

IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2017

3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	LES ÉQUIPES
8	L'ANNÉE VITICOLE
10	L'ANNÉE ÉCONOMIQUE
11	CERTIFICAT D'ORIGINE
12	FAITS MARQUANTS
16	DÉMATÉRIALISATION : EDRM
17	RÉSERVE INTERPROFESSIONNELLE
18	RECHERCHE & INNOVATION
20	ENVIRONNEMENT
22	OUTILS DE COMMUNICATION
24	ŒNOTOURISME
25	CELLULE ACCUEIL
26	PROTECTION DE L'APPELLATION
31	BUDGET
32	LES NOUVELLES COMMISSIONS SPÉCIALISÉES
33	GOVERNANCE
34	PARTENAIRES

Crédits photos :

Marjorie Chatelain, Rémi Durand, Joël Follet, Michel Jolyot, Martha Koza, Xavier Müller, Charles Philipponnat, Rémi Wafflart
Naïo Technologies, Horizon Bleu, Port Franc, Paolo Verzone/agence VU', iStock Photo, 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

Le Champagne reste le symbole universel de la célébration : avec 307 millions de bouteilles expédiées en 2017, pour un chiffre d'affaires historique de 4,9 milliards d'euros, il rayonne vers des destinations de plus en plus variées, avec une dynamique soutenue aux États-Unis et en Asie. Cet élan compense l'impact baissier des incertitudes liées au Brexit et une poursuite de la déconsommation française. Le Champagne est le vin français le plus internationalisé, avec un jalon symbolique franchi cette année : plus de la moitié des volumes sont expédiés hors de France, et plus de la moitié de cette moitié a franchi les frontières de l'Union européenne. Il faut aller y chercher la croissance, tout en travaillant à comprendre les leviers permettant de renouveler notre position sur nos marchés historiques. Rien de nouveau sur le fond, sinon la prolongation d'une tendance claire et nette, mais le temps économique s'accélère, dans un contexte concurrentiel où les cartes sont plus facilement rebattues et où il importe donc d'utiliser tous les leviers de valorisation de nos vins, sur toute notre gamme.

La promesse d'excellence du Champagne commence à la vigne. Comme en 2016, la réserve interprofessionnelle, notre belle et précieuse exception champenoise, a été mise à contribution pour compenser les pertes occasionnées par une vendange compliquée, conduite très tôt, sous la pression, en un temps record. C'est la sélection des meilleurs raisins qui fera les meilleurs assemblages.

Cette promesse suppose une vigilance de toutes les saisons, mais elle exige aussi la cohérence, l'anticipation et l'engagement.

LA COHÉRENCE

Le Comité Champagne constitue le lieu de concertation permanente entre les deux familles professionnelles qui le composent. Ce dialogue sous la gouverne du Syndicat Général des Vignerons et de l'Union des Maisons de Champagne fait l'alchimie de l'équilibre champenois, un équilibre dynamique qui est au cœur des discussions sur le contrat interprofessionnel, qui ont débuté fin 2017, dans le cadre d'une gouvernance

renouvelée : confirmation de la priorité donnée à la protection de l'appellation, mise en place d'une commission amont, mandatée pour garantir le meilleur fonctionnement de l'économie interne à la filière, et d'une commission aval, qui définit les leviers d'une valorisation collective de l'appellation sur la base d'un investissement accru dans la connaissance des marchés.

L'ANTICIPATION

Le Comité Champagne est au cœur de l'innovation champenoise, face à des enjeux de recherche et développement majeurs, en lien aussi bien avec les acteurs de la recherche fondamentale qu'avec les partenaires du développement viticole, et avec le soutien de l'État et de la Région Grand Est. Le Comité Champagne est un acteur clé du plan national de lutte contre les dépérissements du vignoble. Il est engagé dans un programme de longue haleine de création variétale. Il expérimente en s'appuyant sur les nouvelles solutions agrotiques et numériques. Il poursuit sa recherche de l'excellence œnologique.

L'ENGAGEMENT

La filière Champagne dispose d'un recul important en matière de développement durable, qui lui permet d'assumer pleinement, sur la base des premiers résultats engrangés, un plan ambitieux et réaliste de transition vers une viticulture durable. 12 % des surfaces champenoises ont été certifiées Viticulture Durable en Champagne en trois ans, représentant près de 200 exploitations. Mais 100 % de la Champagne est engagée dans un vaste effort de formation, de préparation, de transformation, qui doit aussi s'insérer dans une réflexion d'ensemble sur le modèle économique qui rendra possible cette mutation attendue par la société.

Ce rapport rend visible la diversité des missions d'intérêt général auxquelles nous demandons au Comité Champagne de répondre, avec des outils simples et modernes, et une présence sur le terrain, au contact des ressortissants, aussi forte que possible.



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 mène de front plusieurs missions d'intérêt général et propose une large palette de services à ses ressortissants : protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, valorisation de celle-ci par la communication institutionnelle, relations média et formation des prescripteurs en

vin, 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 marché 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.



L'ensemble des collaborateurs du Comité Champagne

LES ÉQUIPES

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

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 :



106
salariés



Âge moyen
46 ans



Répartition H/F
34 % / 66 %



Ancienneté moyenne
18 ans



Brigitte BATONNET
Documentaliste

“ Au sein du pôle communication, je suis chargée de répondre à toutes les demandes d'informations sur le Champagne, environ 2 000 par an, provenant d'un peu partout dans le monde. Pour pouvoir satisfaire ces demandes, je gère une base documentaire multimédia sur tous les aspects de la filière. Je diffuse les brochures, films et autres, réalisés par le Comité Champagne, et je contribue à leur création. J'assure aussi l'archivage de toutes nos productions.

L'autre aspect de mon poste concerne la presse. Je réalise une revue de presse quotidienne et un panorama de presse mensuel, sur la base des articles fournis par un réseau de surveillance des médias soit un total d'environ 80 000 articles par an. Je réponds aux demandes d'informations et d'illustrations des journalistes, plus de 500 chaque année. Je gère des fichiers de presse et je diffuse nos communiqués.

Les deux volets sont complémentaires puisque les ressources documentaires m'aident à répondre aux demandes tandis que les articles de presse alimentent la documentation, permettent de détecter beaucoup d'utilisations abusives de l'appellation et d'anticiper les sujets sensibles.

”



Amandine SALAÛN
Export et Vignoble

“ Mon organisation de travail est assez particulière. De février jusqu'aux vendanges, je suis vigneronne sur le domaine viticole de Plumecoq du Comité Champagne. Mes activités sont calées sur le rythme de la vigne : taille, liage, ébourgeonnage, travaux en vert sur les parcelles d'expérimentation. C'est intense et passionnant.

De septembre à février, je rejoins l'équipe export au sein du service économie : mon rôle est de produire les données sur les expéditions de Champagne à destination de l'Union européenne afin de permettre leur suivi. Le niveau de détail est très important. Les statistiques sont ensuite rendues disponibles sur l'Extranet du Comité Champagne. J'interviens également pour délivrer les certificats d'origine (électroniques ou papiers) demandés par les exportateurs.

J'ai en fait deux métiers complètement différents mais vraiment complémentaires pour comprendre les enjeux de la filière et les services offerts par le Comité Champagne.

”



Jérôme FRETZ
Responsable administratif
et financier

“ Mon rôle est de coordonner et superviser la comptabilité, les finances et les ressources humaines. Sur ces sujets, je suis le garant des obligations légales et réglementaires. L'entretien d'un climat relationnel riche est essentiel : apporter une vision précise en temps réel des finances et de l'exécution budgétaire aux dirigeants du Comité, gérer la relation financière avec nos partenaires bancaires et accompagner nos instances de contrôle (Ministère de l'Économie et des Finances, Commissaires aux comptes).

Plus de cent salariés sont sous la responsabilité du Comité Champagne. Au quotidien, nous devons garantir la mise en place d'un environnement de travail équilibré et propice à la bonne réalisation des missions interprofessionnelles. C'est pourquoi la formation de nos collaborateurs est au cœur des priorités du Comité Champagne.

Anticipation, écoute et capacité à décider sont les clés de réussite de ma mission.

”

L'ANNÉE VITICOLE

PRÉCOCITÉ, SÉRÉNITÉ PUIS TENSIONS

JANVIER +
FÉVRIER +

L'hiver 2017 est doux et sec. Toutes les régions sont en déficit hydrique en fin d'hiver sauf la Côte des Bar.

MARS +
AVRIL +

Mars est particulièrement chaud. Le débourrement est précoce, autour du 5 avril. Les dégâts de gel sont alors redoutés. Ils surviennent hélas à partir du 17 avril. **On compte au total jusqu'à 12 nuits de gel.** Les pertes sont variables mais aucune région n'est épargnée. En moyenne, la Champagne perd 22 % de ses bourgeons.

