COMITÉ CHAMPAGNE

Meilleurs Ensemble

Responsabilité Sociétale de la Filière Champagne

Rapport d'Impact

Février 2025

Au-delà des mots,
responsabilité collective et excellence
sont les **liens indéfectibles** qui unissent
les Champenois, génération après génération.

DAVID CHATILLON

Président de l'Union des Maisons de Champagne
Coprésident du Comité Champagne

Depuis toujours,
les Champenois sont habités du même esprit
à la fois **respectueux des traditions et pionnier.**
Il est donc naturel que la RSE* s'inscrive au cœur
de notre stratégie collective.

MAXIME TOUBART

Président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne
Coprésident du Comité Champagne

*Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)

DAVID CHATILLON | MAXIME TOUBART

Le coédito

de Maxime Toubart et David Chatillon

Forte de 300 ans d'histoire, l'appellation Champagne jouit d'un prestige immense partout dans le monde. Cette renommée internationale nous engage à prendre soin de ce patrimoine collectif pour le transmettre aux générations futures. Il s'agit de garantir aux consommateurs la qualité exceptionnelle de nos vins, tout en étant exemplaires face aux défis de notre temps.

En tant que coprésidents du Comité Champagne, nous sommes attentifs à ce que l'interprofession accompagne les 16 200 Vignerons et les 390 Maisons de Champagne à préparer leur avenir. Dans cet écosystème singulier, les actions individuelles sont déterminantes pour déployer la stratégie collective ambitieuse de responsabilité sociétale.

Depuis plus de 100 ans, les Champenois déploient des actions relevant de la responsabilité sociétale en s'inspirant du concept d'appellation d'origine et en posant le principe fondateur du partage équitable de la valeur créé au sein de la Champagne.

Des objectifs ambitieux ont été fixés collectivement et les résultats tangibles n'ont pas tardé. Ainsi, la Champagne a été la première filière viticole à effectuer son Bilan Carbone dès 2003 et nous avons déjà réduit de 20 % l'empreinte carbone de chaque bouteille de Champagne en quinze ans. Conscients des enjeux pour notre filière et pour la planète, nous visons le Net Zéro Carbone d'ici 2050.

En 2022, nous avons souhaité formaliser une stratégie de Responsabilité Sociétale de la Filière Champagne, c'est-à-dire identifier les principaux enjeux sociétaux, les prioriser, évaluer les progrès réalisés et déterminer les actions à conduire collectivement pour être encore "Meilleurs Ensemble".

Le rapport que vous avez entre les mains est le résultat de ce formidable travail, c'est la photographie de la trajectoire Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) que s'est fixée la filière Champagne. Bien sûr, le chemin à parcourir est encore long, mais nous sommes déterminés à accompagner sur cette voie chaque Champenois et chaque partie prenante, sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, de la vigne à la flûte.

Sommaire

INTRODUCTION 6-15

Une appellation unique 6

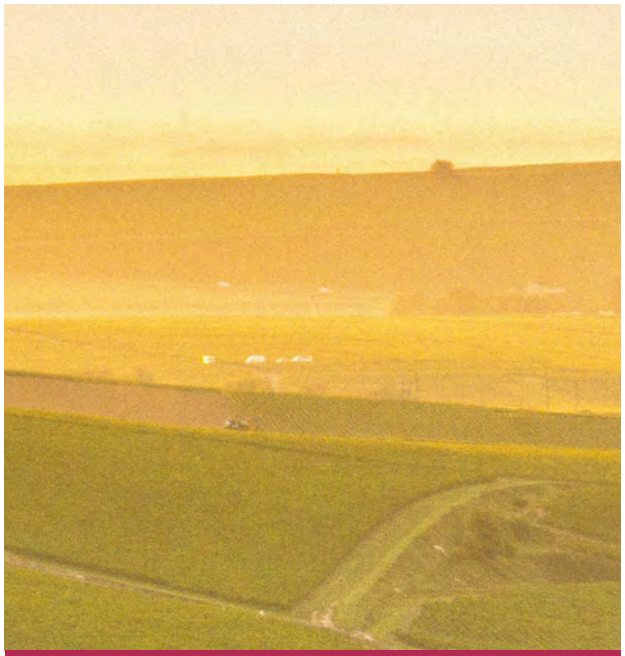
La Champagne en quelques chiffres 7

Un acteur économique majeur 8

Une filière organisée et structurée 9

Une démarche d'identification des enjeux matériels 10

La stratégie de Responsabilité Sociétale de la filière Champagne 12



AXE 1 16-25

Agir Ensemble...

Unir nos forces pour pérenniser notre bien commun

Enjeu 1.1

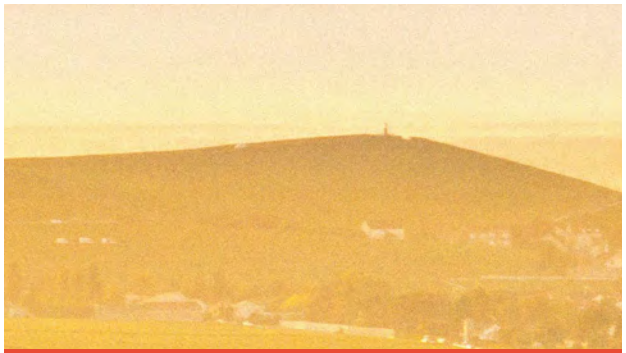
Animer le collectif et faire vivre l'esprit filière 18-19

