAMPAGNE

Une démarche pionnière. Consciente de l'enjeu climatique, la Champagne s'est mobilisée dès 2003. Elle est ainsi la première filière viticole au monde à établir son Bilan carbone®. L'opportunité de mesurer précisément son empreinte carbone, et d'identifier les postes d'émissions les plus importants. La filière s'est dotée d'un plan carbone ambitieux qui vise une réduction de 75 % de ses émissions à l'horizon 2050. Les premiers résultats sont là : en 10 ans (2003-2013), la filière a réduit de 15 % les émissions de CO2 par bouteille de Champagne.



Félix BOCQUET
Directeur environnement
MHCS

“ Nous avons réalisé notre premier bilan carbone en 2002 au moment même où nous engageons notre démarche environnementale sur l'ensemble de nos Maisons. Les résultats nous ont immédiatement conduits à déployer en parallèle de nos actions internes, des actions auprès de nos fournisseurs et prestataires afin de réduire notre empreinte carbone. Notre stratégie repose sur la diversité et la multiplicité des actions. C'est un travail qui s'inscrit sur le long terme et chaque année, nous progressons.

Aujourd'hui, l'empreinte environnementale de tous nos emballages est systématiquement évaluée. 60 % de nos emballages sont éco-conçus. Les projets les plus significatifs ont été primés par la profession. Tous les cartons et papiers utilisés ainsi que 80 % des coffrets bois proviennent de forêts gérées durablement.

Pour les transports, 90 % de nos expéditions sont réalisées en maritime, fluvial et ferroviaire. Nous intégrons progressivement des solutions vertueuses pour le fret routier. Les voitures électriques représentent la moitié de notre parc de voitures de service et les premiers tracteurs électriques ont fait leur apparition dans le vignoble.

En interne, nous renforçons notre démarche avec le management de l'énergie : choix des énergies les moins carbonées, équipements performants, pilotage des installations, réduction des consommations. Nos émissions de GES à la bouteille liées à nos consommations d'énergies internes ont diminué de 25 % sur les 7 dernières années.

Les nouveaux projets de construction intègrent dorénavant les exigences HQE et de sobriété énergétique.

”



Stéphane REGNAULT
Vigneron
Le Mesnil-sur-Oger

“ Je me suis installé en 2011 sur l'exploitation familiale. Au contact de Magister ou du groupe des jeunes vignerons de Champagne, j'ai progressé rapidement vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement. Cela s'est traduit par un retour au travail du sol, la mise en place de la confusion sexuelle, ou encore l'utilisation de techniques issues de la viticulture biologique. Mon objectif est de réduire l'utilisation des intrants et de favoriser la biodiversité avec l'implantation de haies, notamment. En 2014, le groupe des jeunes vignerons a organisé avec le Comité Champagne une information sur la viticulture durable. Beaucoup de travail en faveur de l'environnement avait déjà été réalisé sur notre domaine. Après quelques efforts supplémentaires, notamment au niveau administratif, l'exploitation a été certifiée en 2015 « Viticulture Durable en Champagne ». Ce n'est pas une finalité mais le début d'une histoire, notre appellation doit poursuivre son engagement environnemental.

”

UNESCO & ŒNOTOURISME

L'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'Unesco accroît l'attractivité touristique de la Champagne. À ce titre, le développement d'une offre touristique harmonieuse et respectueuse de l'appellation exige du Comité Champagne une implication accrue dans ce domaine.



Pierre-Emmanuel TAITTINGER

Négociant
Président de l'Association
viticole champenoise

“ L'inscription par l'Unesco d'un certain nombre de sites champenois au Patrimoine mondial de l'Humanité honore profondément notre région et son produit phare, le Champagne, dont les valeurs de joie, de paix, d'amour et d'excellence française transcendent les cœurs dans le monde entier.

Cette inscription nous oblige aussi à embellir nos territoires, nos villes, nos villages, qui ont subi le poids des guerres et des reconstructions à la hâte. Elle nous oblige à être exemplaires face au grand défi que constitue la protection de notre planète. Préservation de l'eau et des sols, affirmation de nos choix pour une agriculture et une viticulture durables et raisonnées. Enfin, elle nous oblige à être généreux dans nos comportements, visionnaires dans nos idées communes, et amples quand il s'agit de les mettre en pratique.

Cette inscription est un message de confiance et d'action pour la Champagne tout entière.

”



Patrick LOPEZ

Vigneron
Maire d'Hautvillers

“ Le Comité Champagne a fédéré les vignerons et les maisons autour du projet de l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'Unesco. La sensibilisation aux pratiques viticoles vertueuses et la prise de conscience de la qualité de nos paysages ont été prépondérantes pour notre succès.

Comparées à l'an passé, les fréquentations de l'Office de tourisme d'Hautvillers ont bondi de 11 % depuis juillet 2015. Nous estimons que 200 000 touristes sont venus parcourir les rues altavilloises en 2015. Ce sont essentiellement des Belges, des Britanniques, des Hollandais, des Américains, des Australiens et des Scandinaves.

