RAPPORT D'ACTIVITÉ 2016

COMITÉ CHAMPAGNE

Il n'est Champagne que de la Champagne

Coteaux, Maisons & Caves de Champagne
Patrimoine mondial

3 Éditorial
5 Missions & valeurs
6 Les équipes
8 L'année viticole
10 L'année économique
14 Faits marquants
18 La réserve interprofessionnelle
20 35 ans de progrès techniques
22 L'aménagement du vignoble
24 Les relations presse
28 Le numérique
30 La protection de l'appellation
32 Budget
33 Gouvernance
34 Partenaires

Crédits photos :
Alain Cornu, Michel Guillard, JC Gutner, Michel Jolyot, Bruno Paillard,
Paolo Verzone/agence VU', ThinkstockPhotos, Collection Comité Champagne.

Conception et réalisation :
MOOD FOR WEB

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

ÉDITORIAL

Maxime TOUBART
Co-président
du Comité Champagne

Jean-Marie BARILLÈRE
Co-président
du Comité Champagne

En 2016, la preuve est faite, s'il fallait encore le montrer, que la filière Champagne ne peut pas vivre sereinement sans réserve interprofessionnelle : en cas d'abondance, je bloque ; en cas de besoin, je débloque. Nous disposons d'un outil qui nous permet de répondre à la volatilité des conditions de production comme à la versatilité des marchés. Nous maintenons ainsi le cap de la valorisation, dans un contexte marqué par un cycle viticole exigeant, et par les incertitudes du commerce mondial.

En 2016, le chiffre d'affaires total des expéditions est estimé à 4,71 milliards d'euros, en léger recul par rapport au record historique de 2015 mais le deuxième meilleur chiffre d'affaires de l'histoire du Champagne. 306 millions de bouteilles de Champagne ont été expédiés dans le monde : ce recul en volume est essentiellement lié au choc du Brexit, et à la persistante morosité du marché français. Il n'est pas entièrement compensé par la dynamique retrouvée de l'Europe du Sud et des débouchés de plus en plus variés hors de l'Union européenne.

Malgré un potentiel de production fortement affecté par la grêle, le gel, une pluviosité propice au développement du mildiou, puis une sécheresse éprouvante, la vigilance et l'acharnement ont sauvé la vendange sur le plan quantitatif et qualitatif.

Le Comité Champagne est le garant des fondamentaux autour desquels les 15 000 vignerons et les 300 maisons de Champagne bâtissent jour après jour, et depuis trois cents ans, un vin qui est devenu un fleuron des appellations d'origine européennes, et le symbole de la France qui rayonne : une reconnaissance mondiale (mais pas encore universelle), une économie qui résiste et continue d'investir, et une vitiviniculture qui sait anticiper les grands défis techniques.

Le Comité Champagne est aussi le lieu d'une concertation permanente entre les deux familles professionnelles. Ce dialogue sous la gouverne du Syndicat Général des Vignerons et de l'Union des Maisons de Champagne est le secret de fabrique de l'équilibre champenois d'aujourd'hui et de demain. Il bénéficie de l'engagement bénévole et assidu de près de 200 ressortissants, choisis par leurs organisations respectives pour guider et suivre les travaux techniques, économiques, juridiques des 105 collaborateurs du Comité.

Car le Comité Champagne est un prestataire de services à valeur ajoutée aux ressortissants, répondant à une vaste palette de besoins. Grâce à sa nouvelle ergonomie, l'extranet donne accès à chacun à une mine d'informations utiles pour tous, mais aussi à un espace privatif de plus en plus étoffé de la météo du vignoble aux données pour l'export.

Ce rapport rend visible, dans un format nouveau, la diversité des missions d'intérêt général à laquelle nous demandons au Comité Champagne de répondre, avec des outils simples et modernes, et une présence sur le terrain aussi forte que possible.

Nous sommes donc armés pour faire face en 2017 à une conjoncture économique turbulente, avec ses plus et ses moins. Nous sommes prêts pour une saison viticole pendant laquelle, quels que soient les aléas que le changement climatique nous annonce plus fréquents, nous devons exprimer collectivement notre souci d'innovation. Nous pouvons nous appuyer pour cela sur un engagement pionnier en matière de viticulture durable qui porte ses fruits, et qui est désormais incarné par un logo. N'oublions pas également de penser au long terme pour garder un temps d'avance : aux défis des dépérissements du vignoble, priorité nationale, aux mutations sociétales qui changent profondément la perception des vins, et aux leviers qui contribuent à renforcer la valeur matérielle et immatérielle du Champagne et de la Champagne.

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, Stéphane Fratacci, 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 mène de front plusieurs missions d'intérêt général et propose 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 équipes

Les femmes et les hommes qui composent le Comité Champagne représentent le capital le plus précieux de l'entreprise.

Une attention permanente et particulière est accordée au développement professionnel et à la valorisation des compétences.

50 % de recrutements à l'issue d'un stage ou d'un CDD au Comité Champagne.

2,25 % de la masse salariale sont consacrés à la formation professionnelle.

Une pépinière de compétences pour la filière Champagne : 50 % des départs sont liés à un projet professionnel dans une entreprise de la filière vitivinicole en Champagne.

Quelques chiffres-clés :

105 salariés

Âge moyen 46 ans

Répartition H/F 34 % / 66 %

Ancienneté moyenne 18 ans

▼ L'ensemble des collaborateurs du Comité Champagne en sortie à la Cité du Champagne Collet-Cogevi.

François LANGELLIER
Responsable de projet

“Je gère un réseau d’une quarantaine de stations météo automatiques, lesquelles fournissent quotidiennement des informations indispensables pour un suivi efficace des maladies et un positionnement optimum des traitements.

Pour accompagner ce réseau, j’ai participé à la mise en place depuis le 1er décembre 2016 d’un nouveau portail météo sur l’extranet professionnel du Comité Champagne, véritable outil d’aide à la décision.

J’anime également un réseau de suivi de vignes à faible densité de plantation, les vignes semi-larges, dont la configuration doit permettre de faciliter l’entretien des sols sans l’usage de désherbants, et de réduire les traitements. Par ailleurs, j’expérimente de nouvelles techniques de taille (pieds montés) sur vigne traditionnelle de manière à faciliter l’entretien du sol sous le rang.

Je contribue, à travers la météo et l’étude de nouveaux modes de conduite de la vigne, à promouvoir une viticulture durable auprès des vignerons.”

Martine FRANÇOIS
Assistante
Observatoire économique

“Je suis en charge d’une partie de la collecte de données permettant au Comité Champagne d’établir les statistiques d’expéditions de vin de Champagne.

J’interviens également en assistance de l’activité de l’observatoire économique dans la coordination de la publication de la plupart des informations économiques de la filière.

Le contrôle des chiffres, la relecture des publications et le respect des échéances de diffusion sont des aspects essentiels de mon métier.

J’utilise au quotidien le système d’information décisionnel du Comité Champagne pour fiabiliser et exploiter les données puis établir des rapports statistiques.

Rigueur, respect des délais et des échéances, ainsi que confidentialité des informations sont indispensables à ma mission.”

Lysiane GAUTHIER
Attachée de direction

“Je suis attachée de direction. J’assure l’interface entre le directeur général et son environnement au sens large (directeurs de pôles, collaborateurs et gouvernance du Comité Champagne,...). Il faut gérer, traiter les flux d’information afin de décharger au maximum le directeur général des préoccupations administratives. L’un des impératifs essentiels inhérent à mon poste est de faire un lien quotidien avec les co-présidents du Comité.

La connaissance de la filière vinicole, celle des structures décisionnelles du Comité, de son organisation, de son fonctionnement interne me permettent de travailler avec tous les services du Comité. Mes interlocuteurs, tant en France qu’à l’étranger, sont d’horizons très différents : ministère de tutelle, administrations, élus, avocats, postes diplomatiques,...

Avec un goût de l’intérêt général, la passion de l’appellation, le sens de l’interprofession et toujours sur le qui-vive, à l’écoute des priorités, je ne connais pas la routine.”

L'ANNÉE VITICOLE

2016, L'ANNÉE DE TOUS LES CONTRASTES.

JANVIER
FÉVRIER
MARS
AVRIL

Après un hiver doux et humide, sans gel, la végétation hivernale est exubérante et les parcelles verdissent. La vigne débourre mi-avril et les premières feuilles font leur apparition.