MAI +
JUIN +

Le printemps est sec sauf en Côte des Bar. La campagne viticole est sereine avec une pression parasitaire modérée pour le mildiou et très faible pour l'oïdium ou les tordeuses. Malgré le manque d'eau des sols, la vigne n'en souffre pas. Petit à petit, les vignes gelées rattrapent leur retard végétatif. **La date moyenne de floraison se situe autour du 8 juin.**



La vigne témoigne d'une **pousse vigoureuse donnant des grappes compactes et volumineuses** avec des jus très acides, comparables à ceux des millésimes 1996 ou 2008.

Le retour des pluies et même de la grêle, au cours de l'été, fait émerger **la crainte de la pourriture grise**, particulièrement dans les secteurs qui connaissent des épisodes pluvieux répétés.

La maturation est dynamique mais la chaleur en excès en cette fin d'été favorise les pourritures grise et acide. La plus grande vigilance est de rigueur.

Les vendanges commencent début septembre dans une ambiance tendue. Les situations sont contrastées. La pluie a cessé en Côte des Bar, la situation sanitaire est stabilisée. Ailleurs, les conditions sont globalement plus difficiles sauf pour le Chardonnay, cépage blanc naturellement moins sensible que les noirs par la conformation de ses grappes plus lâches. **Partout, le tri des raisins est nécessaire pour assurer la qualité de la récolte.** Les moûts jugés insuffisamment qualitatifs sont écartés.

Les fermentations se déroulent rapidement en particulier grâce à l'emploi de levures et de bactéries sélectionnées. Les **premières dégustations de vins clairs interviennent en fin d'année.**

— JUILLET
— AOÛT

— SEPTEMBRE

— OCTOBRE
— NOVEMBRE
— DÉCEMBRE



L'ANNÉE ÉCONOMIQUE

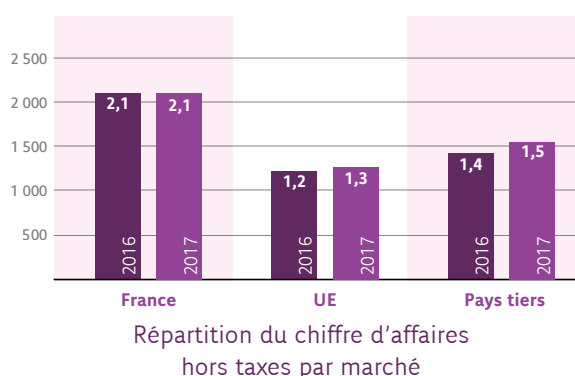
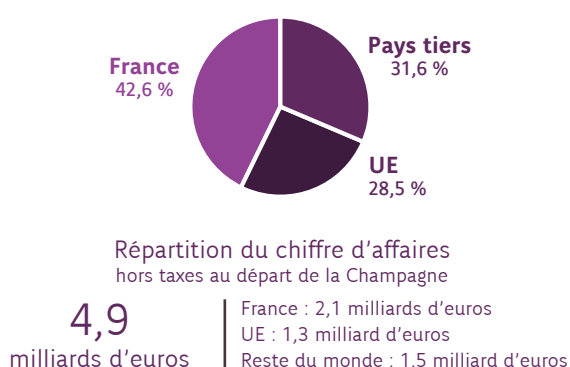
En 2017, le chiffre d'affaires de la Champagne progresse de 3,5 % pour s'établir à 4,9 milliards d'euros. Il représente un nouveau record en valeur pour la filière. En volume, les expéditions sont proches de leur niveau de l'an passé, à 307,3 millions de bouteilles (+0,4 %).

Comme en 2016, les expéditions à destination de la France et du Royaume-Uni sont en diminution. En France, de loin le premier marché du Champagne, elles atteignent 153,8 millions de bouteilles (-2,5 %). En revanche, le chiffre d'affaires de 2,1 milliards d'euros est préservé. Malgré son nouveau recul, le Royaume-Uni maintient sa place de premier marché du Champagne à l'export en volume.

Les États-Unis renforcent quant à eux leur place de premier marché en valeur pour la troisième année consécutive. Le Japon et l'Australie s'inscrivent également dans une dynamique de développement toujours soutenue. De nombreux marchés confirment aussi leur statut de relais de croissance. C'est le cas de la plupart des pays de la zone Asie, Amérique, ou encore Europe.

La France ne représente désormais plus que 50 % des expéditions de Champagne en volume. L'autre moitié (l'export) se divise à part quasi-égale entre l'Union européenne et les pays tiers où elles s'établissent respectivement à 76,6 millions de bouteilles et 76,9 millions de bouteilles. Le chiffre d'affaires progresse de 3,4 % vers l'Union européenne, à 1,3 milliard d'euros et plus significativement vers les pays tiers (+9,3 %) où il atteint 1,5 milliard d'euros.

Retrouvez l'ensemble de ces chiffres sur le site Internet du Comité Champagne, espace « l'économie du Champagne »



En 2017, le Bureau exécutif du Comité Champagne a décidé de compléter la vendange (10 300 kilos de raisins par hectare) par une sortie de réserve représentant 500 kilos de raisins par hectare, intervenue le 1^{er} février 2018. De nombreux récoltants (3 998) ont vu cette sortie complétée par un déblocage pour insuffisance de récolte. Pour un total de 317,8 millions de bouteilles mises en marché au cours de la campagne 2017-2018, près de 16 % des quantités mises en réserve auront été mobilisées.

FRANCE
Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne
CERTIFICAT CHAMPAGNE
Champagne certifiée

N° de délivrance
FRCEV 000004664543
Valable : 25/04/2018

Expéditeur
SOT MASON DUME
100 Rue des Grands
51200 EPERNAY
FRANCE

Destinataire
LOTIE INTERNATIONAL
RUE ANTOINE MARZANO 34
1009 CENVE, SUISSE

Page de Distribution
SUISSE

Désignation des marchandises

Identification des caisses (longueur de la caisse)	Nombre et numéro des caisses (nombre de caisses par caisse)	Marques et qualités de Champagne (liste des vins de Champagne)	Conteneur (Bouteille)	Quantité (bouteilles)
	2	6 VEUVE DEMO	BOUTEILLE	12
	1	6 VEUVE DEMO	BOUTEILLE	6

Total Caisse(s) : 3
Total volume (en litres) : 0 Hl 1500
Total quantité (bouteilles) : 18

Page 1 / 1

Certificat d'origine et de conformité selon les règlements
Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne certifie que les vins de Champagne soumis à l'analyse de l'Institut National
d'Appellation d'Origine Champagne (INAO) sont conformes aux conditions de production et de commercialisation des vins de
Champagne, conformément aux dispositions de l'arrêté du 12 septembre 2011 pour l'application des règlements
d'origine contrôlée Champagne.
Ce document certifie l'origine et la qualité des vins de Champagne soumis à l'analyse de l'Institut National d'Appellation d'Origine
Champagne (INAO).
Les vins de Champagne soumis à l'analyse de l'Institut National d'Appellation d'Origine Champagne (INAO) sont conformes aux
conditions de production et de commercialisation des vins de Champagne, conformément aux dispositions de l'arrêté du 12
septembre 2011 pour l'application des règlements d'origine contrôlée Champagne.
Ce document certifie l'origine et la qualité des vins de Champagne soumis à l'analyse de l'Institut National d'Appellation d'Origine
Champagne (INAO).

Signature valide
Date : 2018-02-25 16:12:38 +0100
Validation : https://www.eco.fr

CERTIFICAT D'ORIGINE CHAMPAGNE

Le certificat d'origine Champagne atteste que les vins exportés satisfont à toutes les conditions requises pour bénéficier de l'appellation Champagne. Il est un des éléments indispensables de la liasse documentaire à l'export et conditionne la sortie des marchandises du territoire français. C'est, après la facture, le 2^e document accompagnant la déclaration en douanes.

La dématérialisation couvre la délivrance du document, sous format PDF, mais aussi sa demande. La téléprocédure dédiée est à la disposition des professionnels sur le site du Comité Champagne <https://eco.comitechampagne.fr>.

Délivrés sous format électronique vers 95 % des destinations, les modalités d'obtention des eCO sont adaptées à chaque structure.

Grâce à la téléprocédure, les services du Comité Champagne ont augmenté leurs capacités de suivi des demandes et surtout amélioré les délais de délivrance des certificats d'origine Champagne. Un temps de réponse sous 48 heures est garanti mais dans les faits, la majorité des demandes est traitée dans la demi-journée à la satisfaction de tous les professionnels.