Enjeu 1.2

Assurer une gouvernance responsable et partager équitablement la valeur 20-21

Enjeu 1.3

Protéger et valoriser le patrimoine matériel et immatériel de l'appellation 22-25



AXE 2 26-39

Pour le Champagne

Perpétuer notre capacité à élaborer des vins d'exception

Enjeu 2.1

Améliorer les conditions de travail, en particulier dans les vignes 28-31

Enjeu 2.2

Préserver le sol, la biodiversité et la ressource en eau 32-35

Enjeu 2.3

Rendre le vignoble plus résilient face au changement climatique 36-39

AXE 3 40-49

Pour la Champagne

Coopérer pour faire rayonner notre territoire

Enjeu 3.1
Attirer les talents et développer les compétences 42-43

Enjeu 3.2
Amplifier les actions en matière d'économie circulaire 44-46

Enjeu 3.3
Participer à l'ancrage local et jouer un rôle moteur dans la cohésion territoriale 47-49

AXE 4 50-59

Pour le Monde

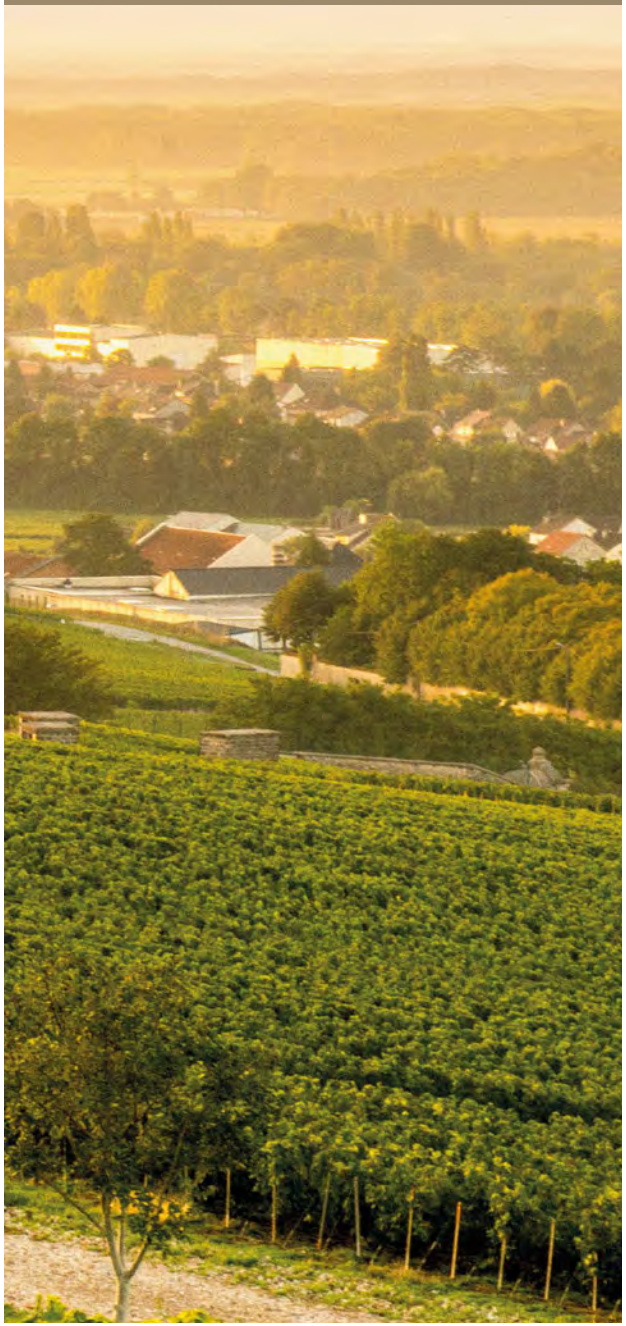
Contribuer aux défis sociétaux

Enjeu 4.1
Anticiper les évolutions sociétales et réglementaires 52-53

Enjeu 4.2
Accompagner une consommation responsable 54-55

Enjeu 4.3
Réduire les émissions de gaz à effet de serre 56-59

OUVERTURE 60-61



Une appellation unique

Les vins produits en Champagne répondent à une **Appellation d'origine contrôlée** (AOC), créée au début du XXe siècle.
Une Appellation d'origine protège la dénomination de certains produits agricoles garantissant le respect :

d'une **aire géographique délimitée**, ce qui détermine sa typicité, ses spécificités et protège sa dénomination.
La notion de "terroir" y est fondamentale

d'un **cahier des charges strict** renvoyant à un **savoir-faire traditionnel**

1935

Création du concept d'AOC en France

1936

Date de reconnaissance de l'AOC Champagne

1941

Création du Comité Inter-professionnel des Vins de Champagne (CIVC ou Comité Champagne).