S'ensuit cependant un épisode de gel majeur préjudiciable à la végétation naissante.

MAI

Une série inhabituelle de 10 gelées printanières est enregistrée du 18 avril au 2 mai. Celle du 27 avril cause le plus de dégâts sur vigne. Les pertes potentielles en récolte sont évaluées à 15 % pour la Champagne, mais le Barrois accuse près de 50 % de pertes moyennes et jusqu'à 100 % localement.

JUIN

Les mois de mai et juin sont particulièrement difficiles. Les stations météorologiques enregistrent des records : moins 30 % d'insolation et plus de 76 % d'eau par rapport à la normale.

La vigne souffre des excès climatiques et les racines sont asphyxiées. Le mildiou, maladie cryptogamique de la vigne, trouve des conditions idéales pour se développer. La réactivité de la profession permet de limiter les dommages, mais les pertes sont estimées à 15 % du potentiel de récolte, supérieures à celles de 1997, référence depuis quelques décennies.

Juin

En juillet, le retour d'un temps plus clément permet à la vigne de reprendre peu à peu le dessus, mais des interrogations subsistent quant à la qualité de la vendange.

Juillet

Néanmoins, après un printemps difficile, un début d'été maussade, la situation s'inverse radicalement. Aux mois d'août et de septembre, les cumuls de pluies sont inférieurs de 60 % à la normale et l'insolation, jusque-là déficitaire, est désormais supérieure de 20 %. Les températures dépassent les 35 °C le 25 août. Ces chaleurs excessives provoquent des dégâts d'échaudage, estimés à 3 % en moyenne sur le vignoble.

Août

Septembre

Cette situation est cependant très favorable à la vigne, notamment à la maturation des raisins. Les baies grossissent et mûrissent rapidement, la pourriture grise est très peu présente.

Octobre

Novembre

Décembre

Malgré une année particulièrement éprouvante, des pertes de potentiel de production dues au gel, au mildiou et à l'échaudage, estimées à 33 %, la récolte est d'une qualité inespérée et les volumes honorables.

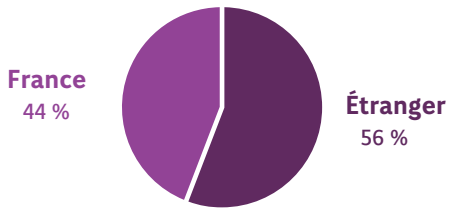
L'ANNÉE ÉCONOMIQUE

Après un premier semestre positif (+1,1 %), les expéditions s'établissent pour l'année 2016 à 306 millions de bouteilles. Elles sont en repli de 2,1 %. Cette baisse s'explique notamment par un recul des ventes du dernier trimestre, ce qui représente en moyenne 40 % des ventes totales de l'année.

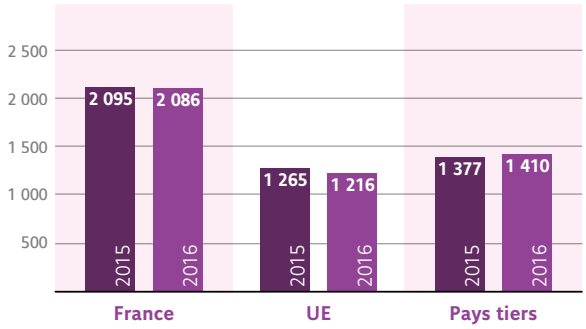
La France, qui représente 51,6 % des expéditions totales, est en baisse (-2,4 %, à 157,9 millions de bouteilles), tout comme l'Union européenne, qui diminue de 3,5 %, à 77,3 millions de bouteilles (25,3 % des expéditions). La progression des expéditions à destination des pays hors Union européenne se poursuit (+0,3 %, à 70,8 millions de bouteilles, soit 23,1 % des expéditions), après plusieurs années de hausse.

La France et le Royaume-Uni expliquent l'essentiel de la baisse des expéditions. Les autres destinations restent dynamiques, sans toutefois compenser le repli des deux premiers marchés en volume. De nombreux marchés se présentent comme des relais de croissance qui se confirment ou apparaissent.

Le chiffre d'affaires de la filière, qui s'établit à 4,71 millions d'euros, en très légère baisse par rapport à l'année 2015 record, s'inscrit comme le deuxième meilleur chiffre d'affaires historique de la filière Champagne.



Répartition du chiffre d'affaires hors taxe
4,71 milliards d'euros
France : 2,1 milliards d'euros
Étranger : 2,61 milliards d'euros



Répartition du chiffre d'affaires
hors taxe par marché

Pour assurer l'approvisionnement des marchés dans le contexte d'une année viticole compliquée, le Bureau exécutif du Comité Champagne a décidé de compléter la vendange (9 700 kilos de raisins par hectare) par une sortie de réserve représentant 1 100 kilos de raisins par hectare, intervenue le 1er février 2017. De nombreux récoltants (3 618) ont vu cette sortie complétée par un déblocage pour insuffisance de récolte. Au total, près de 22 % des quantités mises en réserve auront été mobilisées au cours de la campagne 2016-2017.

Le service économie : de nouveaux outils au service des ressortissants

Le service économie collecte et analyse de très nombreuses données au cours de l'année. Toutes ces informations sont restituées sur l'espace réservé aux professionnels. En 2016, de nouveaux outils viennent compléter ces publications.

Vos expéditions : les statistiques personnelles des expéditions depuis 20 ans.

Chaque ressortissant expéditeur dispose désormais, sur son espace personnel, des statistiques de ses expéditions. Cet outil offre à chacun la possibilité de consulter et de télécharger le détail de ses expéditions mensuelles depuis 1996. Il permet également de réaliser des sélections par périodes, par zones géographiques, et d'extraire des graphiques.

Les statistiques détaillées à l'échelle de la filière complètent les informations déjà présentes.

La base réglementaire : un appui à l'export pour les ressortissants.

Le site extranet professionnel abrite également la base réglementaire par pays. Cette base contient une fiche détaillée par pays qui rassemble l'ensemble des points techniques et réglementaires utiles à connaître pour exporter vers le pays ciblé. Par ailleurs, les évolutions réglementaires les plus récentes sont présentées dans la rubrique « actualités ».

Les études économiques : une bibliothèque d'études à la disposition des ressortissants.

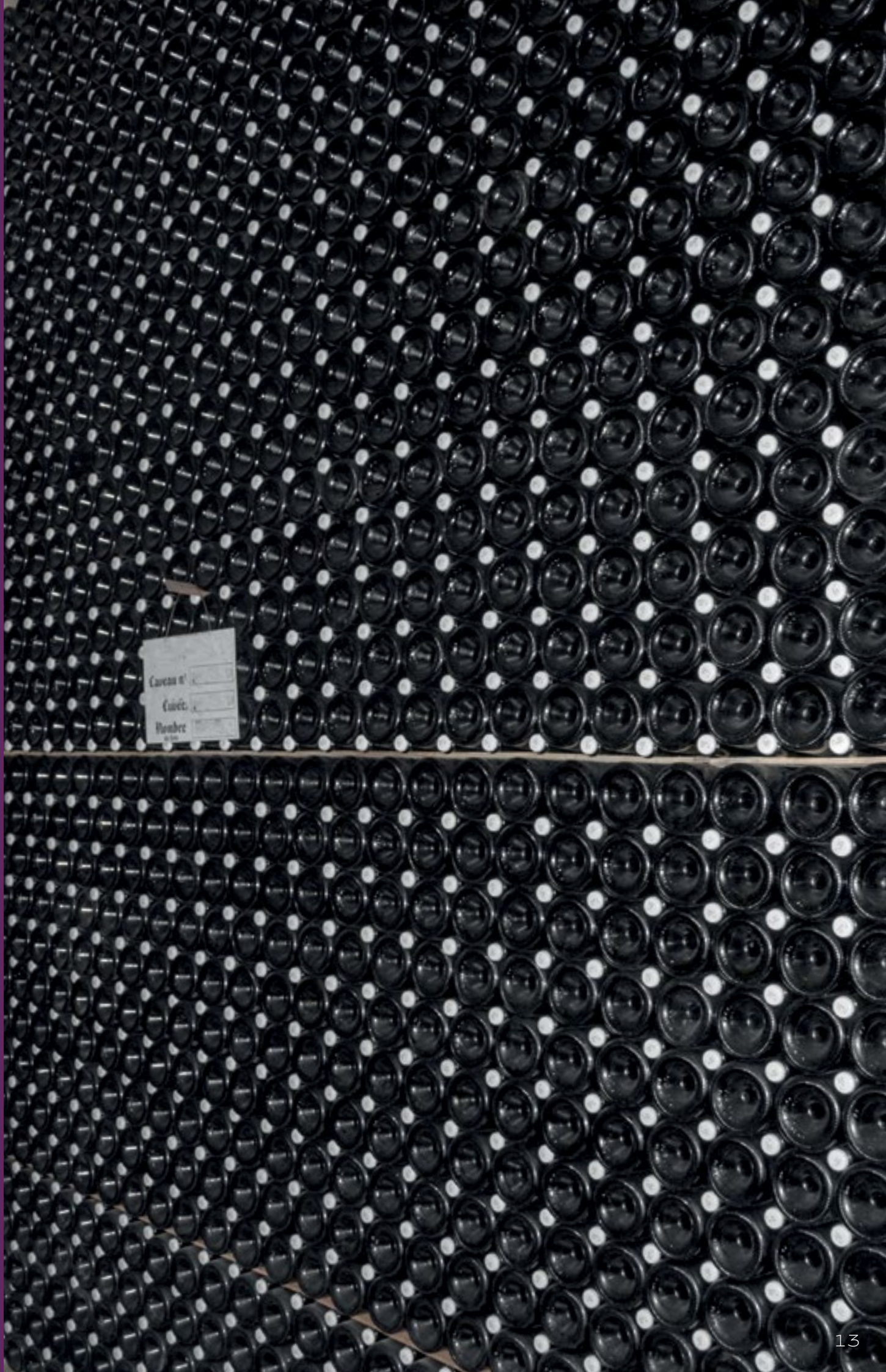
L'ensemble des études réalisées par le Comité Champagne est mis à la disposition de chaque ressortissant sur le site extranet professionnel. Qu'elles concernent la connaissance des consommateurs, l'étude des marchés ou encore l'analyse des ventes par circuit, elles offrent une analyse fine des marchés et constituent un outil utile de compréhension de la filière.