Martha KOZA
Assistante
service Clients Export
Champagne Jacquart



Le site en ligne nous permet de nous affranchir des horaires. La procédure pour remplir le formulaire de demande est clairement expliquée étape par étape grâce à une aide en ligne. Nous sommes informés de l'évolution du traitement de la demande grâce aux codes couleurs. Les certificats d'origine Champagne sont rapidement disponibles pour le téléchargement. De notre côté, nous ne pouvons qu'exprimer notre entière satisfaction.



En 2017, 36 944 certificats d'origine Champagne ont été délivrés par le Comité Champagne dont 32 587 sous forme électronique, soit près de 90 %.



FAITS MARQUANTS



JANVIER

Célébration de la **SAINT-VINCENT**
par **L'ARCHICONFRÉRIE DES VIGNERONS** à Epernay.

Modernisation et redéploiement du réseau de **42 STATIONS MÉTÉO**.
Développement d'un portail sur mesure pour les vignerons champenois.

FÉVRIER

Exposition « **CONFRATERNITÉS**, Les Saint-Vincent du Champagne »
à la Maison de la Région Grand Est à Strasbourg.

MARS

« **UNE MINUTE, UN VIGNOBLE** » : première diffusion sur
France 2 d'un programme court œnotouristique dont 3 films
portent sur la Champagne.

ENREGISTREMENT DE L'APPELLATION EN TURQUIE

La Turquie reconnaît l'appellation Champagne qui est la
première appellation étrangère enregistrée dans ce pays.

« **THE OFFICIAL #CHAMPAGNE EXPERIENCE DAY** »
le grand événement Champagne au Royaume-Uni, dans
un format revisité intégrant dégustations, tables rondes et
masterclasses, bat des records d'affluence.



AVRIL

MATINÉE D'INFORMATION EXPORT : présentation des expéditions de
Champagne par le service économie et les Bureaux du Champagne lors de cette
traditionnelle matinée avec la participation de Business France sur l'introduction
de quelques marchés en devenir.

Pose collective de la protection de biocontrôle contre les vers de la grappe par
CONFUSION SEXUELLE sur 50 % du territoire champenois soit 17 000 ha.





MAI

En partenariat entre le Comité Champagne et Business France Chine, le festival « **FRENCH GOURMAY** » dédié aux arts culinaires de la France à Hong Kong a mis en avant la Champagne pour l'édition 2017. Plus de 200 partenaires hongkongais (cavistes, restaurateurs,...) et 88 marques de Champagne ont participé à cet événement.



JUIN

La coalition mondiale de régions viticoles **WINE ORIGINS ALLIANCE** a organisé une conférence-dégustation à Vinexpo 2017 à l'occasion de l'intégration de trois nouveaux membres : l'Institut du Vin de Colombie Britannique (Canada), la McLaren Vale (Australie) et les vignerons du Texas (États-Unis). Cette organisation, dont la Champagne est membre fondateur, vise à obtenir la reconnaissance et la protection des indications géographiques viticoles dans le monde.



Pour la deuxième année, la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne a organisé le « **SÉJOUR DES RÉCONCILIATIONS** » pour partager auprès du plus grand nombre son inscription sur la Liste du patrimoine mondial. Ce grand rassemblement d'accueil ouvert à tous permet de venir se réconcilier dans les sites emblématiques de la Champagne viticole.



AOÛT

CONTREFAÇON DE CHAMPAGNE : 56 040 bouteilles de vins mousseux moldaves portant l'appellation Champagne à destination du Kazakhstan sont saisies, puis détruites, par les douaniers roumains.

SEPTEMBRE

À Florence, le Comité Champagne et le **CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO** exposent ensemble au Palazzo Vecchio de Florence (VITAE, Portraits).





OCTOBRE

OPÉRATION COTEAUX PROPRES, une soixantaine de communes regroupent des centaines de bénévoles pour entretenir le paysage viticole.

AU VITEFF, salon international de l'effervescence, le Comité Champagne présente le portail météo et les nouveautés de la démarche de Viticulture Durable en Champagne.



Le **CHAMPAGNE DAY** est la journée mondiale du Champagne, où amateurs du monde entier se réunissent pour partager ce moment de dégustation sur les réseaux sociaux #Champagne #ChampagneDay !

NOVEMBRE

12^E 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.



ACADÉMIE DU CHAMPAGNE À MILAN : une occasion unique d'apprendre tous les secrets du Champagne, à travers quatre masterclasses et la dégustation de 18 cuvées. Cet événement est destiné aux professionnels du secteur.



DÉCEMBRE

L'ASSEMBLÉE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION VITICOLE CHAMPENOISE regroupe plus de 1 300 professionnels au Capitole de Châlons-en-Champagne.

LES CHAMPENOIS SOLIDAIRES DES VIGNERONS CALIFORNIENS : don de 120 000 \$ pour participer à la reconstruction suite aux terribles incendies survenus en novembre 2017 dans les Comtés de Napa et de Sonoma. Maxime Toubart, co-président du Comité Champagne, a remis le chèque au sénateur californien Bill Dodd, lors d'une soirée de charité organisée dans la région sinistrée.





eDRM

LA DRM DES RÉCOLTANTS DÉMATÉRIALISÉE

Le Comité Champagne a créé, dans le cadre d'une convention avec la Direction Générale des Douanes (DGDDI), un portail de dématérialisation de la DRM (Déclaration Récapitulative Mensuelle) directement interconnecté avec le téléservice national, dénommé CIEL (Contributions Indirectes En Ligne).

Cette première version est réservée aux récoltants qui n'utilisent pas de logiciels de registre de cave et qui ne gèrent pas de produits autres tels que des alcools.



COMMENT UTILISER CE SERVICE ?

Toutes les informations relatives à ce nouveau téléservice sont disponibles sur le site extranet du Comité Champagne <https://extranet.comitechampagne.fr> : espace pro, rubrique réglementation, déclaration récapitulative mensuelle des récoltants.

COMMENT DÉCLARER ?

La déclaration se réalise très simplement en deux temps : une saisie sur le site du Comité Champagne dans un premier temps, suivie d'une validation sur CIEL dans un second temps.

1^{er} partie sur le site du Comité Champagne : saisie de la DRM Champagne

Sur un principe inspiré de la déclaration de récolte électronique, en quelques étapes, vous déclarez votre DRM.

La signature de votre DRM Champagne provoque l'envoi instantané de votre déclaration vers CIEL.

2^{de} partie sur le site de la Douane : validation de la DRM nationale

Vous avez ensuite seulement à valider votre déclaration dans CIEL (consulter - déposer) sauf si vous avez des warrants, la taxe sur le sucre, des relevés de non apurement (modifier - ajouter les informations nécessaires - déposer).

JOËL FOLLET, CHAMPAGNE FOLLET - RAMILLON



“ Dès le mois de mai 2017, j'ai été sollicité par le Comité Champagne pour intégrer un panel d'utilisateurs d'une nouvelle téléprocédure, l'eDRM. Faisant ma déclaration de récolte par Internet depuis la vendange 2011, cela m'a paru relativement facile car l'eDRM se fait sur le même principe.

Les points forts sont le calcul automatique des stocks « fins de mois » et la possibilité de visualiser une DRM provisoire. De plus, les stocks sont repris d'un mois sur l'autre, il n'y a que les opérations du mois à saisir.

Je trouve le site assez intuitif, on peut corriger facilement si nécessaire. Il faut juste prendre le temps de bien lire. Pour moi, il n'y a que du plus par rapport à la DRM papier.

”



NOUVELLE DÉCISION DE GESTION DE LA RÉSERVE POUR LE RENOUVELLEMENT DU VIGNOBLE

Juillet : le Bureau exécutif du Comité Champagne a validé une nouvelle décision relative à la gestion de la réserve qui permet, notamment, un déblocage en cas d'arrachage pour renouvellement du vignoble.

Décision n° 185 du Comité Champagne du 21 juillet 2017

Objectif : inciter au renouvellement du vignoble dont l'âge moyen dépasse les 30 ans et compenser en partie le coût inhérent à la replantation et à l'absence de récolte pendant les années non productives.

Modalités : réaliser l'arrachage et s'engager à replanter la surface objet de cet arrachage après un repos végétatif d'au moins une campagne. Le récoltant bénéficie alors de deux sorties de réserve à hauteur chacune de 8 000 kg/ha de surface arrachée.

Exemple d'arrachage pour replantation selon les nouvelles dispositions

Arrachage en novembre 2017 > replantation en avril 2019, 1^{er} sortie de réserve au 1^{er} février 2019 pour 8 000 kg/ha de surface arrachée, 2^e sortie de réserve au 1^{er} février 2020 pour 8 000 kg/ha de surface arrachée.