Pour en savoir plus

La Champagne, une aire géographique délimitée depuis 1927

La Champagne en quelques chiffres

3
RÉGIONS
Grand Est, Hauts-de-France, Île-de-France

5
DÉPARTEMENTS
Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne, Seine-et-Marne

34 200
HECTARES

319
COMMUNES
aussi appelées "crus"

PRÈS DE 280 000
PARCELLES
Superficie moyenne : 12 ares

390
MAISONS DE CHAMPAGNE
qui expédient 70 % des volumes

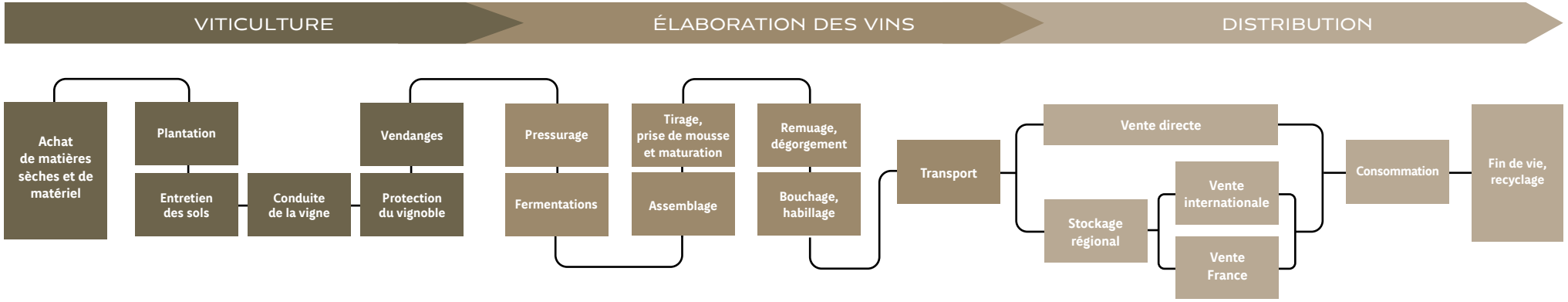
16 200
VIGNERONS
qui exploitent 90 % du vignoble

125
COOPÉRATIVES

2 000
EXPORTATEURS

4 200
METTEURS EN MARCHÉ

La chaîne de création de valeur du Champagne



Un acteur économique majeur

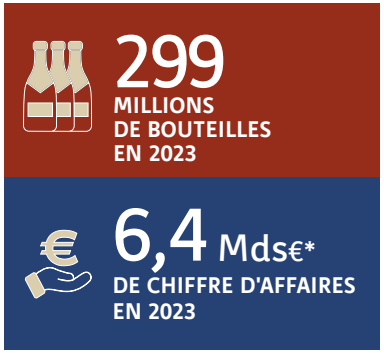
à l'échelle...

Locale

La filière Champagne participe à **la vitalité de la Région Grand Est grâce à ses innovations sur des activités connexes** de production, conditionnement, transport, services.
C'est le 1er chiffre d'affaires de la région à l'export avec **42 % des exportations agroalimentaires.**

Nationale

La filière Champagne contribue de manière significative à l'économie viticole nationale. Elle représente 27 % du chiffre d'affaires du vignoble avec seulement 4 % de la surface. C'est la **1re filière des vins et spiritueux avec 26 % des exportations en valeur.**



Mondiale

Représentant 0,5 % de la surface du vignoble mondial, le Champagne est la 1re AOC viticole mondiale avec 35 % du marché des vins effervescents en valeur et 9 % en volume. Grâce à une **présence dans plus de 200 pays**, le Champagne conforte une dynamique de développement toujours soutenue à l'export comme l'attestent les expéditions en 2023 : **57 millions de bouteilles vers les pays de l'Union Européenne** et **114 millions de bouteilles vers les pays du reste du monde.**

Les dix premiers marchés à l'export en volume et en valeur

N°	Classement 2023	Millions de bouteilles	Chiffres d'affaires * (en millions d'euros)
1	ÉTATS-UNIS	26,9	810
2	ROYAUME-UNI	25,5	550
3	JAPON	15,3	448
4	ALLEMAGNE	11,7	269
5	ITALIE	9,9	266
6	AUSTRALIE	8,9	175
7	BELGIQUE	8,0	162
8	SUISSE	6,1	165
9	ESPAGNE	5,0	135
10	SUÈDE	3,1	60

*Hors taxes au départ de la Champagne - 2023

Une filière organisée et structurée

La filière prend corps notamment via le **Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne**, ou Comité Champagne, qui la représente et en reflète les valeurs.
Le Comité Champagne incarne la **solidarité** et la **convergence d'objectifs** des Vignerons et Maisons de Champagne dans son organisation "paritaire" comme dans son mode de prise de décision. Il fait **passer l'intérêt collectif de la filière** et de l'appellation Champagne **avant les intérêts particuliers** et respecte en permanence une stricte neutralité : aucun exploitant, aucun groupe ne peut y être mis en avant au détriment d'un autre.

Les quatre grandes missions du Comité Champagne en soutien de la Responsabilité Sociétale de la Filière Champagne

Gestion de l'équilibre économique de la filière

Encadrer les relations contractuelles entre Vignerons et Maisons, aider à organiser la production, veiller à la bonne gestion du dispositif de réserve pour pallier les variations de rendement, gérer le casier viticole

Valorisation technique du vignoble et du vin

Piloter les programmes de recherche en viticulture et œnologie, expérimenter, améliorer les pratiques champenoises, accélérer la transition environnementale

Défense mondiale de l'appellation

Favoriser sa reconnaissance et sa protection, lutter contre toute forme d'atteinte, de contrefaçon ou d'usage abusif

Pédagogie et rayonnement de l'appellation

Veiller à transmettre les connaissances, former à la diversité des vins de Champagne, représenter l'appellation et participer à sa valorisation en France et à l'étranger