Certificat d'origine Champagne : la dématérialisation se généralise.

La dématérialisation du certificat d'origine Champagne, en test depuis 2010, a vu son déploiement se généraliser en 2016.

Ainsi, les certificats d'origine sont désormais émis sous forme électronique vers 95 % des destinations. Il reste moins d'une dizaine de pays pour lesquels la dématérialisation doit encore être réalisée. C'est le cas, en particulier, de la Chine pour laquelle l'acceptation de l'eCO constitue un projet à court terme.

Ce format dématérialisé présente de nombreux avantages. Il permet d'accélérer la délivrance du certificat d'origine, de renforcer la protection de l'appellation en facilitant les contrôles effectués par les douanes en France et par les autorités compétentes des pays de destination, de faciliter la circulation de l'information, d'assurer la cohérence avec les téléprocédures douanières françaises. En outre, en devenant une procédure « zéro-papier », il s'inscrit dans une logique de développement durable.


Caveau n°
Cuvée
Nombre

Faits marquants

JANVIER

Célébration de la Saint-Vincent à Reims sous la présidence symbolique de la directrice générale de l'UNESCO, Irina Bokova.

En savoir plus : http://www.champagne.fr/fr/actus-general/une-actualite?actu=95

FÉVRIER

Plus de 100 vins issus de 35 producteurs de Champagne présentés lors de la dégustation interprofessionnelle à Chicago.

MARS

Maxime Toubart élu nouveau président du Syndicat Général des Vignerons devient co-président du Comité Champagne.

Présentation des expéditions de Champagne lors de la traditionnelle Journée Export organisée cette année dans les locaux de Sciences Po Reims.

En savoir plus : https://extranet.comitechampagne.fr/Communication/Pages/reunions-annuelles.aspx

AVRIL

La Champagne amplifie son programme de création variétale alliant des techniques d'hybridation classiques et des outils innovants.

En savoir plus : http://www.champagne.fr/fr/presse/communiques/viti-vinicole/champagne-cepages-demain

MAI

Contrefaçon de bougies en provenance de Chine : pour l'appellation Champagne, il s'agit de la première saisie douanière sur le territoire français effectuée sur des produits autres que des boissons.

En savoir plus : https://extranet.comitechampagne.fr/Appellation/news/Pages/ChampagneCraquant.aspx

Visite en réalité virtuelle des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne – Patrimoine mondial 2015 sur le stand de Comité Champagne à Vinexpo Hong Kong.

En savoir plus : http://www.360.champagne.fr

JUIN

« Confraternités » : inauguration d'une exposition photographique exceptionnelle sur le thème de la Saint-Vincent en voyage dans toute la Champagne.

En savoir plus :
http://www.champagne.fr/fr/decouvrir-la-champagne/confreries/confraternites

SEPTEMBRE

Un séminaire pour la lutte contre LES DÉPÉRISSEMENTS DE LA VIGNE réunit professionnels et chercheurs, sous la présidence de Jean-Marie Barillère, président du CNIV, à Epernay.

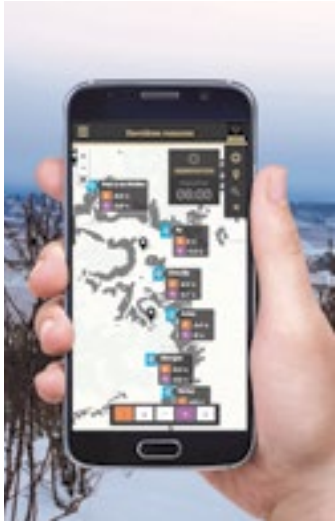
OCTOBRE

Barossa, une région située au sud de l'Australie, rejoint la DECLARATION OF PLACE. Ce sont désormais 20 régions viticoles du monde entier qui promeuvent l'importance de protéger les indications géographiques viticoles.

NOVEMBRE

Lancement au cours de l'Assemblée annuelle de l'Association Viticole Champenoise du LOGOTYPE « VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE » et de sa charte d'utilisation ainsi que du nouveau PORTAIL MÉTÉO.

En savoir plus :
https://extranet.comitechampagne.fr/TechEnv/Pages/default.aspx



DÉCEMBRE

Après la refonte du site extranet dédié aux professionnels champenois, c'est au tour du site grand public Champagne, désormais disponible en 9 langues, de faire peau neuve.

En savoir plus :
http://www.champagne.fr
https://extranet.comitechampagne.fr

La réserve interprofessionnelle

La réserve interprofessionnelle très sollicitée en 2016.

Conséquence de conditions météorologiques calamiteuses au cours de l'année viticole (gel de printemps, grêle puis fortes précipitations et arrivée du mildiou), la réserve joue pleinement son rôle. Elle permet d'assurer le bon niveau d'approvisionnement de la filière et, pour chaque récoltant, d'atteindre un niveau de récolte satisfaisant.

Rappel des objectifs d'un dispositif unique.

En Champagne, les besoins en stock sont importants pour assurer la typicité et la qualité des vins de Champagne. L'équilibre de la filière est réputé assuré lorsque les stocks représentent 3,5 années d'expéditions.

Avant la vendange, le Bureau exécutif du Comité Champagne détermine le volume commercialisable afin de garantir l'approvisionnement des opérateurs champenois, de maintenir le ratio de stock et, finalement, d'assurer l'équilibre de la filière.

Les volumes produits au-delà du volume commercialisable alimentent la réserve interprofessionnelle lors de chaque récolte. En cas de besoin, une partie de ces quantités peuvent faire l'objet d'une sortie de réserve afin de compléter l'approvisionnement de la filière.

Une sortie de la réserve intervient dans deux situations :

- Automatiquement, pour compenser une récolte de faible volume, en mettant sur le marché les volumes nécessaires pour assurer l'équilibre économique de la filière et garantir un niveau de récolte satisfaisant aux producteurs;

- Sur décision du Bureau exécutif, pour répondre à une demande imprévue et forte du marché, constatée à l'occasion du suivi de l'évolution des expéditions.

Cadre réglementaire.

Trois textes ont permis la mise en place de la réserve :

- Le règlement (UE) n° 1308/2013 permet aux interprofessions de mettre en place un système de réserve;

- La décision du Comité Champagne n° 179 fixe les modalités de la (nouvelle) réserve;

- Le décret du 22 novembre 2010 modifié, portant cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Champagne, fixe le double plafond de la réserve.