RECHERCHE & INNOVATION

L'INNOVATION VARIÉTALE EN CHAMPAGNE

L'innovation variétale repose sur deux axes de travail complémentaires.

AXE 1

Proposer de nouvelles variétés résistantes à l'oïdium et au mildiou permettant de réduire significativement l'utilisation de produits phytosanitaires conformément à l'enjeu environnemental et aux attentes sociétales. Cet axe comporte deux volets :

- 1 **Le volet national** INRA-ResDur qui a abouti à l'inscription au Catalogue français de plusieurs variétés résistantes issues de la première série de croisements dont deux ont été évaluées en Champagne. Deux autres séries de croisements sont en cours d'évaluation.
- 2 **Le second volet est régional** et vise à obtenir des variétés résistantes à l'oïdium et au mildiou, adaptées au changement climatique et permettant de préserver la typicité et la qualité des vins de Champagne.

AXE 2

Anticiper les effets du changement climatique.

Si, à ce jour, le constat est globalement bénéfique pour la Champagne, une accentuation ou une accélération de ces changements, pourrait modifier la typicité de nos vins.

Une expérimentation a donc été mise en place afin de sélectionner des variétés, parmi celles existant déjà, présentant un intérêt agronomique (débourrement plus tardif, cycle végétatif plus long, meilleure résistance à la contrainte hydrique, ...) et œnologique (bon potentiel d'acidité, bon équilibre sucre-acidité). Concrètement, une vingtaine de cépages français et européens ont été plantés. Si les travaux sont concluants, cela pourrait aboutir à terme à la diversification de l'encépagement champenois.

Le changement climatique observé au cours de ces 30 dernières années se traduit par des vendanges de plus en plus précoces (-18 jours), des vins à degré alcoolique plus élevé (+0,7 % vol.) et une acidité plus faible (-1,3 g H₂SO₄/L).

Depuis 2004, 15 thèses ont reçu le soutien du Comité Champagne pour un montant total supérieur à 380 000 €. Celles-ci ont été menées en partenariat avec les universités de Reims, Strasbourg, Bourgogne et avec l'INRA de Reims, Colmar et Montpellier.



LES GOÛTS DE LUMIÈRE

Depuis 2013, de nombreuses expérimentations sur la photosensibilité de nos vins ont été réalisées au Comité Champagne. Ces essais ont mis en évidence plusieurs points :

- Le caractère irréversible de cette déviation ;
- Les bouteilles vertes et brunes sont plus protectrices que les blanches ;
- Tous les films protecteurs qui emballent les bouteilles n'ont pas la même efficacité ;
- Il existe un effet cumulatif des expositions à la lumière ;
- Il y a des risques organoleptiques pour nos vins avec les UV, mais également dans le visible. Ainsi le bleu et le cyan sont très impactants ; seul le jaune ne pose aucun problème.

Pour ne prendre aucun risque en cave, nous recommandons l'utilisation d'éclairages LED ayant un spectre validé le plus proche possible de la lampe au sodium. Un cahier des charges sera proposé en 2018.

Le goût dit « de lumière » est une déviation organoleptique des vins due à la lumière. Dans un premier temps, le caractère fruité des vins est dénaturé, ensuite le défaut devient identifiable et peut être qualifié de réduit, chou cuit, légume cuit, laine mouillée, et peut même aller jusqu'à des arômes de croupi.

LA ROBOTIQUE VITICOLE : DE LA RECHERCHE AU DÉVELOPPEMENT

Le Comité Champagne travaille actuellement sur deux champs d'utilisation de la robotique en viticulture.

Le premier porte sur le désherbage mécanique, à l'essai sur notre domaine expérimental de Plumecoq depuis 2015. Les machines ont pour objectif de désherber mécaniquement une vigne de manière cent pour cent autonome, sans assistance humaine.

Le second est un chenillard de pulvérisation autonome. Les enjeux majeurs de ces machines sont

d'éviter à l'opérateur les risques de retournement, les troubles musculo-squelettiques et de limiter l'exposition aux produits phytosanitaires.

Le Comité Champagne est également membre fondateur de l'association Robagri dont les objectifs sont de produire des connaissances, des méthodes et des solutions technologiques opérationnelles pour imaginer et réaliser les agroéquipements du futur et, en particulier, la robotique agricole.



LE CAPTEUR PHYSIOCAP : UN DES OUTILS DE LA VITICULTURE DE PRÉCISION

Le Comité Champagne suit un ensemble d'indicateurs décrivant le cycle de l'azote et du carbone au sein du vignoble. Ces indicateurs sont mesurés par des capteurs à différentes échelles spatiales et temporelles (Indice NDVI via le Greenseeker, azote des moûts, etc.).

En hiver, les mesures du capteur Physiocap, invention du Comité Champagne, retracent l'ensemble des réponses de la vigne aux différents facteurs impactant sa vigueur. Elles permettent notamment d'estimer le rendement de l'année suivante et ainsi d'adapter l'itinéraire technique aux objectifs de production.





ENVIRONNEMENT

VITICULTURE DURABLE



Certification Viticulture Durable en Champagne : deux nouveaux outils pour faciliter l'engagement des petites structures. Actuellement, la certification Viticulture Durable en Champagne concerne plus de 12 % des surfaces en Champagne et plus de 2 000 exploitations ont pu effectuer leur autodiagnostic sur la base du référentiel. Cette démarche a permis des progrès importants avec une diminution des intrants phytosanitaires et fertilisants, une progression de l'enherbement ainsi qu'une meilleure valorisation des déchets.

Cependant, certaines petites structures souhaitant faire reconnaître leurs efforts en se faisant certifier se heurtent au coût et la lourdeur de l'audit. Afin de diminuer ces contraintes, deux nouveaux dispositifs ont été créés en 2017.

L'organisation collective de la certification individuelle permet à plusieurs exploitations de mutualiser leurs moyens au sein d'une structure collective (coopérative, négoce, organisme de conseil, ...) qui organise un système de contrôle interne. L'organisme certificateur n'a plus qu'à contrôler le système de suivi mis en place qu'il complète par l'audit d'un échantillon d'exploitations engagées.

Le référentiel qualification Viticulture Durable en Champagne, travaux et services est destiné aux prestataires. Cette démarche est unique en France ! Elle permet aux prestataires de faire reconnaître leurs pratiques conformes à la démarche de développement durable de la Champagne et, d'autre part, aux exploitations faisant appel à ces prestataires qualifiés, d'alléger leur audit.

Ces nouveaux dispositifs seront complétés en 2018 par des outils de communication : plaque signalétique, flyer, annuaire des exploitations certifiées.

XAVIER MULLER, COOPÉRATIVE MAILLY GRAND CRU



Ici, nous avons la culture des démarches collectives, c'est historique, depuis les fondements de la coopérative Mailly Grand Cru. Depuis plusieurs années, nous sommes engagés dans une démarche collective de progrès et, depuis 3 ans, dans la certification individuelle Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale pour certaines exploitations. Cette année, nous avons mis en œuvre la certification par la voie collective pour une partie de nos adhérents.

Cette nouvelle organisation a représenté un certain investissement en temps et en moyens. En revanche, cela nous a permis de développer l'accompagnement technique et d'espacer les audits avec l'organisme certificateur externe, toujours source de stress. Autre bénéfice, cette nouvelle dynamique nous permettra d'entraîner plus d'exploitations dans la démarche.





Oenologie durable
+
Emballages



Bâtiments



Économie circulaire



Évaluation
des pratiques



Fret - Déplacements



Viticulture durable
+
Machinisme



Critères
agro-écologiques



PLAN CARBONE LES NOUVELLES ACTIONS SE METTENT EN PLACE

En 2015 et 2016, le plan carbone a été revisité en collaboration avec les partenaires de la filière. En 2017, les nouvelles actions démarrent : des actions concrètes sont en cours dans toutes les thématiques (œnologie durable, bâtiments, économie circulaire, ...).

Cette année, nous avons souhaité donner un coup de projecteur sur une action originale de fret alternatif, dont le Comité Champagne est partenaire : l'ouverture de la première voie transatlantique **zéro pétrole**, par l'entreprise Portfranc. 11 palettes de Champagne ont ainsi été transportées au Canada à la voile ! 5 trajets sont prévus sur les deux prochaines années, et des cargos-voiliers pouvant embarquer 300 conteneurs sont en cours de développement. À suivre...