Fièvre de ses jumelages historiques avec d'autres villages viticoles européens, Hautvillers connaît le sens de l'accueil. Récemment, trois permis de construire ont été validés pour des projets œnotouristiques. Dans notre village de 800 habitants, 32 emplois sont maintenant dédiés au tourisme. Les vignerons consacrent un temps croissant à l'accueil et à l'hébergement de visiteurs.

Notre commune veille aussi au strict respect des contraintes d'urbanisme, soutient la valorisation du patrimoine par une Avap (Aire de Valorisation de l'Architecture et du Patrimoine), et embellit constamment le cadre de vie, notamment en accordant la pose d'enseignes.

”



SITES PILOTES « AGIR »

Dès la candidature des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » sur la Liste du Patrimoine mondial de l’Unesco, la profession décide de travailler spécifiquement sur des zones pilotes, emblématiques de la zone d’appellation. C’est le programme AGIR. Trois sites pilotes dans l’Aisne, l’Aube et la Marne sont retenus. L’objectif de cette opération est d’identifier et de promouvoir les meilleures pratiques sur le plan vitivinicole, paysager et urbain, avec l’ensemble des acteurs intervenant sur un territoire donné pour contribuer à un cadre de vie de qualité.

Basé sur le volontariat, le programme Agir permet de renforcer le soutien technique apporté par la profession viticole aux exploitants, et de mettre en place une démarche collective, complémentaire aux initiatives individuelles déjà en place. Ensuite, l’expérience acquise doit permettre d’élargir progressivement la dynamique à l’ensemble du territoire de l’AOC Champagne.

Le programme Agir est mené en collaboration avec la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne et le PNR de la Montagne de Reims.



CONTRAT DE DESTINATION

Le contrat de destination « La Champagne » est signé par le ministère des Affaires étrangères et du Développement international.

Ce contrat lie un consortium d’acteurs publics et privés (comités départementaux du Tourisme de l’Aisne, de l’Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne, comité régional du Tourisme de Champagne-Ardenne, Comité Champagne), et définit pour trois ans une stratégie œnotouristique partagée, autour de l’AOC Champagne. L’ambition qui anime ces acteurs est de placer l’ensemble des initiatives touristiques pertinentes sous l’ombrelle commune d’une destination touristique d’envergure internationale, La Champagne, de soutenir le développement d’une offre de prestige, tournée vers le visitorat international, et d’en assurer la promotion (notamment vers quatre destinations cibles : Belgique, Royaume-Uni, Japon, Chine).

Cette décision vaut reconnaissance nationale de la destination « La Champagne » et de son statut de destination d’excellence au plan international.

LES COTEAUX, MAISONS
ET CAVES DE CHAMPAGNE

SONT INSCRITS SUR
LA LISTE DU PATRIMOINE
MONDIAL DE L’UNESCO

*3 bonnes raisons
de venir
en Champagne !*

COTEAUX, MAISONS
& CAVES de
CHAMPAGNE

PATRIMOINE MONDIAL

www.champagne-patrimoine mondial.org
www.destinationchampagne.fr

• Campagne collective dans le métro parisien



CHAMPAGNE CAMPUS

Avec Champagne Campus, programme de formation en ligne (e-learning), le Comité Champagne met à disposition des professionnels champenois et du plus grand nombre, en France comme à l'étranger, un outil de formation au Champagne moderne, ludique et accessible par tous.

Disponible sur PC, Mac, smartphone et tablette, il offre trois parcours de formation : curieux, amateur, passionné. Après quelques questions qui permettent de préciser son niveau et de choisir son parcours, le programme évoque successivement la région viticole, la vigne, l'élaboration du vin, la dégustation et l'histoire de l'appellation au moyen de nombreux schémas, films, photos, animations et infographies.

Une application mobile composée de 150 questions sur le et la Champagne, téléchargeable sur Apple Store et Google Play complète ce dispositif.

- Disponible en français, anglais, chinois et espagnol.

- <https://extranet.comitechampagne.fr/Communication/ChampagneCampus/>



CHAMPAGNE & NUMÉRIQUE

LES NOUVELLES EXTENSIONS .VIN / .WINE

Arguant d'une menace d'épuisement des capacités de nommage, l'ICANN lance en 2012 la libéralisation des extensions génériques de l'Internet (.com, .net, .edu...).

À l'issue de la première vague de candidatures, plus de 1 300 nouvelles extensions génériques auront été créées (.guru, .paris, .travel, etc). Deux extensions retiennent l'attention et mobilisent rapidement la communauté mondiale du vin : .WINE et .VIN. À l'initiative de la Confédération nationale des producteurs de vin et eaux-de-vie de vin à appellations d'origine contrôlées (CNAOC), une coalition de régions viticoles mondiales est mise en place. Cette mobilisation permet, après trois années de négociation, d'obtenir la reconnaissance de l'importance des noms géographiques dans le secteur viticole et des mesures de sauvegarde de ces noms sur les extensions .vin et .wine.