Après de nombreuses années d'utilisation, il apparaît que le dispositif de réserve interprofessionnelle est à la fois utile et efficace ; il est considéré comme un atout essentiel par la communauté champenoise.

Situation de la réserve – Vendange 2016.

	KG/Ha	Nombre de récoltants concernés	Quantité de réserve en kilos
Avant la vendange 2016	8 714	20 650	294,5 millions
Mise en réserve	138	7 113	4,6 millions
Sortie de la réserve	1 789	20 936	60,5 millions
Dont sortie pour récolte insuffisante	658	3 609	22,2 millions
À la fin de la campagne	7 063	20 478	238,3 millions

La réserve interprofessionnelle sur l'extranet.

Grâce à une application informatique complète et spécifique, développée en interne par le service système d'information et aide à la décision, le Comité Champagne gère l'ensemble des processus associés à la réserve (transferts, suivi des taux, suivi des collectives, mises en réserve, sorties individuelles ou collectives).

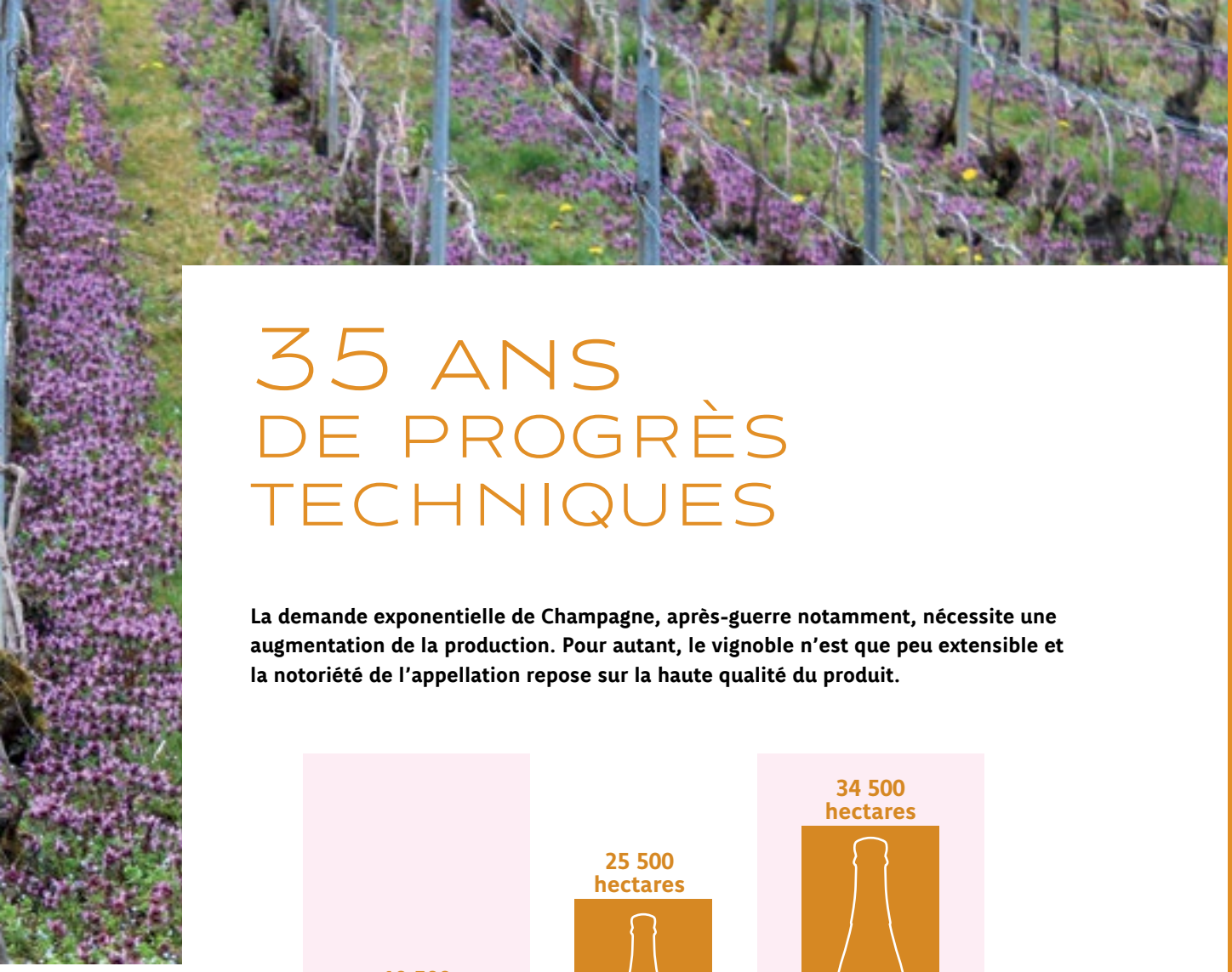
Avant la vendange, puis pendant la période de sortie de la réserve, le Comité Champagne met à disposition de chaque professionnel (dans l'espace professionnel de l'extranet) de nombreuses informations permettant un suivi précis de la situation de leur réserve.

Interview de Tony Aznar, Directeur de la coopérative vinicole de Vertus.

« L'extranet professionnel du Comité Champagne, auquel la coopérative est inscrite, me donne accès à l'ensemble des informations relatives à la réserve des coopérateurs et nous permet de répondre généralement aux questions des adhérents.

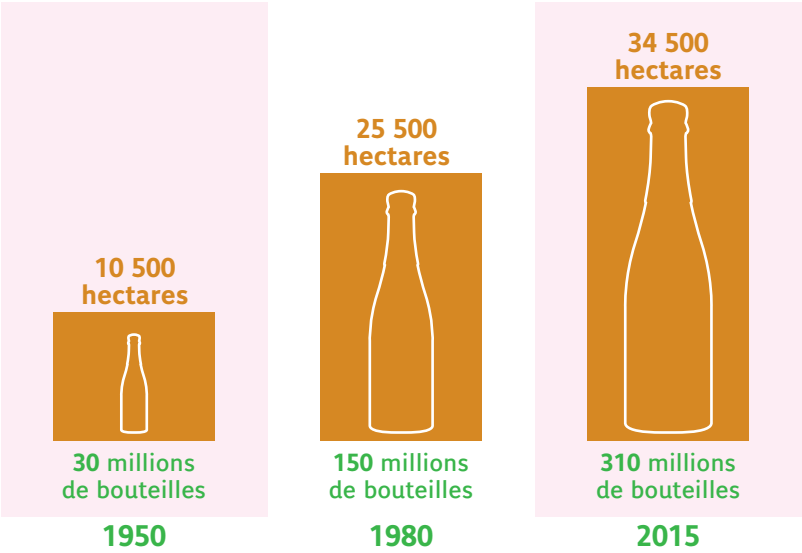
La connaissance des différents récoltants concernés par un transfert nous épargne une « pêche » aux informations.

La disponibilité des données au format pdf est adaptée à l'archivage des documents, et la possibilité d'exporter au format tableur pour un traitement administratif a posteriori est une fonctionnalité très intéressante. »



35 ANS DE PROGRÈS TECHNIQUES

La demande exponentielle de Champagne, après-guerre notamment, nécessite une augmentation de la production. Pour autant, le vignoble n'est que peu extensible et la notoriété de l'appellation repose sur la haute qualité du produit.



Le rendement agronomique passe de 4 000 kg/ha à un rendement dépassant les 12 000 kg/ha

Le défi technique fut donc d'augmenter les rendements tout en maintenant une qualité irréprochable. Des premiers progrès sont accomplis dès le début des années 50.

Sur le matériel végétal : sélections clonales, mécanisation, fertilisation, désherbage, efficacité des produits de synthèse contre les parasites.

En matière de vinification : cuves inox avec thermorégulation, pressoirs pneumatiques, chaînes d'embouteillage plus performantes et remuage mécanique permettent l'amélioration de la productivité des installations.

Des innovations majeures mettent fin à la manipulation à l'unité et permettent un traitement simultané d'un grand nombre de bouteilles.

Allié imprévu, le réchauffement climatique entraîne des vendanges plus précoces, donc une maturité plus facile à obtenir, et participe ainsi à la réussite de l'équation vendanges plus volumineuses et plus régulières et augmentation du niveau qualitatif de ses vins.

Les années 80 marquent un tournant décisif.