Le fret représente 10 % de l'empreinte carbone de la filière champagne. Dès qu'il s'agit d'expédier hors de l'Europe, le transport maritime – déjà très économe par rapport à l'avion – est largement utilisé. Ce projet pilote permet d'aller plus loin : un camion roulant au gaz naturel transporte les palettes de Champagne jusqu'à La Rochelle, où elles sont embarquées à bord d'une goélette. Une fois arrivé à Montréal, le Champagne est livré en fourgons électriques aux magasins, où les bouteilles reçoivent une vignette « **importé à la voile** » très valorisante pour les consommateurs.



OUTILS DE COMMUNICATION



LES CLEFS DU CHAMPAGNE 2.0

Nouvel outil collectif de communication, réservé aux vignerons et maisons de Champagne, les Clefs du Champagne 2.0 rassemble uniquement les éléments exclusifs au Champagne, ceux qui contribuent à différencier et à valoriser l'appellation, notamment par rapport aux autres vins effervescents.

À la base documentaire du Comité Champagne, les Clefs du Champagne 2.0 joint les observations faites sur le terrain par un réseau de sociologues qui montrent les usages contemporains du Champagne, et en quoi les occasions et modes de dégustation, les rituels autour du Champagne, viennent **renouveler la singularité absolue de l'imaginaire et de la consommation du Champagne** en réinventant, en réinterprétant et en faisant se régénérer 300 ans d'histoire, de manière parfois décalée, mais toujours propre au Champagne.

Cet outil de communication n'est pas une encyclopédie, il n'est pas destiné à être copié tel quel mais à livrer le **socle culturel exclusif au vin de Champagne**, commun à tous les Champenois, afin que chacun s'en inspire et **l'adapte à ses propres singularités**, son propre style avec sa propre iconographie, afin de valoriser son propre vin, tout en contribuant à valoriser et à différencier l'appellation Champagne tout entière.

En savoir plus: www.lesclefsduchampagne.fr



FILM « LE VIN DE CHAMPAGNE »

Après plus de dix ans d'utilisation du précédent **film pédagogique sur le Champagne**, daté de 2003, un nouveau tournage a été entrepris de la vendange 2016 à la vendange 2017.

L'agence Horizon Bleu a été retenue pour cette réalisation qui a bénéficié du concours de nombreux vignerons et maisons de Champagne. Après une brève introduction historique qui rappelle également que le Champagne est français, le film évoque les spécificités du terroir puis décrit les travaux au vignoble et les étapes de l'élaboration du vin ; il se conclut sur des scènes de dégustation et de fête. La durée totale est de 9 minutes. Il est d'ores et déjà disponible en français ; les traductions anglaise, allemande et espagnole suivront courant 2018.

Le Comité Champagne diffuse ce **film aux écoles et centres de formation au vin, aux professeurs, formateurs, cavistes, organismes de tourisme** et à tous ceux qui en font la demande ; il est projeté à toutes les personnes reçues par l'interprofession. Les Bureaux du Comité Champagne à l'étranger font de même dans leur pays respectif. Le film est par ailleurs disponible sur la chaîne YouTube et le site internet du Champagne, et promu sur les réseaux sociaux (notamment la page Facebook « Champagne » <https://www.facebook.com/ChampagneOfficialPage/>).

Les professionnels champenois sont invités à **télécharger le film sur l'extranet professionnel** pour leurs propres utilisations.



Outil de formation en ligne, www.champagne.campus.com

AUTRES OUTILS DE COMMUNICATION

Pour assurer sa mission d'information et de formation, le Comité Champagne dispose de nombreux outils à votre disposition.

Des films, qui sont disponibles sur la chaîne [YouTube.com/Champagne](https://www.youtube.com/Champagne), dont **un film 360° en réalité virtuelle** et Terre de Champagne, série de 10 épisodes d'une dizaine de minutes sur différents aspects du Champagne (histoire, tourisme, interprofession, élaboration, etc.), réalisés avec le partenariat de la chaîne troyenne Canal 32.

Des **brochures**, qui peuvent être téléchargées sur la médiathèque du site internet www.champagne.fr (<http://www.champagne.fr/fr/presse/mediatheque>), dont ce présent rapport d'activité et des documents sur les expéditions, les travaux de la vigne et du vin (Champagne, du terroir au vin), la diversité des assemblages et la dégustation (Champagne, de la cave à la table), une **fiche de dégustation** et la **carte des arômes**, le tout traduit en anglais, allemand, espagnol, italien, néerlandais, japonais, chinois.

Un **outil de formation en ligne**, www.champagne.campus.com, qui propose trois niveaux de lecture : curieux, amateur, passionné, et existe en anglais, allemand, espagnol, chinois et russe. Ce programme est complété d'une application quiz permettant de tester ses connaissances, disponible sur Google Play ou Apple Store.

Enfin, **le site internet** tout comme l'extranet professionnel sont constamment mis à jour et complétés par de nouveaux éléments et des actualités du Comité Champagne, lesquelles font également l'objet de communication sur les **réseaux sociaux** :

Facebook (<https://www.facebook.com/ChampagneOfficialPage/>),

Twitter (<https://twitter.com/Champagne>).

ŒNOTOURISME

LA CHAMPAGNE, REFINED ART DE VIVRE



La Champagne fait l'objet d'un **Contrat de Destination** avec l'État sur la thématique de l'œnotourisme depuis juin 2015. Elle dispose d'un regain de visibilité suite à l'**inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO**.

Cette singulière destination jouit surtout du nom d'un **vin connu du monde entier**, le Champagne, tout en affirmant tous les attributs d'une destination (accueil, patrimoine, culture, nature, art de vivre, ...).

La Champagne doit aujourd'hui affirmer sa différence et renforcer son image pour conquérir et fidéliser les visiteurs.

Forts de ces éléments, la Région Grand Est et le Comité Champagne ont œuvré pour que la marque œnotouristique « La Champagne, refined art de vivre » voit le jour.

Les enjeux sont d'**améliorer la visibilité et l'attractivité touristique de la Champagne**, en particulier envers **les clientèles internationales** en mettant en avant le **meilleur de l'offre œnotouristique**.

Cette marque est ainsi destinée à être mise en œuvre par des vignerons, maisons et acteurs du tourisme (hébergeurs, restaurateurs, etc.) pour **promouvoir le territoire de façon qualitative**, cohérente et unifiée **autour d'un positionnement valorisant**.

Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site « pro » de la marque : <http://www.pro.visitlachampagne.fr>

UNE MINUTE, UN VIGNOBLE

100 % axé sur la culture et le patrimoine, ce programme inédit constitué de 18 films d'une minute, propose au spectateur une promenade œnotouristique qui le conduira à la découverte des terroirs et mettra en lumière un paysage, une histoire, un lieu ou un savoir-faire.

« **1 Minute 1 Vignoble** » a fédéré **6 régions viticoles** : Bordeaux, Bourgogne, **Champagne**, Languedoc, Provence, Côtes du Rhône autour de Vin & Société.

Il a été diffusé sur France 2 du lundi au jeudi (du 27 mars au 4 mai) et sur France 5 du vendredi au dimanche (du 28 avril au 18 juin) vers 20h35. Une deuxième vague a été diffusée sur France 2 vers 13h40 du 2 septembre au 19 novembre 2017.

Les trois spots réalisés avec le soutien du Comité Champagne ont abordé les thèmes suivants :

- « **Histoire du terroir de Champagne** » avec Yves Tesson ;
- « **La Champagne : une région fière de sa tradition, tournée vers l'avenir** » avec Amandine Crépin ;
- « **À la découverte du patrimoine de la Champagne** » avec Élisabeth Corgié.

Ce programme court a été distingué par le « **Trophée cep d'Or Partenaire** » à l'occasion du Festival Œnovidéo 2017.

<https://www.champagne.fr/fr/actus-general/une-actualite?actu=119>





PROMOUVOIR L'APPELLATION CHAMPAGNE PAR L'ACCUEIL ET LA FORMATION

La mission de la Cellule Accueil du Comité Champagne est d'informer, former et éduquer des prescripteurs du monde entier au vin de Champagne.

Chaque accueil se fait selon les principes de notre interprofession, garantissant une information institutionnelle (et non promotionnelle) respectueuse de l'équilibre champenois (vignerons et maisons).

Le public reçu se compose de :

- **Média** : journalistes de presse écrite et de télévision, blogueurs, écrivains ;
- **Formateurs / Étudiants** : écoles hôtelières, vitivinicoles, commerce, mais aussi sommeliers, formateurs en vin, ...
- **Délégations** : organismes institutionnels, personnalités politiques, autres interprofessions du vin, ...

La Cellule Accueil du Comité Champagne reçoit ainsi chaque année plus de 2 000 visiteurs de toutes nationalités.