Une démarche d'identification des enjeux matériels

L'analyse de matérialité de la filière Champagne

Le Comité Champagne a initié en 2023, avec l'aide du cabinet expert Des Enjeux Et Des Hommes, **un exercice de matérialité**, afin de cerner **les enjeux de responsabilité les plus pertinents pour la filière.**

L'étude croisée de plusieurs référentiels (ISO 26 000, ISO 26 030, GRI sectoriel, BCorp...) a permis d'identifier 24 enjeux. Ceux-ci ont ensuite été soumis aux parties prenantes de **trois « collèges »** : **le coeur de la filière** (Comité Champagne, Vignerons, Maisons), son **écosystème direct** (fournisseurs, partenaires, importateurs...) et son **écosystème élargi** (experts, élus locaux, journalistes, ONG...).
La consultation a permis de retenir les **douze enjeux les plus matériels représentés sur la matrice dite de "matérialité".**

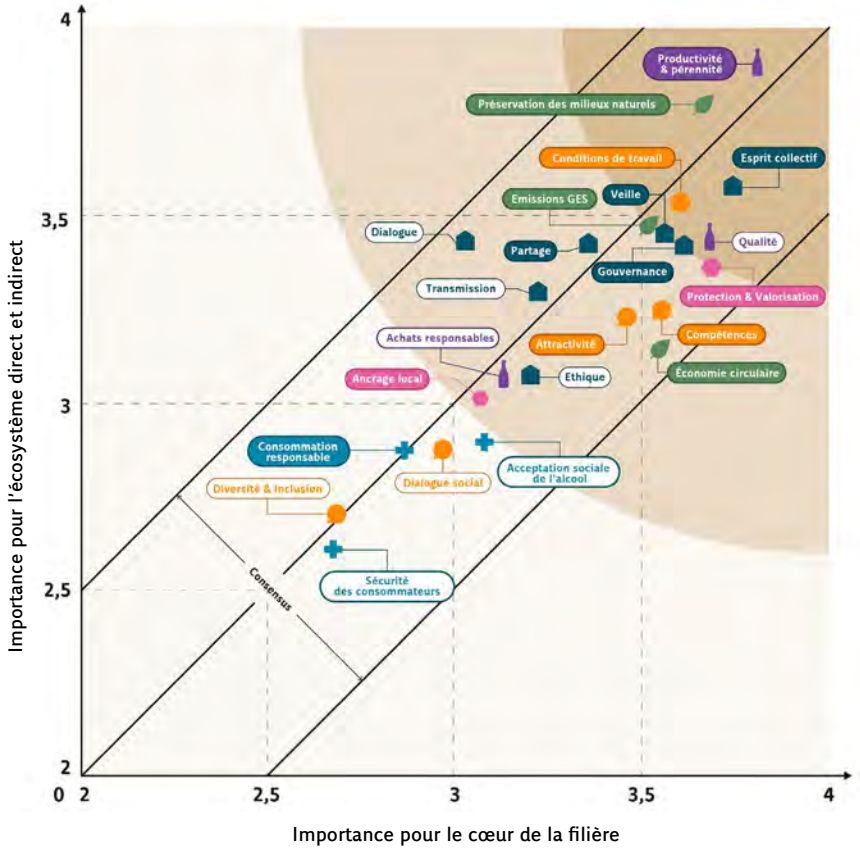
532 PARTICIPANTS À L'ENQUÊTE EN LIGNE

53 INTERVIEWS APPROFONDIES DE PARTIES PRENANTES

12 ENJEUX RETENUS

Comment ont été identifiés les enjeux prioritaires pour la filière ?

L'analyse permet de **hiérarchiser les enjeux parmi les 24 étudiés** et **met en lumière leur niveau d'importance** selon les différentes parties prenantes. Au sein d'un résultat très consensuel entre le cœur de filière et son écosystème direct et indirect, **trois enjeux se démarquent :** l'adaptation du vignoble face au changement climatique, la préservation des milieux naturels et l'animation du collectif et de l'esprit de filière.
Sept autres enjeux ont été mis en évidence : les conditions de travail, la qualité et la typicité des vins, la réduction des émissions de gaz à effet de serre, l'anticipation des évolutions sociétales et réglementaires, la gouvernance responsable, la valorisation du patrimoine matériel et immatériel et le partage équitable de la valeur.
La filière a choisi d'aller au-delà de ces dix enjeux prioritaires et de conserver d'autres sujets essentiels à sa stratégie de responsabilité sociétale : le développement des compétences et l'attractivité des emplois, la consommation responsable, l'économie circulaire et l'ancrage local à travers les relations territoriales.



Légende

Catégories	Symboles	Enjeux retenus
GOUVERNANCE		
SANTÉ		
PRODUIT		
SOCIAL		
COMMUNAUTÉ ET DÉVELOPPEMENT LOCAL		
ENVIRONNEMENT		

LA MATURITÉ DE LA FILIÈRE SUR SES ENJEUX PRIORITAIRES

Un **diagnostic de maturité** a été réalisé sur chacun des douze enjeux retenus à partir d'une **analyse sur trois niveaux :**

LES ENGAGEMENTS (E)

Les politiques sociales et environnementales déployées, les objectifs fixés, les chartes signées...