Champagne fait partie des toutes premières appellations à obtenir ces extensions. Le Comité Champagne décide dans la foulée la création d'une page Internet en français et anglais : www.champagne.vin / www.champagne.wine



« 360° CHAMPAGNE »

Le 4 juillet 2015, les « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » sont inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco qui reconnaît ainsi leur « valeur universelle exceptionnelle ».



Le Comité Champagne réalise une campagne de communication internationale avant-gardiste autour d'un film à 360°. L'objectif de cette campagne est de cibler le grand public avec un outil de communication innovant qui apporte une valeur ajoutée émotionnelle mettant en valeur les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne. Un dossier de presse et un communiqué de presse en ligne sont développés, et 500 kits contenant une paire de lunettes Google Cardboard sont envoyés aux influenceurs dans les cinq pays suivants : France,

Royaume-Uni, États-Unis, Chine et Japon ; en outre, une campagne de promotion du film est déployée sur Internet et les réseaux sociaux. Ce film « 360° Champagne » permet de parcourir en réalité virtuelle les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne – Patrimoine mondial 2015.

- Nous vous invitons à vivre l'expérience en 360° ou en réalité virtuelle sur www.360.champagne.fr
- Outils recommandés : smartphone, tablette ou casque de réalité virtuelle ;

LES BUREAUX À L'ÉTRANGER

Né en 1954 aux États-Unis, le réseau des Bureaux du Champagne s'est constitué au fil des ans, le plus souvent à la suite de conflits juridiques faisant apparaître l'urgente nécessité d'un soutien de l'appellation Champagne par des professionnels locaux des relations publiques et des relations presse.

Aujourd'hui, les Bureaux du Champagne sont des agences indépendantes, mono ou multi-clients, choisies pour leur expertise dans le secteur des vins, de la gastronomie et du luxe. Professionnel de la communication, le directeur du Bureau, parfois entouré d'une petite équipe, en maîtrise les outils les plus récents mis à sa disposition par le service Communication du Comité Champagne.

Si la protection de l'appellation Champagne sous-tend toujours l'activité des Bureaux du Champagne, leurs actions sont désormais structurées autour de trois grands pôles : la formation (écoles hôtelières, formateurs, prescripteurs et grand public), les relations presse et les relations avec les prescripteurs et professionnels du vin.

Présents dans 16 pays répartis sur 4 continents, les Bureaux du Champagne sont de ceux qui œuvrent dans l'ombre au service d'une cause qu'ils ont faite leur : le rayonnement des vins de Champagne à travers le monde. Grâce à leur connaissance intime de l'appellation Champagne et du savoir-faire unique des Champenois, aux réseaux de confiance tissés au fil des années avec les acteurs du monde du vin de leur pays, ils contribuent à faire connaître, apprécier et respecter le Champagne au-delà de nos frontières.





Elisabeth DRYSDALE

Directrice du Bureau
du Champagne
en Australie

“ La formation constitue le socle des activités du Bureau du Champagne en Australie depuis plus de 40 ans. En effet, le « Vin de Champagne Award », un concours biannuel de très haut niveau, ouvert aux professionnels du vin comme aux amateurs éclairés, a permis la constitution d'un extraordinaire réseau d'experts sur lequel le Bureau s'appuie pour l'animation de master classes et de dégustations pédagogiques.

Le Bureau du Champagne propose un large éventail de formations Champagne adaptées à des publics très divers. Les étudiants d'écoles hôtelières, d'universités, les associations de sommeliers et les professeurs sont des interlocuteurs privilégiés. Mais ce ne sont pas les seuls.

En alternance avec le « Vin de Champagne Award », nous organisons un programme national de master classes qui nous permet d'être présents dans toutes les principales villes de consommation. Nous y rencontrons la presse, les formateurs en vin, les prescripteurs locaux, et répondons avec plaisir, à chaque fois que c'est possible, aux demandes des clubs d'œnologie comme celui des Fabulous Ladies.

Nous sommes également présents lors d'événements-clés pour les vins et la gastronomie comme le Sydney Morning Herald wine festival ou le Taste festival. En collaboration avec des médias prestigieux du secteur gastronomie et art de vivre comme Vogue Living, Gourmet Traveller ou Australian Country Style, nous organisons des soirées de découverte du Champagne pour un public haut-de-gamme.

D'autre part, nous collaborons de plus en plus avec les médias sociaux devenus des prescripteurs recherchés dans le monde du vin, incontournables en Australie aujourd'hui.

”



Domenico AVOLIO

Directeur du Bureau
du Champagne
en Italie

“ Ce sont au global 6 519 étudiants et 787 professeurs des écoles hôtelières italiennes qui ont participé aux actions de formation du Bureau du Champagne en Italie. Depuis 12 ans, 70 % des écoles qui forment les futurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration en Italie ont été touchées par les actions sur le Champagne.

Lancé en 2004, le projet a permis au Champagne de s'enraciner dans l'univers de la formation des futurs professionnels en comblant un vide dans les programmes scolaires.