Les professionnels champenois souhaitant participer aux accueils organisés par le Comité Champagne, de la presse internationale et des prescripteurs (sommeliers, écoles hôtelières, formateurs, etc.), sont invités à consulter la page « [Accueil en Champagne](https://extranet.comitechampagne.fr/Communication/Pages/accueil-champagne.aspx) » de l'extranet professionnel - <https://extranet.comitechampagne.fr/Communication/Pages/accueil-champagne.aspx>



CHARLES PHILIPPONNAT, CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

“ Accueillir ceux qui font connaître et rayonner l'Appellation Champagne, son caractère unique et la qualité de ses vins par des contacts personnels jusqu'aux consommateurs me semble l'action de communication la plus légitime et la plus efficace pour le Comité Champagne.

Nous sommes heureux d'y participer dans un souci collectif aussi bien qu'individuel, en rencontrant ces ambassadeurs et prescripteurs.

”

CHIFFRES
CLÉS
2017

2 000 visiteurs de **30** nationalités différentes
accueillis par le Comité Champagne.

Média : **100** journalistes, écrivains, blogueurs, ...

Formateurs / Étudiants : **1 700** formateurs / sommeliers / écoles
hôtelières et de commerce, ...

Délégations / VIP : **200** « officiels ».

LA PROTECTION DE L'APPELLATION



En savoir plus : <https://www.inpi.fr/fr>

RELATIONS INPI ET ATTACHÉS RÉGIONAUX

Le Comité Champagne poursuit son engagement constant dans la protection de l'appellation Champagne, avec l'appui du réseau d'experts structuré et performant, développé en France et à l'étranger par l'Institut National de la Propriété Industrielle.

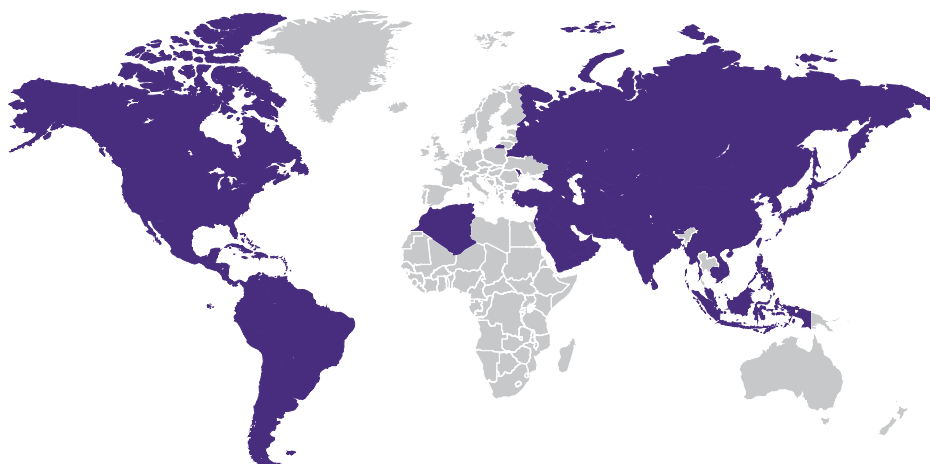
En France, les délégués territoriaux accompagnent tout projet innovant, expliquent comment utiliser la propriété intellectuelle au sein des entreprises, aident dans les démarches et mettent en relation ou orientent vers les bons interlocuteurs. À ce titre, la permanence mensuelle assurée par un chargé d'affaires de l'INPI dans les locaux du Comité Champagne, depuis douze ans, permet d'offrir à tout intéressé un accès le plus large possible aux différents services proposés par l'INPI relatifs aux titres de propriété.

À l'étranger, les experts de l'INPI sont placés auprès des services économiques des ambassades. Ils viennent en appui des actions conduites par le Comité Champagne visant à améliorer la protection de l'appellation Champagne, notamment dans le cadre de programmes d'échanges bilatéraux avec les offices de propriété intellectuelle étrangers. En particulier, ils soutiennent le Comité Champagne lors de l'enregistrement de l'appellation auprès des autorités compétentes étrangères et défendent auprès des offices de propriété intellectuelle étrangers les positions soutenues par le Comité Champagne. Ils sont également à même d'assister les ressortissants du Comité Champagne pour des questions relatives à leurs droits de propriété industrielle.

L'INPI joue enfin un rôle central en matière de lutte contre la contrefaçon. Dans son contrat d'objectifs et de performance avec l'État, il affirme son rôle en tant qu'acteur central de la lutte contre la contrefaçon, en assurant notamment le secrétariat général du Comité national anti-contrefaçon regroupant les organisations professionnelles telles que le Comité Champagne.

À l'international, les experts de l'INPI exercent leurs compétences dans 11 zones stratégiques :

- Amérique latine ;
- Asie du Nord ;
- Corée, Japon et Taiwan ;
- Moyen-Orient et Pays du Golfe ;
- Amérique du Nord ;
- Inde, Afghanistan, Pakistan, Bangladesh, Bhoutan, Népal et Sri Lanka ;
- Israël ;
- Afrique du Nord ;
- Russie, ex-CEI et Géorgie ;
- Asie du Sud-Est ;
- Turquie et Balkans.





PLATEFORMES E-COMMERCE

La montée en puissance du commerce en ligne, y compris pour le vin, a incité le Comité Champagne à étendre sa veille sur Internet, afin de s'assurer de la licéité des produits vendus sur ces sites.

En parallèle, certains sites ont mis en place des mécanismes permettant de contrôler l'authenticité des produits, avant la mise en ligne des offres. Lorsqu'il découvre une contrefaçon ou une présentation incorrecte de l'appellation Champagne, le Comité Champagne dépose une plainte électronique qui permet d'obtenir la suppression de l'annonce, dans les plus brefs délais.

En 2017, le Comité Champagne a poursuivi les discussions actives engagées avec plusieurs sites de commerce en ligne et travaillé étroitement avec plusieurs plateformes chinoises, dont Alibaba. Des résultats concrets sont constatés avec le retrait de très nombreux produits usurpant l'appellation Champagne. La collaboration se poursuivra en 2018 afin d'améliorer la sécurité des transactions et de mieux informer les internautes sur les vins de Champagne, sur ces plateformes de commerce électronique.

FORMATIONS DOUANIÈRES

Le service juridique du Comité Champagne coopère étroitement avec les autorités chargées du contrôle, en France et à l'étranger.

Il sensibilise les autorités douanières à la détection des contrefaçons. Ainsi, en 2017, 600 douaniers ont été formés en France (Île-de-France, Metz, Clermont-Ferrand, Dijon, Reims), en Belgique, en Roumanie, au Costa Rica, etc.

Le Comité Champagne coopère également étroitement avec l'ensemble très vaste des autorités douanières lorsque des contrefaçons ont été découvertes, notamment sur le territoire européen. En France, les principaux interlocuteurs du Comité Champagne sont la Direction des Enquêtes Douanières, le Pôle orientation des contrôles des Directions régionales des Services, le Groupe d'intervention régional (GIR) et le Service de douane judiciaire.

En savoir plus : <http://www.douane.budget.gouv.fr>



LA COUR DE JUSTICE DE L'UNION EUROPÉENNE PRÉCISE LES LIMITES DE LA PROTECTION DE L'APPELLATION CHAMPAGNE.

Depuis plus de 75 ans, le Comité Champagne protège l'appellation d'origine contrôlée Champagne contre toute usurpation et utilisation incorrecte. Chaque année, ce sont plus de 600 nouveaux dossiers qui sont traités par une équipe dédiée, au sein du service juridique. Au-delà des contrefaçons, des cas de détournement de notoriété (« parfum Champagne ») et des abus de langage (« Champagne italien »), des utilisations abusives de l'appellation Champagne à titre d'ingrédient sont portées à la connaissance du Comité Champagne.

La grande notoriété du Champagne incite à mettre son nom abusivement en avant dans la dénomination de vente de produits alimentaires. Aussi, le Comité Champagne a précisé les conditions dans lesquelles il considère que l'utilisation de l'appellation Champagne dans l'intitulé d'un produit et dans sa présentation exploite la réputation de cette appellation.

L'essentiel de ces atteintes est réglé à l'amiable. La bonne information du consommateur et la réputation de l'appellation Champagne sont alors préservées.

Mais dans certains cas rares, le juge est amené à trancher. Ce fut le cas pour un « Champagner Sorbet », comportant 12 % de Champagne commercialisé en Allemagne.