Les décennies qui suivent voient l'émergence de nouvelles attentes sociétales, notamment d'une meilleure qualité sanitaire et hygiénique du vin et d'une plus large prise en compte du respect de l'environnement à la vigne comme dans les caves.

Dans le domaine œnologique, le Comité Champagne, en lien avec les centres de recherche et les fabricants de matériels et de produits, apporte des contributions techniques déterminantes.

Leurs travaux bénéficient des progrès réalisés dans la plupart des domaines de la science : chimie, physique, microbiologie et même informatique. Ils se traduisent en pratique par des progrès en termes d'équipement et de conduite des installations de pressurage, de maîtrise des fermentations grâce aux levures et bactéries sélectionnées, de préparation des vins (stabilisation, filtrage,...).

La compréhension des échanges gazeux, notamment en bouteilles, ainsi que l'appréhension et la description des phénomènes physiques de l'effervescence et de la mousse constituent des avancées essentielles.

Les progrès de l'analyse donnent les moyens de contrôler le niveau des contaminants potentiels du vin (résidus de produits phytosanitaires, métaux lourds, allergènes).

Une innovation emblématique : l'adoption des capsules à joint synthétique pour le tirage, à partir de 1990. L'apport de cette innovation sur la régularité des échanges gazeux, et donc sur celle des Champagnes au cours de leur vieillissement en cave, est largement reconnu.

Sur le plan viticole, la filière s'engage dans une démarche de développement durable, grâce au déploiement de la viticulture, dite de précision.

La mise en place de modèles de prévision des maladies et une meilleure maîtrise de la pulvérisation permettent de limiter au plus juste les apports de produits de protection de la vigne.

Le Comité Champagne, relayé sur le terrain par un réseau de techniciens publics et privés, accompagne la filière dans cette démarche. L'ensemble des pratiques est consigné dans des documents techniques avec la mise à disposition pour tous les opérateurs d'un guide pratique, d'un référentiel et d'un outil d'autodiagnostic de cette viticulture durable.

La démarche bénéficie depuis avril 2014 d'une certification et récemment d'un logotype « viticulture durable en Champagne ». En 2016, 122 exploitations sont certifiées, représentant 3 450 hectares, soit 10 % de la surface AOC.

Pionnier dans la mise en place d'un plan carbone, dès 2003, qui a porté des résultats, le Comité Champagne porte désormais l'engagement de la filière d'une réduction de son empreinte de -25 % à l'horizon 2025.

Viticulture durable : « répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ».

L'AMÉNAGEMENT DU VIGNOBLE

Depuis 10 ans, le Comité Champagne soutient financièrement les projets collectifs relatifs à l'équipement du vignoble dans 4 domaines :

- Les travaux hydrauliques des coteaux viticoles (gestion du ruissellement des eaux de pluies);
- L'implantation d'aires de lavage des pulvérisateurs viticoles;
- L'implantation d'aires de stockage des aignes;
- L'amélioration paysagère (plantations de haies).

Chaque demande doit respecter les conditions réglementaires et techniques établies. Elle est instruite par le Comité Champagne et examinée par la Commission Équipement du Vignoble, réunie à cette fin deux à trois fois par an. En 10 ans, près de 15 millions d'euros de subventions ont été attribués selon des conditions financières limitativement définies.

L'Agence de l'eau de Seine-Normandie (AESN), dont dépend l'aire géographique de l'AOC Champagne, constitue un partenaire essentiel du Comité Champagne dans le financement des projets d'équipement du vignoble.

Ainsi, l'AESN participe à l'analyse et au financement des projets, dès lors que ceux-ci entrent dans le cadre de ses missions, en particulier lorsqu'ils contribuent à améliorer la qualité des rejets en milieux naturels.

Exemple : Troissy

Sur les 10 dernières années:

- **120 COMMUNES** concernées
- **12,35 MILLIONS D'EUROS** pour l'hydraulique viticole
- **80 KM** de voirie béton
- **80 KM** de voirie bitumée
- **200 000 M³** de bassins d'orage
- **1,8 MILLION D'EUROS** pour les aires collectives de lavage
- **7 AIRES** en service ou réceptionnées
- **6 AIRES** en attente de construction
- **0,25 MILLION D'EUROS** pour une quarantaine d'aires de stockage des aignes
- **0,28 MILLION D'EUROS** pour le renouvellement des stations météo
- **0,015 MILLION D'EUROS** pour plusieurs kilomètres de haies

Carte interactive de l'équipement du vignoble depuis 2005

Nouveau dispositif

Le soutien financier apporté par le Comité Champagne ces 10 dernières années apparaît bien souvent décisif pour l'aboutissement des projets.

À compter de 2017, ce dispositif évolue afin de mieux prendre en compte les objectifs stratégiques que sont la sécurisation des biens et des personnes dans la proximité immédiate du vignoble, la protection de l'environnement et l'adaptation au changement climatique, ainsi que la préservation de l'image du Champagne. Il a également pour objectif de favoriser l'aboutissement de projets les plus structurants pour la filière, et d'apporter une meilleure visibilité aux porteurs de projets.

À retenir

Les projets doivent ainsi répondre aux priorités définies par la Commission Equipement du Vignoble, être présentés en amont de la réalisation des travaux, dans le cadre d'un appel à projet annuel et nécessairement comprendre un volet environnemental et paysager.

Pour en savoir plus : https://extranet.comitechampagne.fr/equipement-vignoble/

Clément Pierlot et Jean Lallement, Présidents de la Commission Équipement du Vignoble :

Motivés par leur volonté de servir le vignoble, Clément Pierlot et Jean Lallement prennent la présidence de la Commission Équipement du Vignoble à l'étape charnière de la redéfinition des règles de fonctionnement.

« L'avantage de la commission est d'avoir eu 2 co-présidents en place depuis longtemps, ce qui a permis d'assurer la continuité de fonctionnement de la commission et de reprendre une situation saine, avec de nombreux projets lancés et une bonne dynamique. Nous souhaitons nous inscrire dans la continuité de ce qui a été fait, malgré les changements de cadre. [...] Le vrai challenge en arrivant a été de mettre en place un nouveau dispositif après 10 ans de fonctionnement de l'ancien. Nous avons été bien accompagnés par les services du Comité Champagne. »

Clément PIERLOT

Jean LALLEMENT

La dimension collective des projets et l'implication de tous les acteurs concernés sont des éléments essentiels au bon fonctionnement de la commission et à la mise en œuvre efficace des projets.

« En tant que présidents, il nous faudra faire en sorte que tous les intervenants travaillent ensemble et comprennent que le Comité Champagne est un acteur central du système dont les services doivent être consultés le plus en amont possible. »

Dans un contexte budgétaire resserré, l'objectif est de mieux prévoir et répartir les fonds, tout en conservant de la souplesse.

« Il n'y a pas plus d'exigences qu'avant. L'idée n'est pas de donner de la contrainte, mais de la logique. »

Les relations presse

Prix Champagne de la Joie de vivre.

Le Prix Champagne, Art et Joie de Vivre est créé en Allemagne en 1998 afin de stimuler une association positive entre Champagne et joie de vivre en récompensant, une fois par an, des personnalités pétillantes par leurs idées, leur activité et leur élégance.

À ses débuts réservé aux journalistes, le Prix gagne une nouvelle dimension en 2003 avec l'hommage rendu au Professeur Ludwig Güttler, trompettiste virtuose à l'origine de la reconstruction de l'église Frauenkirche de Dresde.

En 2008, à la demande de la Commission Communication et Appellation Champagne, le Prix s'étend à d'autres pays : le Japon et la Suisse dans un premier temps puis, à partir de 2013, la Belgique, l'Espagne, la Grande-Bretagne, l'Italie et les Pays-Bas.

Devenu Prix Champagne de la Joie de Vivre ou, tout simplement, Prix Champagne, il honore désormais des personnalités très diverses, de notoriété nationale et parfois internationale qui, par leur créativité, leur humour, la maîtrise de leur art ou leur imaginaire contribuent, comme les vins de Champagne, à enchanter notre quotidien. Les lauréats récompensés en 2016 sont :

Rolando VILLAZON
Ténor lyrique
Allemagne

Naomi KAWASE
Réalisatrice de cinéma
Japon

Victor OCHOA
Sculpteur
Espagne

Elsien GRINGHUIS
Styliste de mode « durable »
Pays-Bas

Fien MULLER
& Hannes Van SEVEREN
Photographes et designers
Belgique

Melissa ODABASH
Créatrice de maillots de bain
Grande-Bretagne

Lauréats du Prix Champagne depuis 2004.