Au fil des années, le format a évolué : au début, le travail s'est concentré sur les accords entre la richesse de la cuisine régionale italienne et la diversité des vins de Champagne. À partir de 2013, le Bureau italien a été le premier à mettre à contribution le réseau des Ambassadeurs du Champagne, une autre initiative du Comité Champagne ciblée sur les formateurs. Cette alliance a permis de relancer la formation et de creuser le sillon de la qualité.

Le projet est désormais un rendez-vous très attendu des écoles italiennes qui, chaque année, contactent le Bureau bien en amont du lancement pour assurer l'organisation d'un séminaire de formation dans leur établissement. Ces formations sont conduites par les Ambassadeurs du Champagne sur tout le territoire.

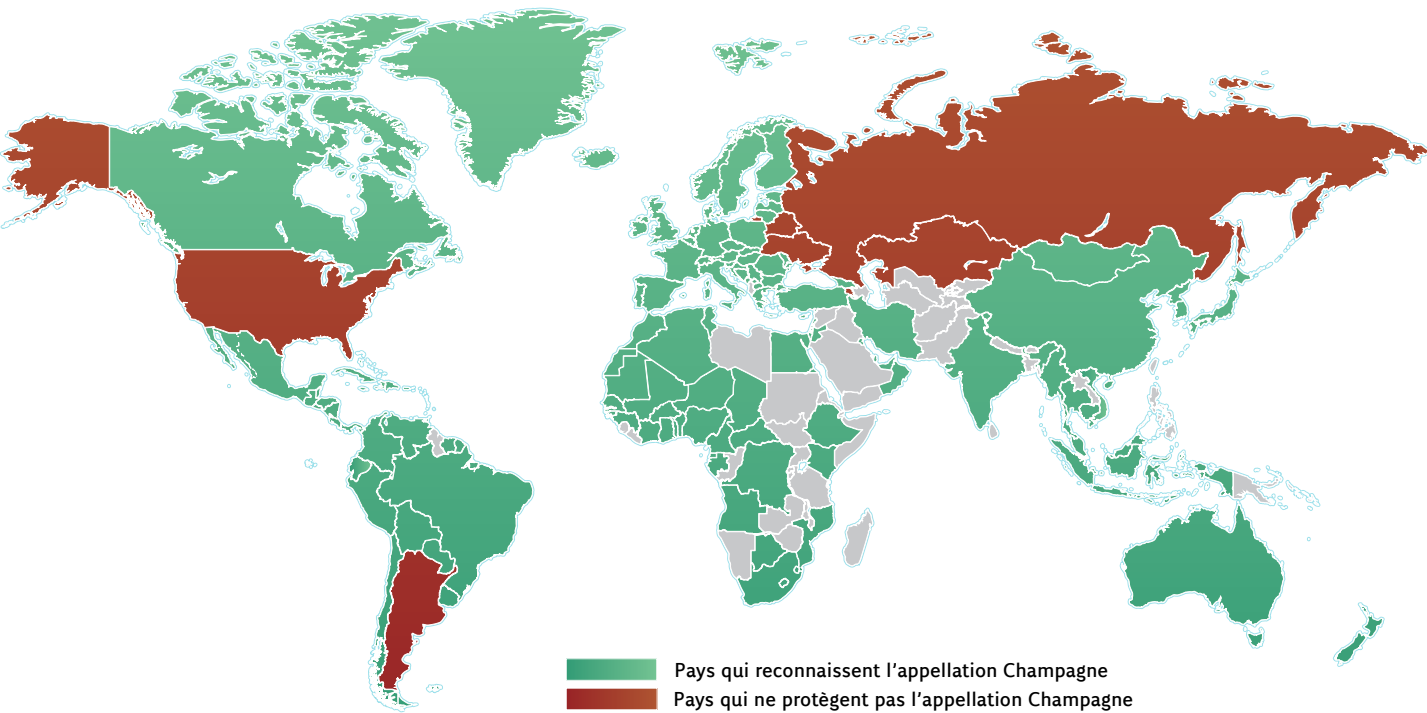
La formule prévoit une formation de deux heures pour un maximum de 20 élèves accompagnés par leurs professeurs. Quatre cuvées sont présentées et la dégustation technique est précédée d'un cours incluant des notions d'histoire de l'appellation Champagne, le terroir, les cépages et l'élaboration. Les élèves eux-mêmes s'occupent de la mise en place et du service d'une bouteille de Champagne, partie intégrante de leur parcours professionnel.

”



L'APPELLATION CHAMPAGNE PROTÉGÉE DANS 115 PAYS

dont le Canada, l'Équateur, le Vietnam et Haïti en 2015



PROTECTION DE L'APPELLATION

Depuis 170 ans, les Champenois se mobilisent pour protéger leur patrimoine commun, le nom Champagne. Le Comité Champagne poursuit cet effort, aux côtés de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en luttant contre toutes les formes d'atteinte à l'appellation Champagne sur chacun des marchés.