Dans sa décision rendue le 20 décembre 2017, la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) retient que la quantité de vin utilisée

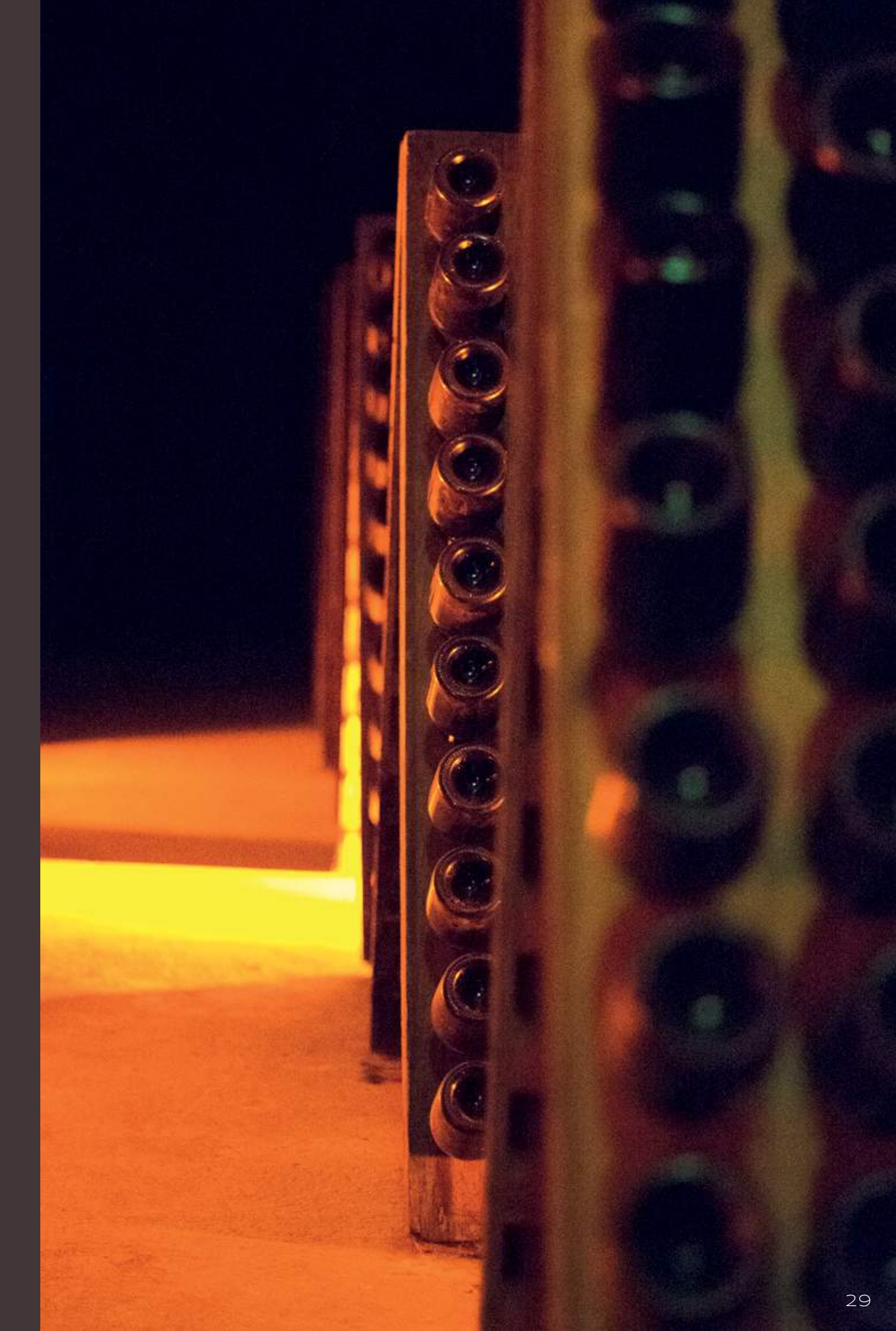
dans la recette est un critère important mais insuffisant pour apprécier la légitimité de l'usage de la dénomination Champagne. Ce qui est déterminant, c'est le fait que la denrée alimentaire ait une caractéristique essentielle (le goût) principalement attribuable à la présence du Champagne. Dans le cas contraire, faire apparaître le nom Champagne sur l'emballage du produit constituerait une indication fausse et fallacieuse pour le consommateur.

Le principal enseignement de cette jurisprudence est qu'il appartient au juge national de déterminer, au cas par cas, si le Champagne confère ou non une caractéristique essentielle au produit justifiant l'utilisation de son nom dans la dénomination de vente. Si ce n'est pas le cas, l'appellation « Champagne » ne pourra pas être utilisée pour désigner le produit.

Le Comité Champagne avait déjà utilisé des études de consommateurs pour conduire le juge à retenir que la présentation d'un « Foie gras Champagne et 2 poivres » contenant 2 % de Champagne, excédait le besoin d'information du consommateur et constituait un risque de banalisation de la notoriété de l'appellation. La Cour de cassation avait confirmé le premier jugement sur ce point.

Finalement, cette décision de la CJUE réaffirme l'exceptionnelle réputation de l'appellation Champagne qui justifie qu'elle jouisse d'une protection très étendue en France et sur tout le territoire européen.



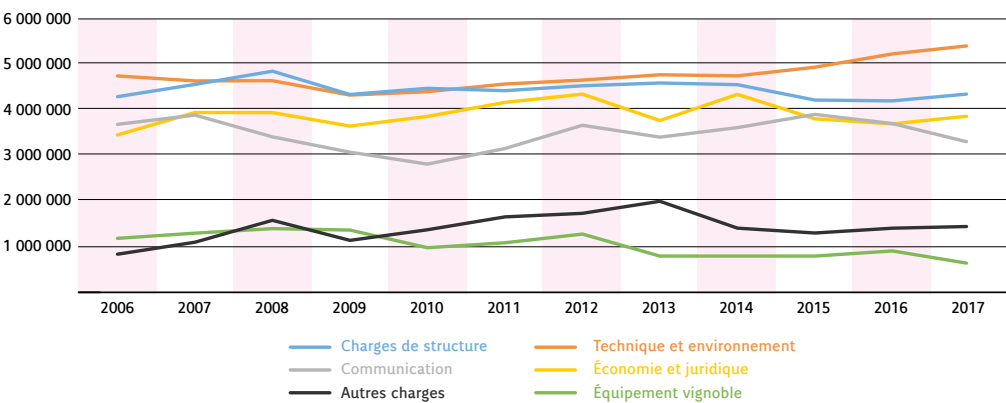




BUDGET

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 2006-2017



RESSOURCES/DÉPENSES (EN K€)

Contributions raisins	8 871	Charges de structure	4 306
Contributions bouteilles	8 463	Technique et environnement	5 354
Revenus financiers	180	Économie et juridique	3 860
Revenus agricoles	694	Communication	3 303
Prestations de services	750	Équipement du vignoble	690
Autres revenus	872	Autres charges	1 360
TOTAL	19 830	TOTAL	18 873

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 4 176 euros, soit 4 centimes par bouteille expédiée.



Protection de
l'appellation Champagne



0,5 c€ par bouteille



Accompagnement
technique



1 c€ par kilo



Actions de communication
à l'étranger



0,75 c€ par bouteille



Gestion de la réserve
et du Casier Viticole Informatisé



30 € par hectare

LES NOUVELLES COMMISSIONS SPÉCIALISÉES



Les commissions spécialisées appuient la Commission Permanente dans l'élaboration de la politique générale, des orientations stratégiques et des choix budgétaires relatifs à leurs domaines d'activités. Elles suivent la mise en œuvre, par les pôles compétents du Comité Champagne, des actions retenues par le Bureau exécutif. Elles exercent les activités suivantes :

COMMISSION AMONT

La Commission Amont veille au bon fonctionnement de l'économie champenoise. Ses travaux orientent les décisions interprofessionnelles dans le sens de la création de valeur et du partage équitable de cette valeur entre vignerons et maisons. Elle assiste le Bureau exécutif dans l'élaboration et le suivi de décisions relatives au fonctionnement interne à la filière (authentification et traçabilité, professionnalisation des opérateurs, suivi des transactions de bouteilles en cours d'élaboration, etc.).

COMMISSION ÉQUIPEMENT DU VIGNOBLE

La Commission Équipement du Vignoble examine les demandes de subvention destinées à l'aménagement rationnel et environnemental du vignoble, en particulier par la création et la rénovation des voies de desserte, la réalisation de travaux hydrauliques, l'implantation d'aires de stockage des aigues, l'installation d'aires de lavage des pulvérisateurs, la conception d'espaces paysagers. Elle contribue à la réflexion du Comité Champagne sur l'embellissement du vignoble.