LE DÉPLOIEMENT (D)

Les actions concrètes mises en place pour déployer les engagements

LES RÉSULTATS (R)

Les résultats mesurés par des indicateurs quantitatifs et qualitatifs

Pour chaque enjeu, une note entre 1 (très faible maturité) et 4 (très forte maturité) a été attribuée à chaque niveau, donnant **une note moyenne de maturité sur l'enjeu.**
Les notations ont été établies à partir d'une analyse documentaire portant sur l'existant - enrichie par des entretiens des parties prenantes - puis évaluées à la lumière de l'expertise du cabinet externe.

Cette méthodologie a permis de **mettre en exergue les points forts et les axes de progrès de la filière**, d'identifier les écarts entre la maturité réelle des enjeux et leur perception par nos parties prenantes, et de structurer notre feuille de route pour les prochaines années.

LA MÉTHODOLOGIE E-D-R

(Engagements - Déploiement - Résultats)

CAT.	ENJEUX	E Engagements	D Déploiement	R Résultats
	Animer le collectif et faire vivre l'esprit filière			
	Assurer une gouvernance responsable et partager équitablement la valeur			
	Anticiper les évolutions sociétales et réglementaires			
	Améliorer les conditions de travail, en particulier dans les vignes			
	Attirer les talents et développer les compétences			
	Réduire les émissions de gaz à effet de serre			
	Rendre le vignoble plus résilient face au changement climatique			
	Préserver le sol, la biodiversité et la ressource en eau			
	Amplifier les actions en matière d'économie circulaire			
	Accompagner une consommation responsable			
	Protéger et valoriser le patrimoine matériel et immatériel de l'appellation			
	Participer à l'ancrage local et jouer un rôle moteur dans la cohésion territoriale			

LÉGENDE

Très faible maturité = 1 | Faible maturité = 2 | Forte maturité = 3 | Très forte maturité = 4

La stratégie de Responsabilité Sociétale de la filière Champagne

Notre Manifeste

Depuis plus de 80 ans, les valeurs qui inspirent notre gouvernance - la puissance du collectif et la notoriété de l'appellation - nous donnent la force de nous engager **pour consolider le patrimoine naturel, économique et culturel à transmettre aux générations futures.**

La filière est **en action pour garantir notre capacité à élaborer un vin d'exception.** Sa qualité et sa typicité dépendent de la santé du terroir, de la pérennité du vignoble autant que de l'engagement et du bien-être des femmes et des hommes qui œuvrent dans les vignes, dans les caves et sur les marchés.

La filière est **en action pour faire prospérer la Champagne :** en attirant des talents pour la dynamiser, en soutenant des initiatives locales vers plus de circularité et en œuvrant à une cohabitation harmonieuse avec tous les acteurs.

Enfin, nous cultivons notre ouverture au monde pour que notre capacité d'anticipation des évolutions et d'innovation entraîne l'ensemble de la filière à **contribuer aux grands enjeux environnementaux et sociétaux.**

Notre Stratégie

Nous sommes conscients de notre responsabilité : assurer la pérennité du vignoble et la transmission de notre patrimoine aux générations futures. Dès les années 80, nous nous sommes mobilisés pour préserver cet héritage, à travers des initiatives pionnières pour anticiper les changements auxquels nous faisons face.

Nous souhaitons **faire de la Responsabilité Sociétale un axe majeur de la stratégie de filière**. Afin de consolider notre écosystème et accélérer notre transformation, nous avons besoin d'engagements ambitieux et d'un plan d'actions pour les années à venir. Nous veillerons à la bonne appropriation par les professionnels et à la mise en œuvre collective de ce plan.

Afin d'inspirer tous les acteurs de l'interprofession et de les fédérer autour de cette stratégie, **une vision commune a été formulée** et permet au collectif de fonder son action :

S'engager collectivement pour perpétuer le mythe Champagne : excellence et durabilité de la vigne à la flûte.

Agir Ensemble...
Unir nos forces pour pérenniser notre bien commun

Pour le Champagne
Perpétuer notre capacité à élaborer des vins d'exception

Pour la Champagne
Coopérer pour faire rayonner notre territoire

Pour le Monde
Contribuer aux défis sociétaux

Meilleurs Ensemble

La stratégie de Responsabilité Sociétale de la filière Champagne

4
Axes d'engagement

12
Enjeux prioritaires

AXE 1

Agir Ensemble...
Unir nos forces pour pérenniser notre bien commun

Animer le collectif
et faire vivre l'esprit filière

Assurer une gouvernance
responsable et partager
équitablement la valeur

Protéger et valoriser le patrimoine
matériel et immatériel
de l'appellation

AXE 2

Pour le Champagne
Perpétuer notre capacité à élaborer des vins d'exception

Améliorer les conditions de travail,
en particulier dans les vignes

Préserver le sol, la biodiversité
et la ressource en eau

Rendre le vignoble plus résilient
face au changement climatique

AXE 3

Pour la Champagne

Coopérer pour faire rayonner notre territoire

Attirer les talents et développer les compétences

Amplifier les actions en matière d'économie circulaire

Participer à l'ancrage local et jouer un rôle moteur dans la cohésion territoriale

AXE 4

Pour le monde

Contribuer aux défis sociétaux

Anticiper les évolutions sociétales et réglementaires

Accompagner une consommation responsable

Réduire les émissions de gaz à effet de serre

Notre vision

S'engager collectivement pour perpétuer le mythe Champagne : excellence et durabilité de la vigne à la flûte.