TÉMOIGNAGES

“ Au cours de mes lectures, j'ai découvert une publicité pour une boisson effervescente présentée comme un « Champagne aux paillettes d'or ». Connaissant la préoccupation du Comité Champagne concernant la protection de notre appellation, j'ai immédiatement transmis une copie du magazine au service juridique (appellation@civc.fr). ”

Charles et Emmanuel Fourny
Vertus

Ce produit fait l'objet d'une enquête par le service de la répression des fraudes. Le Comité Champagne se portera partie civile dès que le dossier aura été porté devant les juridictions pénales.

Valérie DELAGARDE-DELOZANNE
Serzy et Prin

“ En naviguant sur Internet, j'ai découvert une étiquette de vin mousseux américain présenté sous la dénomination « California Champagne » que j'ai envoyée à l'adresse info@champagne.fr. Le service juridique m'a informée de la situation non-satisfaisante de l'appellation Champagne aux États-Unis et des initiatives prises par la Champagne pour y mettre un terme. ”



Le Comité Champagne s'implique activement dans la négociation de l'accord de libre-échange transatlantique (TTIP).

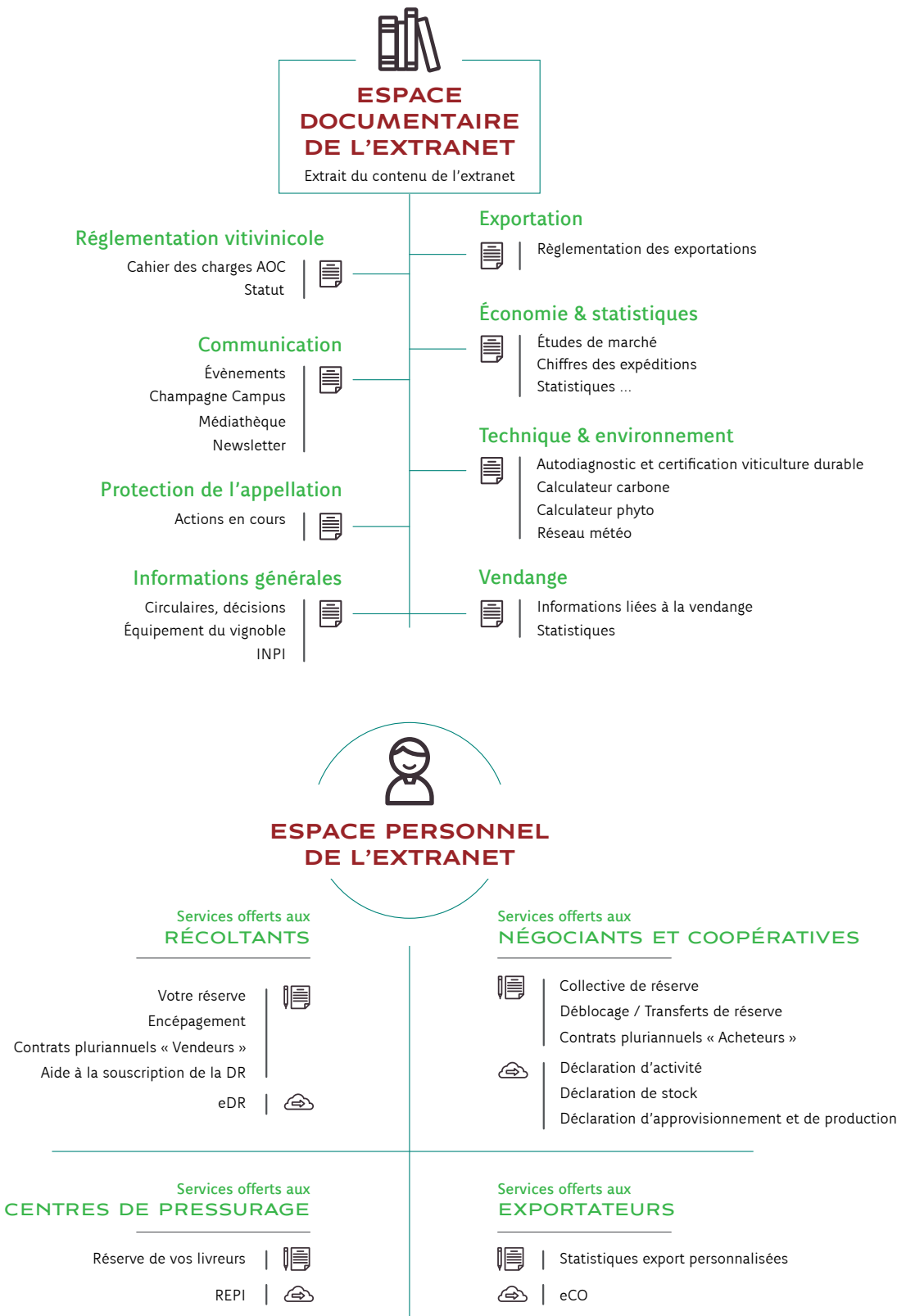


AUTRE EXEMPLE

Retrait du marché de préservatifs « Champagne » en Espagne.