2004	Allemagne	Ludwig GÜTTLER	trompettiste classique
2005	Allemagne	Thomas GOTTSCHALK	comédien et présentateur TV
2006	Allemagne	Franz BECKENBAUER	initiateur de la coupe du monde de football en Allemagne
2007	Allemagne	Cardinal Karl LEHMANN	président de la conférence épiscopale d'Allemagne
2008	Allemagne Japon Suisse	Hape KERKELING Yuki IKEBONO Sepp BLATTER	comédien, humoriste et écrivain directrice d'une école d'art floral président de la FIFA
2009	Allemagne Japon	Barbara SCHÖNEBERGER Eriko HORIKI	comédienne, humoriste, chanteuse et présentatrice TV artiste plasticienne spécialiste du papier Japon
2010	Allemagne Japon Suisse	Max RAABE Kikunosuke ONOE Peter SAUBER	baryton, auteur et compositeur acteur de Kabuki fondateur de l'écurie de formule 1 éponyme
2011	Allemagne Suisse	Jan Josef LIEFERS Ottmar HITZFELD	comédien, régisseur et musicien entraîneur de l'équipe suisse de football
2012	Allemagne Japon Suisse	Michelle HUNTZIKER Miyuji KANEKO Claude NOBS	présentatrice et animatrice TV pianiste fondateur du Montreux Jazz Festival
2013	Allemagne Grande-Bretagne Japon Espagne Belgique Italie	David GARRETT Richard YOUNG Asami REI Nono GARCIA Carine GILSON Malika AYANE	violoniste photographe comédienne peintre aquarelliste styliste et créatrice de mode chanteuse
2014	Suisse Allemagne Grande-Bretagne Japon Espagne Belgique Italie	Udo JURGENS Axel MILBERG Stephen JONES Shigeru BAN Joana BONET Alain PLATEL Roy PACI	chanteur comédien créateur de chapeaux de haute couture architecte écrivain et journaliste chorégraphe chanteur
2015	Allemagne Grande-Bretagne Japon « « Espagne Belgique Italie	Denis SCHECK Stephen WEBSTER Mariko SENJU Hiroshi SENJU Akira SENJU Ouka LEELE Mélanie DE BIASIO Bob KRIEGER	critique littéraire et auteur joaillier violoniste peintre compositeur et chef d'orchestre photographe et plasticienne pianiste et chanteuse de jazz photographe
2016	Allemagne Japon Espagne Pays-Bas Belgique Grande-Bretagne	Rolando VILLAZON Naomi KAWASE Victor OCHOA Elsien GRINGHUIS Fien MULLER & Hannes Van SEVEREN Melissa ODABASH	ténor lyrique réalisatrice de cinéma sculpteur styliste mode « durable » photographes et designers créatrice maillots de bain

Interview de Bruno Paillard, Président de la Commission Communication et Appellation Champagne.

Quelle a été l'évolution des missions fondamentales confiées à l'interprofession par la Commission Communication et Appellation Champagne pendant vos 15 ans de présidence ?

Yves Bénard m'avait invité à déjeuner. J'ignorais que Philippe Feneuil nous rejoindrait... Les deux s'étaient entendus pour me demander de prendre cette présidence, que j'avais refusée quelques mois plus tôt à Yves. Je n'ai pu me dérober, mais j'ai mis comme condition que le combat pour la reconnaissance de l'appellation dans le monde soit la première priorité de la Commission. Ce qu'ils ont accepté. Cette priorité absolue a donc été le fil rouge de ces 15 ans. Nous n'en avons pas dévié, avec le soutien de Pierre Cheval, puis Pierre Larmandier, vice-présidents.

Quelle est selon vous l'action la plus réussie ?

Les réussites ont été les reconquêtes du nom Champagne dans nombre de pays, y compris les plus vastes comme la Chine ou l'Inde, et la fin des vins mousseux étiquetés Champagne en Afrique du Sud, Australie, Canada, etc. Mais ce n'est pas fini, il reste la Russie et les États-Unis. Un autre succès - très chargé d'émotion - a été la reconnaissance des coteaux, maisons et caves de Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco, un projet né de la Commission Communication et Appellation Champagne sur une idée de Cécile Bonnefond, puis porté par mon ami Pierre Cheval à travers un groupe de travail spécifique. Il y a eu aussi beaucoup d'actions dans le domaine de l'information et la communication, on le sait peut-être moins.

En quoi la communication interprofessionnelle est-elle un complément des communications individuelles des vignerons et maisons de Champagne ?

La communication interprofessionnelle doit se concentrer sur ce qui nous rassemble. La difficulté est d'éviter ce qui peut diviser, ou interférer avec les actions commerciales des opérateurs. Mais parler de la géographie et de l'histoire du Champagne, c'est fédérateur, et c'est indispensable. Nous avons tous le devoir de parler des racines de l'appellation, pas seulement de notre propre vin.

Quels sont les défis à relever pour les actions futures de l'interprofession dans ces domaines ?

Pour l'appellation : les États-Unis et la Russie. Nous entrons dans une période d'incertitudes géopolitiques, potentiellement dangereuse. Ce sera difficile, mais les seules batailles que l'on est sûrs de perdre, sont celles que l'on ne livre pas... Pour la communication, il y a des bases solides, se concentrer sur les axes rassembleurs qui tirent l'image et la valeur de l'appellation vers le haut. Ça veut parfois dire aussi communication interne à la Champagne... Cette image, cette valeur, chacun en est responsable au quotidien.

Une sélection d'articles sur le Champagne parus dans la presse en France et à l'étranger en 2016.

Plus de 80 000 articles sur le Champagne paraissent chaque année dans la presse généraliste, économique, technique ou encore art de vivre. Le Comité Champagne et ses Bureaux du Champagne entretiennent plus de 3 000 contacts personnalisés avec la presse online ou traditionnelle, et suscitent ou contribuent à de nombreuses parutions média dédiées à l'appellation Champagne.

Le Numérique

L'extranet du Comité Champagne fait peau neuve pour mieux servir les professionnels champenois.

Faire sa déclaration de récolte, obtenir un certificat d'origine, suivre sa réserve, visualiser ses statistiques d'expéditions ou encore créer sa propre station météo « virtuelle » font partie des nombreux outils et services que propose le Comité Champagne à tous ses ressortissants.

Devant le nombre considérable d'informations accumulées durant les dernières années, le Comité Champagne a donné un nouvel élan à cet outil devenu indispensable, en réorganisant le contenu dispensé dans les deux espaces de données personnelles ou générales du site : l'amélioration de la navigation, de l'accès à l'information et de l'identité visuelle rendent son utilisation plus simple, plus rapide et conviviale.

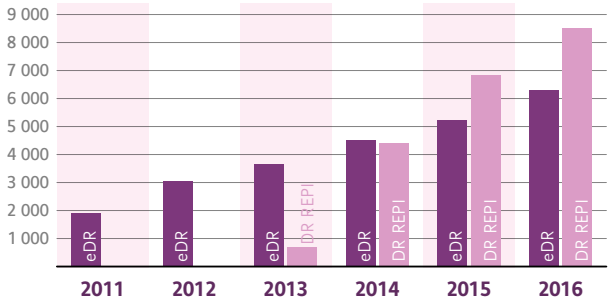
Quelques exemples d'informations personnelles ou générales proposées sur le site :

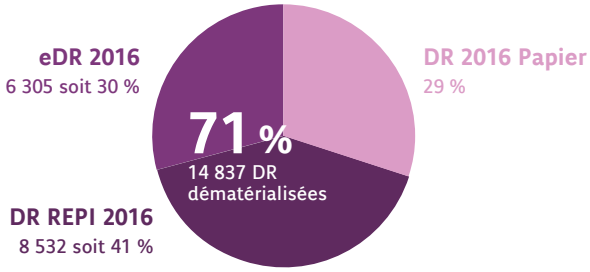
- Réglementaire (circulaires/décisions, réglementations vitivinicoles ou export, ...);
- Économique (statistiques d'expéditions et d'exportations générales ou personnalisées, suivi de sa réserve, déclarations en ligne, calculateur de prix moyen, ...);
- Technique (référentiel viticulture durable, portail météo, calculateur carbone, newsletter environnement, ...);
- Protection (actions menées dans le monde, déclaration d'un abus, ...);
- Communication (accueil en Champagne, outils de communication digitaux, ...).