AXE 1

Agir Ensemble

Unir nos forces pour pérenniser notre bien commun

Au sein de la filière Champagne, nous nous mobilisons chaque jour pour assurer la pérennité et la transmission du mythe Champagne. Toutes les forces en présence sur le territoire doivent converger vers ce même objectif et nous sommes là pour y veiller.
Nous répondons présents pour faire vivre l'esprit collectif de notre filière. Nous nous engageons pour une gouvernance responsable et un meilleur partage de la valeur. Enfin, nous agissons pour promouvoir et faire respecter notre appellation dans toutes ses dimensions et partout dans le monde.

Enjeu 1.1

Animer le collectif
et faire vivre l'esprit filière 18-19

Enjeu 1.2

Assurer une gouvernance responsable
et partager équitablement la valeur 20-21

Enjeu 1.3

Protéger et valoriser le patrimoine matériel
et immatériel de l'appellation 22-25

Enjeu 1.1

Animer le collectif et faire vivre l'esprit filière

Une nécessaire solidarité pour des destins liés

L'animation de la filière est un challenge au vu des nombreux ressortissants qui la composent : 16 200 Vignerons, 390 Maisons de Champagne, 125 Coopératives **chacun aux nuances multiples** que ce soit dans les logiques économiques, les générations ou l'engagement des acteurs. Le collectif est donc essentiel pour relever les défis. Cette coopération émerge à la fin du XIXe siècle. Aujourd'hui, le **Comité Champagne** (ou Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) a un **rôle de rassembleur** afin de favoriser le consensus.

FIN XIX^E SIÈCLE

Le **Syndicat Général des Vignerons** et l'**Union des Maisons de Champagne** se structurent pour développer leurs activités, préserver leurs intérêts

1898

En pleine crise phylloxérique, ils créent l'**Association Viticole Champenoise (AVC)** pour organiser la reconstitution du vignoble

1941

Ils créent ensemble le **CIVC (Conseil Interprofessionnel des Vins de Champagne),** l'une des 1^res interprofessions viticoles, pour protéger et faire rayonner l'appellation au profit de tous les acteurs

A PARTIR DE 2023

Le **Conseil Interprofessionnel** (instance consultative mobilisée par le Bureau Exécutif pour rendre des avis sur des sujets transverses) s'empare du sujet de la Responsabilité Sociétale de la Filière

DEMAIN

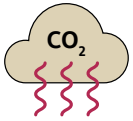
Le **Comité Champagne** continuera à déployer des outils collectifs pour aider les Vignerons et les Maisons de Champagne à relever les défis de demain : plan d'action "Ensemble pour les Vendanges en Champagne", outils de résilience économique, R&D sur la bouteille du futur...

Une stratégie collective

La « Feuille de Route Enrichie » a pour objectif de clarifier les actions prioritaires du Comité Champagne et d'aider les professionnels Champenois à faire face aux défis des prochaines années, en gardant un cap clair.

> **Faisons en sorte que le Champagne soit toujours disponible, toujours désirable, toujours exemplaire.**

La **« Feuille de Route Enrichie »** a été définie en 2022 suite à une **mobilisation d'ampleur.** Plus de **30 réunions et 500 heures de travail** avec des salariés du Comité Champagne, le Syndicat Général des Vignerons, l'Union des Maisons de Champagne, l'ensemble de la gouvernance, le Bureau Exécutif, ont abouti à des engagements forts pour **une Champagne plus engagée, durable et sécurisée,** notamment :

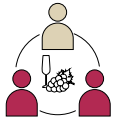


S'INSCRIRE DANS UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AMBITIEUSE

100 % de viticulture certifiée en 2030 Net Zéro Carbone à l'horizon 2050

ÉDUQUER AU CHAMPAGNE DANS LE MONDE

Création d'une offre complète de formations



FAVORISER LES BONNES PRATIQUES ET L'EXPÉRIMENTATION PARTICIPATIVE

Création d'un "Viti Data Hub" et déploiement d'un réseau d'animateurs

SÉCURISER LA CRÉATION ET LE PARTAGE DE LA VALEUR

Système de régulation renforcé

Le collectif toujours au rendez-vous

Chaque année, en décembre, l'**assemblée de l'Association Viticole Champenoise** (AVC) rassemble plus de 1 500 professionnels. Ce rendez-vous incontournable est l'occasion d'aborder l'actualité et l'implication de la filière Champagne dans la recherche et l'innovation.

> Les rencontres entre acteurs champenois sont essentielles pour partager nos expériences, nos idées et nos constats. Les retours d'expérience nous inspirent mutuellement, qu'il s'agisse de bonnes pratiques ou d'ambitions communes pour l'avenir.