SERVICES AUX PROFESSIONNELS

Le Comité Champagne met à la disposition de ses ressortissants un bouquet de services et d'informations générales et personnalisées sur l'extranet.





Françoise GRASSET
Export

Le Comité Champagne certifie l'origine, par un document incontournable, pour toute exportation de vins de Champagne hors Union européenne. La demande et la délivrance du certificat d'origine sont totalement dématérialisées. Le certificat d'origine électronique (eCO) se présente sous la forme d'un fichier PDF qui intègre une signature numérique garante de l'identité du signataire (le Comité Champagne) et de son authenticité.

Cet outil permet en quelques clics de créer les demandes de certificats d'origine, de soumettre les demandes, puis de récupérer après validation, par nos services, un certificat d'origine électronique signé. Grâce à cette téléprocédure, nos services garantissent un temps de réponse sous deux jours ouvrés mais dans les faits, la majorité des demandes est traitée dans la demi-journée. Un site dédié est à la disposition des exportateurs et directement accessible par le lien : <https://eco.comitechampagne.fr>

De manière complémentaire, le Comité Champagne apporte aux Champenois un appui réglementaire à l'export, en s'appuyant sur plusieurs bases de données à sa disposition, en particulier celle de la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS).



Philippe BÉLIARD
Vignoble et récolte

Depuis sa mise à disposition en 2011, le portail de télédéclaration des déclarations de récolte sur l'extranet connaît un franc succès : le nombre des demandes est passé de 1 924 à 5 251 en 2015. Le déclarant peut finaliser en quelques clics sa déclaration qui est enregistrée et stockée pendant cinq ans dans son espace personnel.

En complément, le Comité Champagne a, en collaboration avec les éditeurs de logiciel et les centres de pressurage informatisés, élaboré une démarche de télétransmission des carnets de pressoir et des déclarations de récolte, encadrée par un mandat donné par le livreur. Ce système baptisé REPI (Refonte des échanges avec les pressoirs informatisés), expérimenté à partir de la vendange 2013, sera généralisé en 2016 pour les centres qui proposeront ce service à leurs livreurs. À l'issue de la vendange 2015, plus de 6 800 déclarations de récolte et 177 carnets de pressoir sont parvenus sous cette forme.

LE RÉSEAU « MATU », UNE ORGANISATION CHAMPENOISE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Le réseau du suivi de la maturation en Champagne date de 1956. Composé alors de 30 parcelles, il en comporte aujourd'hui 535. Le Comité Champagne anime et assure la logistique et l'expertise de ce réseau. Les prélèvements sont réalisés par 313 vignerons bénévoles avec une méthode partagée. Le réseau « matu » est organisé le lundi et le jeudi durant les quatre semaines qui précèdent les vendanges. Les parcelles sont toutes géo-référencées, l'édition de cartes permet de visualiser, à l'échelle du vignoble, les indicateurs physico-chimiques de maturité et de qualité du raisin, comme le degré, l'acidité ou le poids des grappes. Les cartes et les données d'évolution de la maturité sont disponibles à tous les professionnels sur l'extranet du Comité Champagne.

Les données de ce réseau sont complétées par toutes celles qui sont communiquées spontanément au Pôle technique et environnement. Expertisé par les techniciens et les vignerons de chaque secteur, le réseau « matu » constitue le pilier sur lequel sont fondés les échanges en vue de la fixation des dates de vendanges.





CHIFFRES CLÉS

Retour sur les principaux chiffres de l'année 2015.

LA VENDANGE

357 millions de kilos de raisins sont cueillis en 2015.

LES EXPÉDITIONS

En 2015, 312,5 millions de bouteilles ont été expédiées. Le chiffre d'affaires, de 4,74 milliards d'euros est un nouveau record pour la Champagne.

L'export, avec 151 millions de bouteilles, en progression de 4 % par rapport à 2014, tire toujours la croissance en volume tandis que la France se stabilise à 162 millions de bouteilles, après plusieurs années consécutives de baisse.

LE BUDGET

Les états financiers sont soumis à un contrôle strict, assuré par plusieurs autorités publiques : Contrôle général économique et financier, Cour des comptes et Commissaire aux comptes.

RESSOURCES/DÉPENSES (EN K€)

Contributions raisins	8 255	Charges de structure	4 247
Contributions bouteilles	8 112	Téchnique et environnement	5 043
Revenus financiers	840	Economie et juridique	3 796
Revenus agricoles	664	Communication	4 196
Prestations de services	450	Équipement du vignoble	800
Autres revenus	1 133	Autres charges	1 348
TOTAL	19 454	TOTAL	19 430

CONTRIBUTIONS

Pour un récoltant-livreux exploitant un hectare, la participation au Comité Champagne est de 131 euros, soit 1,25 centime par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, la participation au Comité Champagne est de 4 045 euros, soit 4 centimes par bouteille expédiée.