En savoir plus : https://extranet.comitechampagne.fr

Les déclarations de récolte en ligne.

Un des services de l'extranet professionnel du Comité Champagne en perpétuel essor depuis sa mise à disposition sur le site en 2011.





NOTE

- eDR : déclarations de récolte saisies en ligne.
- DR REPI (*) : déclarations de récolte transmises électroniquement par les centres de pressurage informatisés.

(*) projet REPI = Refonte des Échanges avec les Pressoirs Informatisés

Un nouveau portail météo pour les professionnels champenois.

Après une année de tests grandeur nature, le nouveau portail météo développé par le Comité Champagne pour ses ressortissants est mis à disposition sur l'extranet.

Il offre la possibilité de créer dans un espace personnel sa propre station virtuelle composée à la fois de données météorologiques observées et prévues.

Des outils tels que cumuls de pluies, synthèse climatique, prévisions météo, etc. y sont également disponibles.

Enfin, des données concernant les pluies radar de haute précision permettent à intervalles de 5 minutes d'observer les phénomènes de pluies passées ou à venir.

Un nouveau site « Champagne ».

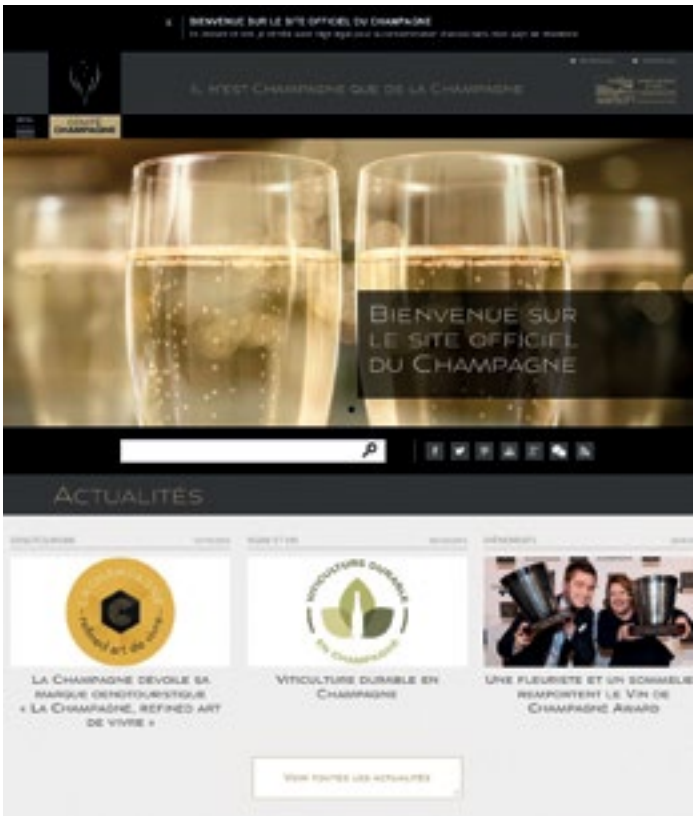
Fin 2016, le Comité Champagne présente le nouveau site officiel du Champagne (www.champagne.fr ou .com).

Désormais disponible en 9 langues (français, anglais, allemand, espagnol, italien, néerlandais, russe, japonais et chinois), le site comprend aujourd'hui plus de 1 000 pages destinées à éduquer, promouvoir et défendre l'appellation Champagne en France et à travers le monde.

Il agrège les sites des Bureaux Champagne dont les activités, aujourd'hui, sont directement gérées par ces derniers et relatées sur un espace dédié sur le nouveau site (rubrique « Bureaux du Champagne »).

Son contenu, sa navigation ont été repensés de manière à s'adapter à l'ensemble des supports de navigation numériques actuels que ce soit PC, Mac, smartphone ou tablette.

Enfin, un important travail sur le référencement naturel a été mené afin de renforcer le statut de site incontournable sur le Champagne à ce nouveau « site amiral » dans la galaxie Internet. (Le site actuel et les sites des Bureaux du Champagne enregistrent déjà plus de 800 000 visites par an !).



Sans oublier 'Champagne 360' et 'Champagne Campus'.

La protection de l'appellation

Au cours de l'année 2016, le Comité Champagne a poursuivi son engagement constant de protection de l'appellation Champagne, avec l'appui d'un réseau d'information et de partenaires structuré et performant, développé en France et à l'étranger.

Première procédure douanière contre des contrefaçons constituées par des produits autres que des boissons.

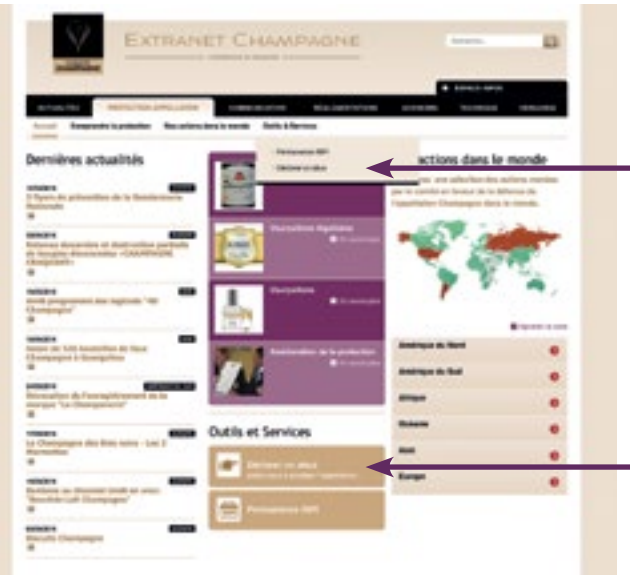
En avril 2016, le Pôle contrôle du service des douanes de Trappes saisit des bougies « Crisp Champagne » en provenance de Chine, et à destination de la France. Avec l'accord du Comité Champagne, les douanes font procéder au retrait, sous leur contrôle, de l'étiquetage litigieux et à l'apposition d'un nouvel étiquetage aux frais du détenteur de la marchandise.

Il s'agit de la première mise en œuvre des nouvelles dispositions européennes qui permettent dorénavant aux douanes d'intervenir contre tout usage abusif du nom Champagne quels que soient les produits concernés.

Coopération entre le Comité Champagne et le GIR : un nouveau pas en avant dans la lutte contre les fraudes et les contrefaçons.

Le Groupe d'Intervention Régional (GIR) qui réunit dans une même entité des policiers, des gendarmes, un agent des impôts et un douanier est chargé de lutter contre l'économie souterraine et les différentes formes de délinquance qui l'accompagnent.

Le Groupe d'Intervention Régional Gendarmerie de Champagne-Ardenne, au regard de son implantation, s'est naturellement et résolument engagé dans la lutte contre les atteintes à l'économie du Champagne, ce qui a conduit le Comité Champagne à en devenir un partenaire privilégié.



Nouvel extranet : un onglet pour déclarer les abus que vous avez constatés.

Le Comité Champagne a besoin de vous pour protéger l'appellation Champagne et identifier les usages abusifs. Au sein d'une nouvelle page « PROTECTION APPELLATION », tous les utilisateurs de l'extranet peuvent signaler une atteinte ou poser leur question à l'équipe chargée de défendre l'appellation partout dans le monde.

« Declaration to Protect Wine Place & Origin » :
un réseau-clé de régions viticoles engagées en faveur de la protection des terroirs et des indications géographiques des vins.

La coalition est créée en 2005 par le Comité Champagne et huit autres régions européennes et américaines pour promouvoir l'importance de l'origine des vins. En octobre 2016, les membres de la Declaration of Place, sous l'impulsion du Comité Champagne, décident d'intensifier leurs activités et d'étendre ce réseau en accueillant un nouveau membre australien : Barossa Valley.

Ils réaffirment l'engagement des régions viticoles en faveur de la protection des noms d'origine en particulier dans le cadre des nouvelles extensions de l'Internet « .vin » et « .wine », mais également dans le cadre des négociations de l'accord commercial entre l'Union européenne et les États-Unis.
En savoir plus : http://origins.wine

Jean-David LEVITTE
Ambassadeur de France
Conseiller auprès du CIVC
Rock Creek Global Advisors

« Je suis convaincu que le changement de gouvernement aux États-Unis ne réduit pas notre possibilité d'obtenir l'achèvement de la protection de l'appellation Champagne dans ce pays qui représente le plus grand potentiel de croissance au monde. Nous devons continuer à mobiliser dans ce but tous les responsables de haut niveau ! »

90 % des dossiers sont réglés à l'amiable.
Les actions contentieuses sont essentiellement envisagées dans les cas les plus graves et emblématiques, dans un objectif d'amélioration et de renforcement de la protection, et lorsque le résultat est susceptible de constituer un précédent utile.