Christophe RAPENEAU
Président de l'Association Viticole Champenoise

Enjeu 1.2

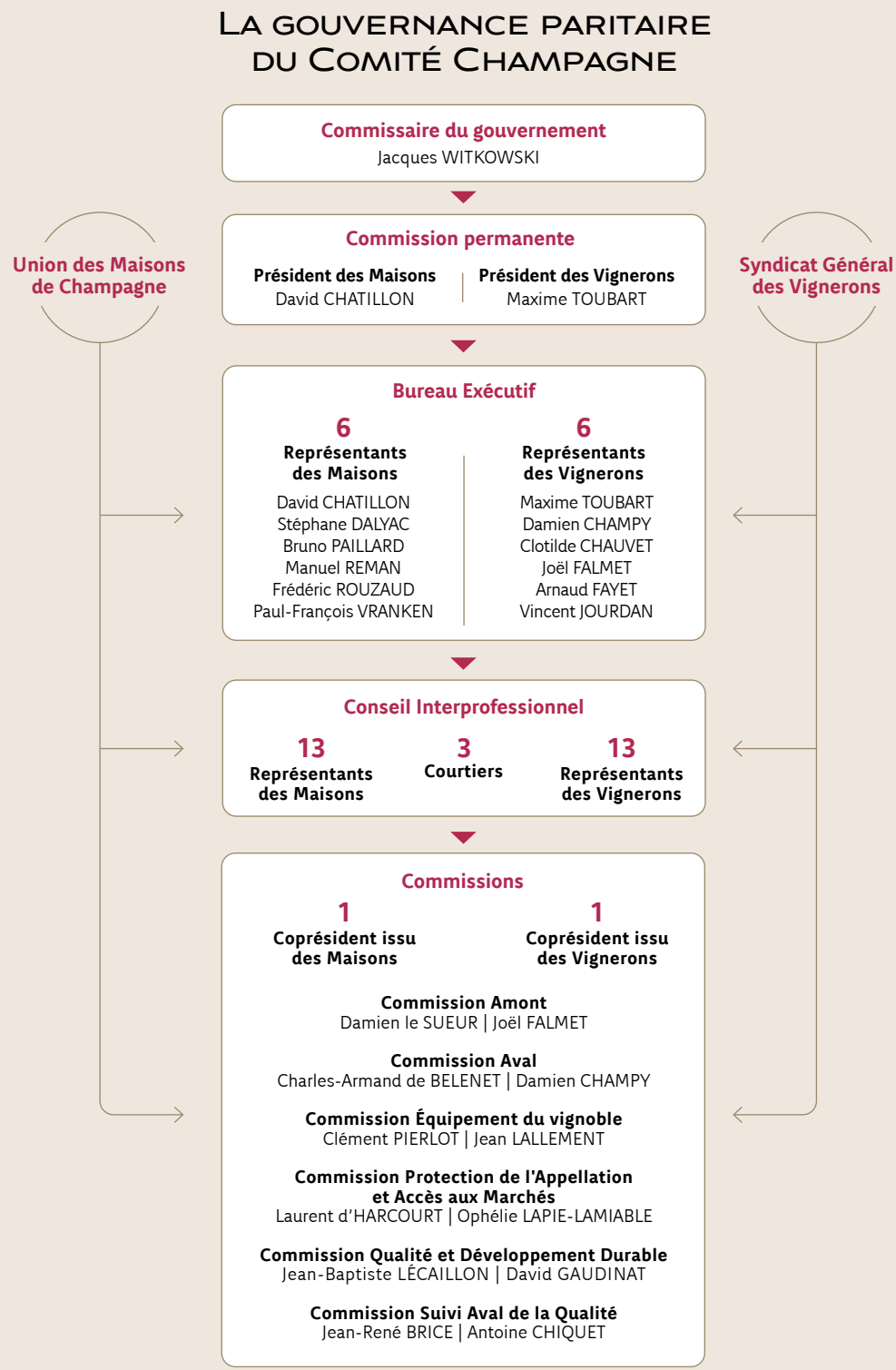
Assurer une gouvernance responsable et partager équitablement la valeur

Au fil du temps, des succès et des crises, **la Champagne a vu son collectif se renforcer afin de préserver son patrimoine commun immatériel : l'appellation d'origine contrôlée Champagne.** Les Champenois s'organisent autour d'instances représentatives œuvrant en faveur d'un produit d'exception et du développement durable de la filière.

La gouvernance paritaire du Comité Champagne

La gouvernance structurée et paritaire du Comité Champagne permet de défendre efficacement les intérêts collectifs de l'ensemble des Vignerons et Maisons. Au cœur de sa mission : **veiller à la qualité des vins, à l'équilibre économique de la filière** ainsi qu'à **la protection et valorisation de l'appellation en France comme à l'international.**

Le Comité Champagne prend ses décisions par **consensus**. Sa culture est marquée par la **prévalence des intérêts collectifs** et la **prise en compte des effets de long terme** pour la filière.