Protection de
l'appellation Champagne



0,005 € par bouteille



Accompagnement
technique



0,01 € par kilo



Actions de communication
à l'étranger



0,0075 € par bouteille



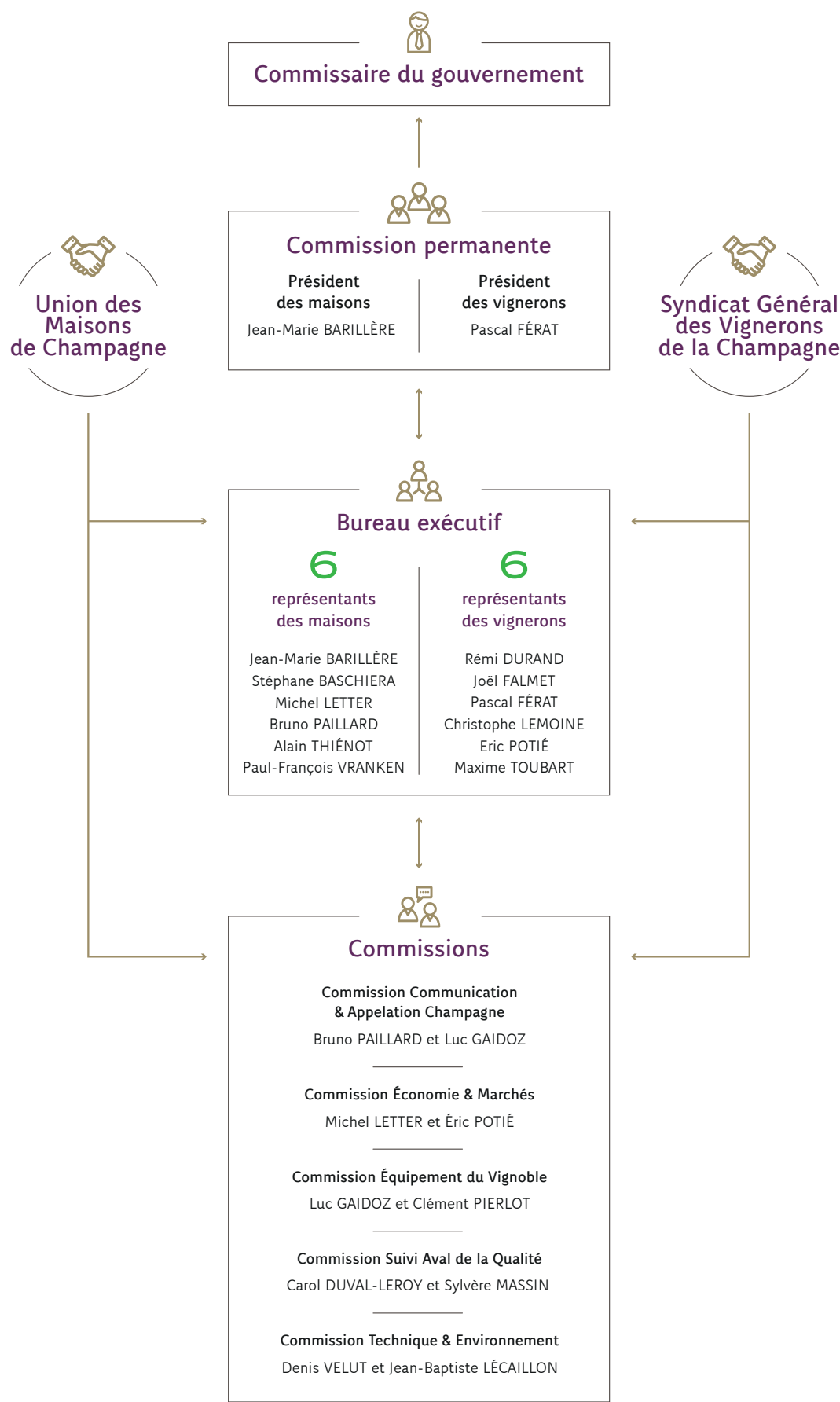
Gestion de la réserve
et du Casier Viticole Informatisé



30 € par hectare

GOUVERNANCE

DE L'INTERPROFESSION CHAMPENOISE





NOS PARTENARIATS

À travers ses actions entreprises pour la filière, le Comité Champagne est impliqué dans un vaste réseau de partenaires qui contribuent au développement de la filière et du territoire. Voici quelques exemples parmi une centaine d'autres.

AGENCE DE L'EAU SEINE-NORMANDIE DIRECTION VALLÉES DE MARNE

Parce que les particules issues de l'érosion des sols sont des facteurs de dégradation de la ressource en eau (matières en suspension, molécules pesticides), l'Agence de l'eau Seine-Normandie encourage et accompagne toutes les initiatives et changements de pratiques viticoles et d'aménagement dans le vignoble champenois.