COMMISSION SUIVI AVAL DE LA QUALITÉ

La Commission Suivi Aval de la Qualité dirige l'observatoire de la qualité des vins en Champagne. Elle fixe le programme des prélèvements à effectuer en France et à l'étranger, surveille les contrôles sensoriels, détermine les vins qui ne présentent pas la qualité requise, indique aux élaborateurs concernés les anomalies constatées, et prend les mesures nécessaires pour corriger les insuffisances qualitatives.

COMMISSION AVAL

La Commission Aval élabore une stratégie propre à renforcer la notoriété et la désirabilité de l'appellation Champagne, en France et dans le monde, assise sur des études appropriées, couvrant les marchés prioritaires. Elle s'appuie sur des moyens d'accueil, de communication, notamment numériques, et de formation, en France et à l'étranger, dont elle évalue la pertinence, l'efficacité et l'efficacité. Elle fixe les orientations des Bureaux du Champagne à l'étranger et en évalue les résultats, en ce qui concerne ses domaines d'activités. Elle définit les positions du Comité Champagne en matière d'œnotourisme.

COMMISSION PROTECTION DE L'APPELLATION

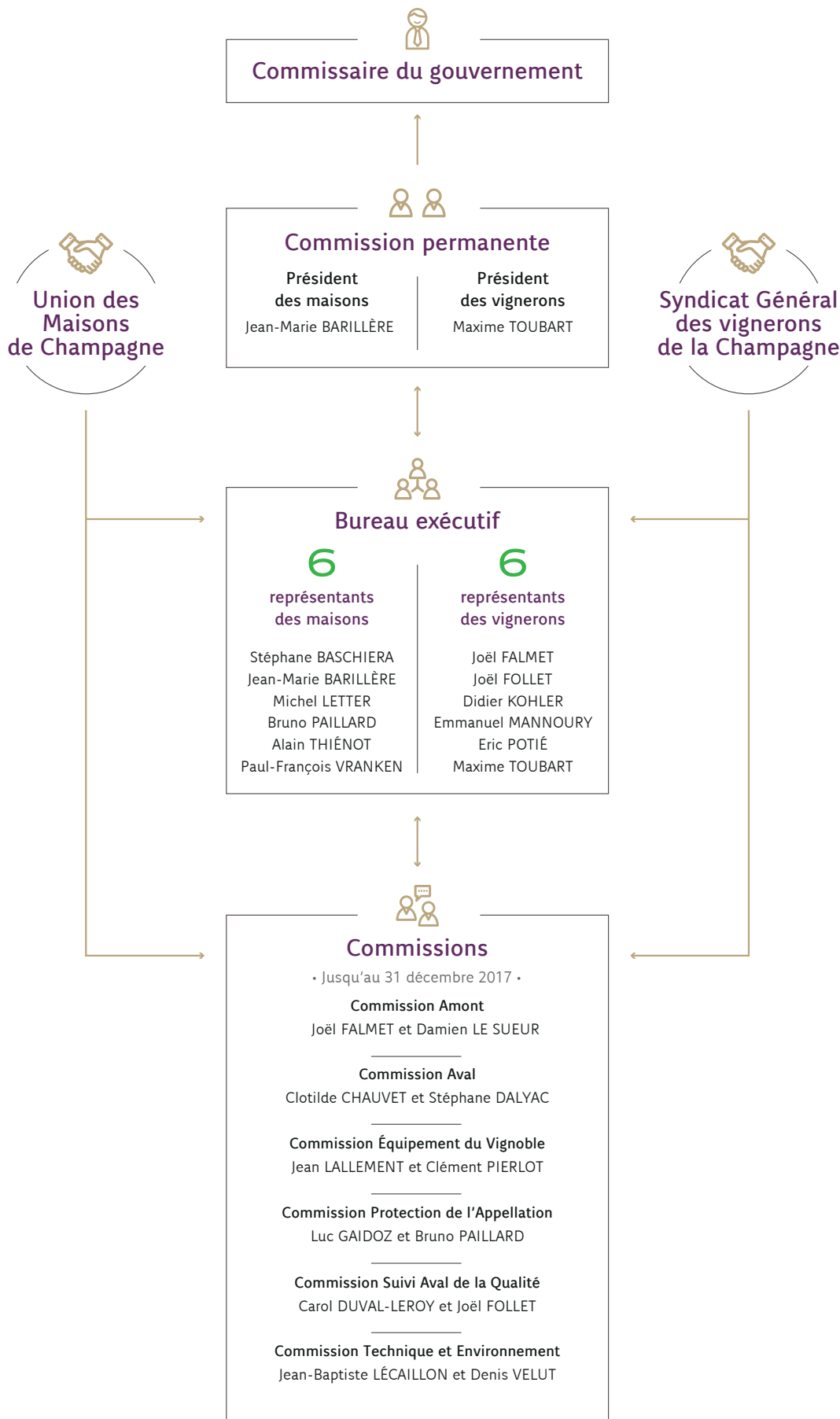
La Commission Protection de l'Appellation pilote la politique de reconnaissance juridique, d'accès aux marchés, et de protection de l'appellation en France et à l'étranger. Elle fixe les orientations des Bureaux du Champagne à l'étranger et en évalue les résultats, en ce qui concerne ses domaines d'activités. À la demande de la Commission Permanente, elle formule, le cas échéant, une évaluation coûts/avantages des recours contentieux proposés par le Directeur général du Comité Champagne. Elle peut aussi être saisie par la Commission Permanente des questions relevant du droit de l'appellation (décisions interprofessionnelles, ...).

COMMISSION TECHNIQUE ET ENVIRONNEMENT

La Commission Technique et Environnement propose les priorités viticoles, vinicoles et environnementales de la filière et examine les prescriptions techniques en réponse à ces enjeux, dans une démarche de développement durable et d'amélioration qualitative, en s'appuyant sur le Comité Champagne et sur le réseau des partenaires de recherche et de développement technique de la filière.

GOUVERNANCE

DE L'INTERPROFESSION CHAMPENOISE



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.

LA RÉGION GRAND EST SOUTIENT LA NOUVELLE FEUILLE DE ROUTE « RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT » DE LA FILIÈRE VIGNE ET VIN.



Jean Rottner, Président de la région Grand Est, accompagné de la déléguée vigne et vin, Rachel Paillard, et des représentants professionnels de la filière, le 6 novembre 2017.

Une nouvelle feuille de route de la filière vient d'être élaborée pour les cinq prochaines années. Partagée avec les viticulteurs alsaciens et lorrains, elle a obtenu le soutien de la région Grand Est en novembre 2017. Cette feuille de route comprend trois axes principaux :

1. La productivité et la pérennité du vignoble ;
2. L'agro-écologie et le développement durable ;
3. L'excellence des raisins et des vins.



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN



VIN & SOCIÉTÉ

Rémi Durand, représentant élu et nommé de la Champagne auprès de **Vin & Société**.

L'association Vin & Société, regroupant **l'ensemble des filières vitivinicoles françaises**, est unique en France.

Le Comité Champagne - au sein des 21 organisations interprofessionnelles régionales et 7 organisations professionnelles nationales - est un de ses membres actifs.

Le travail de Vin & Société est axé sur trois pôles :

- **Pôle sociétal** : promouvoir la consommation responsable, renforcer la compréhension des métiers du vin et de la confiance des consommateurs ;
- **Pôle études et santé** : éclairer les débats sur la santé par des données sociologiques et scientifiques ;
- **Pôle institutionnel** et influence : être entendu par les responsables politiques, anticiper au mieux les risques.

En savoir plus : www.vinetsociete.fr

LA CORPORATION DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE : UNE STRUCTURE ORIGINALE DANS LE PAYSAGE VITICOLE

Jean-Pierre Parisot, directeur de la Corporation des Vignerons de Champagne.

« La Corporation des Vignerons de Champagne assure la formation des viticulteurs et des salariés viticoles en complément des établissements scolaires de la région, à la taille de la vigne, au greffage et à la production de plants, ainsi qu'à la conduite des tracteurs enjambeurs. Une étroite collaboration a naturellement été établie avec le Comité Champagne afin d'ajuster les enseignements aux évolutions des techniques.

Prenons l'exemple de la formation qui permet d'obtenir le « Certificat d'Aptitude à la taille de la vigne ». Chaque année, environ 800 personnes sont formées afin d'appliquer la réglementation conformément au cahier des charges de l'appellation, mais aussi, de mettre en pratique les avancées de la recherche en matière de lutte contre les dépérissements de la vigne. Le Comité Champagne sert de relais entre la recherche et notre formation. Cette dernière permet donc de répondre aux besoins de main d'œuvre des entreprises de la filière, en tenant compte du contexte agronomique complexe de la lutte contre les maladies du bois. »

Contact : corpovigchamp@orange.fr

En savoir plus : www.corporation-vignerons-champagne.com



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



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