Luxor : boisson alcoolique à base de Champagne et de paillettes d'or (France).

Le 22 juin 2016, la chambre correctionnelle de la Cour d'appel de Dijon constate le désistement de l'appel formé contre le jugement du Tribunal correctionnel de Dijon qui avait condamné, le 1er juin 2015 , le gérant de la société en cause du chef d'utilisation d'un nom portant atteinte à la notoriété de l'appellation d'origine Champagne.

La Champañeria (Argentine).

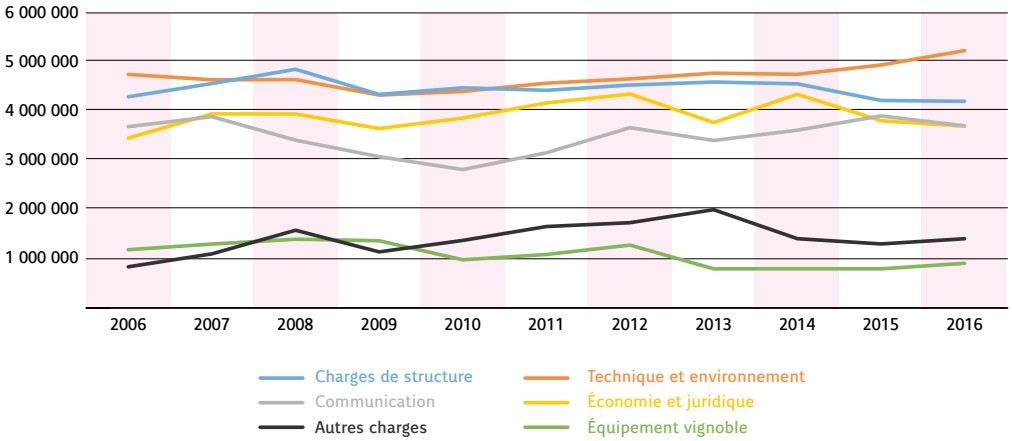
Au terme d'une procédure qui aura duré six ans, la Cour d'appel reconnaît que « Champagne » est une dénomination d'origine protégée et refuse d'enregistrer la marque « La Champañeria » qui évoque une origine et une qualité particulière pour le consommateur argentin, créant ainsi un risque d'association avec la dénomination Champagne.

Cette décision, dans un pays qui reste l'un des derniers d'Amérique où « Champagne » est encore légalement considérée comme une dénomination générique, constitue une étape importante pour la protection de l'appellation Champagne.

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.

Évolution des dépenses 2006-2016.



Ressources/dépenses (en k€).

Contributions raisins	8 534
Contributions bouteilles	8 370
Revenus financiers	200
Revenus agricoles	689
Prestations de services	515
Autres revenus	1 214
TOTAL	19 522

Charges de structure	4 165
Technique et environnement	5 190
Économie et juridique	3 663
Communication	3 370
Équipement du vignoble	900
Autres charges	1 387
TOTAL	18 875

Contributions.

Pour un récoltant-livreur 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 4 076 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

Commissaire du gouvernement

Commission permanente

Président des maisons
Jean-Marie BARILLÈRE

Président des vignerons
Maxime TOUBART

Union des Maisons de Champagne

Syndicat Général des vignerons de la Champagne

Bureau exécutif

6 représentants des maisons

Stéphane BASCHIERA
Jean-Marie BARILLÈRE
Michel LETTER
Bruno PAILLARD
Alain THIÉNOT
Paul-François VRANKEN

6 représentants des vignerons

Joël FALMET
Joël FOLLET
Didier KOHLER
Emmanuel MANNOURY
Eric POTIÉ
Maxime TOUBART

Commissions

• Jusqu'au 31 décembre 2016 •

Commission Communication & Appelation Champagne
Bruno PAILLARD et Luc GAIDOZ

Commission Économie & Marchés
Michel LETTER et Éric POTIÉ

Commission Équipement du Vignoble
Jean LALLEMENT et Clément PIERLOT

Commission Suivi Aval de la Qualité
Carol DUVAL-LEROY et Sylvère MASSIN

Commission Technique & Environnement
Denis VELUT et Jean-Baptiste LÉCAILLON

Partenaires

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.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

L'INAO, établissement public en charge de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes d'identification de l'origine et de la qualité créé en 1935, constitue un partenaire historique du Comité Champagne. Qu'il s'agisse du contrôle, de la protection des territoires ou de la défense de l'appellation Champagne, le Comité Champagne collabore activement avec les services nationaux et locaux de l'INAO.

Ainsi, le Comité Champagne et l'INAO interviennent fréquemment ensemble dans le cadre des procédures initiées pour la protection de l'appellation Champagne.

De même, le Comité Champagne accueille régulièrement des délégations, à la demande de l'INAO. En 2016, il accueille notamment la présidente directrice générale et le directeur de l'accréditation et de l'agrément du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), équivalent québécois de l'INAO, afin de présenter le rôle du Comité Champagne dans le contrôle interne, ainsi que son expérience de la protection de l'appellation Champagne.

Dans le domaine technique, le Comité Champagne, en lien avec l'ODG, participe à la mise en œuvre des conventions validées par l'INAO.

En savoir plus : http://www.inao.gouv.fr

L'Ordre des Coteaux de Champagne

Depuis 1992, l'Ordre des Coteaux de Champagne est soutenu par le Comité Champagne qui compte sur ce réseau de 4 000 inconditionnels du Champagne (professionnels de la restauration et de la sommellerie, éminents amateurs, personnalités du spectacle, de la politique ou des médias) pour démultiplier ses actions de protection ou de valorisation de l'appellation.

Sur proposition du Comité Champagne, l'Ordre des Coteaux a notamment intronisé Dario Nardella, maire de Florence (chapitre privé), Philippe Étienne, ambassadeur de France en Allemagne, Bruno Bézard, directeur général du Trésor, Linda Reiff, directrice générale Napa Vintners Association, Richard Ward, co-fondateur de Saintsbury winery, et David Taylor, Partner Hogan Lovells.

En savoir plus : http:/www.ordredescoteaux.com

▼ P. Le Brun, Ph. Germain, D. Nardella, M. Toubart, A. Roland Billecart, J.-M. Barillère, P. Demouy

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

LA BRIGADE D'ENQUÊTE VINS ET SPIRITUEUX (BEVS) du Pôle C (contrôle) de la Direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi (DIRECCTE Grand Est).

Des agents spécialisés de la DGCCRF, organisés en réseau national, mènent des enquêtes dans le secteur des vins et spiritueux. Ils contrôlent principalement la conformité et la sécurité au cours de la production, pour que les consommateurs bénéficient de produits conformes à leurs attentes et pour assurer une concurrence loyale entre opérateurs.

Répondant précisément aux problématiques spécifiques du bassin vitivinicole champenois, les agents de la BEVS remplissent deux missions : contrôle des filières vitivinicoles et entretien des relations avec les représentants institutionnels de la filière, des professionnels et des consommateurs. Dans ce cadre, ils concourent activement au conseil des ressortissants et à la défense des professionnels respectueux des réglementations.

De concert avec le Comité Champagne, la BEVS est au quotidien un acteur privilégié au service de l'application rigoureuse du cahier des charges de l'appellation et de la nécessaire protection de l'appellation d'origine contrôlée Champagne contre toutes pratiques commerciales trompeuses, contrefaçons, fraudes manifestes, tromperies du consommateur sur l'origine et les qualités substantielles des produits, pratiques liées à la falsification voire l'usurpation de l'appellation, économie souterraine, etc.

acal.polec@direccte.gouv.fr / 60 avenue Daniel Simonnot – Châlons-en-Champagne

En savoir plus : http://grand-est.direccte.gouv.fr/Concurrence-et-consommation-4944

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

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

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

www.champagne.fr

COMITÉ
CHAMPAGNE

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

PEFC
10-31-1144
PEFC recyclé
Ce produit est issu de sources recyclées et contrôlées.
pefc-france.org