Un partenariat complémentaire, financier et technique, développé entre le Comité Champagne et l'Agence de l'eau, donne des résultats convaincants, désormais visibles dans l'AOC (convention-cadre 2013-2018). La relation à l'herbe a changé, le contrôle mécanique de l'enherbement se substitue au tout chimique. Le recours à l'hydraulique douce associée aux ouvrages structurants s'inscrit désormais dans la stratégie d'aménagement des coteaux. L'eau ne se commande pas, et cela sera encore plus vrai avec le changement climatique, mais on peut chercher à mieux la connaître pour en maîtriser les effets. En ce sens, la connaissance des données pluviométriques détenues au Comité Champagne permettra une meilleure orientation des équipements à double vocation, stockage et abattement de particules des eaux ruisselées, qui seront suivis dans quelques sites expérimentaux et démonstratifs.

• <http://www.eau-seine-normandie.fr>

PÔLE IAR

Le programme Anaxagore est un partenariat entre le Comité Champagne et le pôle de compétitivité IAR (Industries et Agro-Ressources), avec le soutien de la région Champagne-Ardenne et la collaboration d'ID Champagne-Ardenne.

L'objectif de ce programme d'économie circulaire est d'encourager l'utilisation de produits biosourcés dans la filière Champagne, et de valoriser toujours plus les sous-produits vitivinicoles (bois de vigne, marcs, lies de fermentation...). Depuis 2010, le Comité Champagne, le pôle IAR et les services de la Région ont ainsi accompagné une quinzaine de projets de recherche collaboratifs (associant industriels et académiques) : biomatériaux, bioénergies, biomolécules... ces projets doivent permettre à terme de réduire l'empreinte écologique de « l'Entreprise Champagne » ainsi que la dépendance de la filière aux ressources fossiles.



• Agrafe biosourcée

• Troissy : travaux hydrauliques soutenus par le Comité Champagne sur proposition de sa commission Équipement du Vignoble



• Christophe SCHNEIDER, INRA Colmar
sur le site de Plumecoq

LES COLLABORATIONS AVEC L'INRA

La Recherche agronomique est un partenaire historique de la profession champenoise. L'INRA a de nombreuses collaborations avec le Comité Champagne, et notamment le centre de Colmar de par ses projets de recherche et sa proximité géographique avec notre appellation.

Le Comité Champagne cofinance depuis de nombreuses années des thèses visant à mieux connaître l'épidémiologie de l'enroulement viral de la vigne afin de mettre en place des moyens de lutte préventifs au vignoble. En 2012, une partie de l'équipe des services techniques a été formée à la reconnaissance des symptômes d'enroulement à l'INRA de Colmar. Le court-noué est un sujet prioritaire ; le Comité Champagne est impliqué dans le cofinancement de thèses, mais apporte également un soutien financier ponctuel pour du séquençage : analyses des variants de Cramant et suspicion d'une virose dans l'Aube.

Des visites du vignoble de Champagne sont organisées annuellement pour le suivi des essais en place, et sont l'occasion d'échanges techniques.

La création variétale n'est pas en reste ; la collaboration s'effectue à deux niveaux : le premier est le suivi des dispositifs pour l'inscription des variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium INRA-ResDur, dans le cadre du réseau national. Le deuxième est un partenariat Comité Champagne-IFV-INRA de Colmar pour la création de variétés résistantes avec une typicité régionale.

Enfin, sujet d'actualité, le changement climatique est également pris en compte, notamment de la compréhension des mécanismes liés à l'acidité des raisins et l'adaptation des cépages au changement climatique.



“

La première convention relative à la gestion du casier viticole informatisé a été signée le 5 juillet 1995 entre l'administration des Douanes et le Comité Champagne. Nous fêtons ainsi vingt années d'une collaboration fructueuse et quotidienne entre nos services, en gardant le cap sur les objectifs partagés d'améliorer les procédures dans l'intérêt des professionnels, et d'assurer la protection de l'appellation Champagne.

Jean-Louis BOUVIER

Directeur régional
des Douanes
et Droits indirects de
Champagne-Ardenne

Cette action s'est notamment traduite par des évolutions récentes, uniques en France, comme celles touchant à l'immatriculation des exploitations viticoles via le guichet unique d'immatriculation douane/Comité Champagne/INAO, à la gestion conjointe du potentiel de production dans un contexte de transition vers le dispositif des autorisations de plantation ou encore au suivi des approvisionnements et de la production (simplification des mouvements de vendange, déclaration d'approvisionnement...).

L'année 2016 constitue un nouveau défi pour notre partenariat : il s'agira de mener à bien la dématérialisation de la déclaration récapitulative mensuelle via la future téléprocédure Ciel (Contributions indirectes en Ligne) dont le point d'entrée sera l'extranet du Comité Champagne. Nos services mèneront de concert une grande campagne d'information qui sera aussi l'occasion d'évoquer les procédures et facilités douanières à l'exportation (Gamm@, statut d'Exportateur agréé, Opérateur économique agréé...).

”

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5 rue Henri-Martin,
CS 30135,
51204 Épernay, France

Tél : 03 26 51 19 30
email : info@champagne.fr



www.champagne.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.