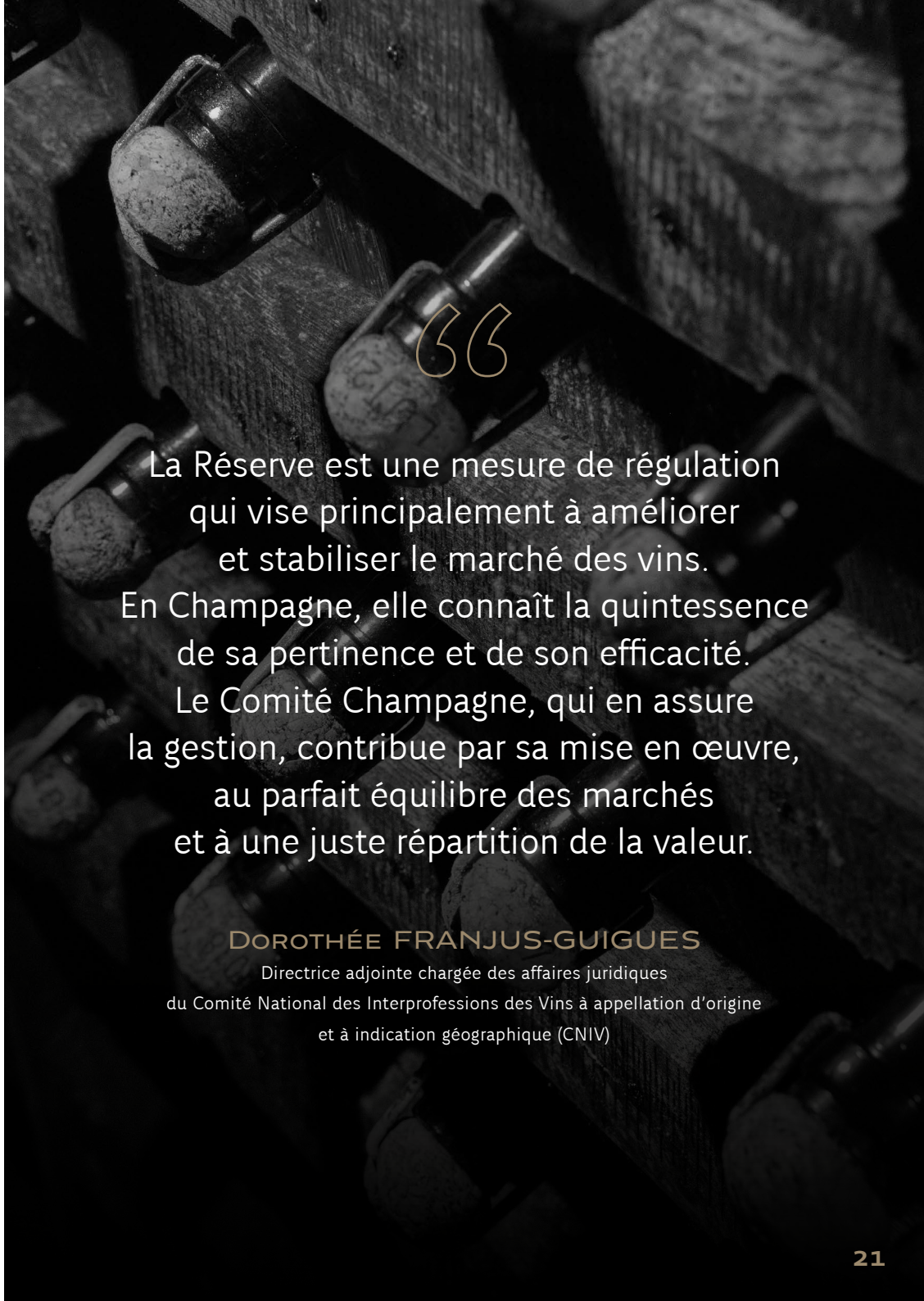


Le partage de la valeur, un équilibre champenois

Le partage de la valeur est un fondement essentiel de la filière Champagne. Ce principe, **unique en France** et dans le monde, est à la base de l'organisation interprofessionnelle. En assurant aux Vignerons et aux Maisons une **part équitable et significative de la valeur** créée par l'appellation, l'organisation concourt à la **convergence de leurs intérêts** communs et contribue à la **stabilité et à la prospérité de la filière**.

La Réserve interprofessionnelle au service de la pérennité

Face aux fortes variations interannuelles de la production, les Champenois ont mis en place un dispositif original : la **Réserve interprofessionnelle**. Ce dispositif permet de mettre en réserve, les bonnes années, une partie de la récolte pour l'utiliser en cas d'année à rendement agronomique insuffisant.
À la fois outil de régulation économique et assurance récolte, la **Réserve préserve le bon fonctionnement de la filière.**



> La Réserve est une mesure de régulation qui vise principalement à améliorer et stabiliser le marché des vins. En Champagne, elle connaît la quintessence de sa pertinence et de son efficacité. Le Comité Champagne, qui en assure la gestion, contribue par sa mise en œuvre, au parfait équilibre des marchés et à une juste répartition de la valeur.

Dorothée FRANJUS-GUIGUES
Directrice adjointe chargée des affaires juridiques
du Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine
et à indication géographique (CNIV)

Enjeu 1.3

Protéger et valoriser le patrimoine matériel et immatériel de l'appellation

La protection de l'appellation

La filière veille à ce que l'appellation ne soit pas utilisée **en dehors de l'aire géographique délimitée** et à ce que **les producteurs champenois respectent le procédé d'élaboration.** Cette défense de l'appellation Champagne s'est construite au fil du temps pour plus de transparence et de confiance. Elle garantit au consommateur qu'il consomme bien du Champagne et que celui-ci répond à **ses exigences d'excellence légitimes.**

« Il n'est Champagne que de la Champagne ! »

Protection et valorisation sont les deux faces d'une même pièce : parce que les Champenois ont su défendre leur appellation, ils ont pu s'appuyer sur le pouvoir évocateur de ce nom "Champagne" pour construire l'image d'excellence et de désirabilité qu'on lui connaît aujourd'hui, et parce que l'appellation est désirable, elle attire les convoitises.

XIXe siècle

Les Champenois luttent ensemble contre l'utilisation trompeuse du nom Champagne pour désigner d'autres vins mousseux

1936

Reconnaissance de l'AOC Champagne

1984

En France et en Allemagne, la justice, aux termes de plusieurs litiges, accorde un champ de protection élargi à l'appellation Champagne, en reconnaissance de son exceptionnelle notoriété

2013

L'appellation Champagne est reconnue en Chine, comme dans plus de 120 pays dans le monde

DEMAIN

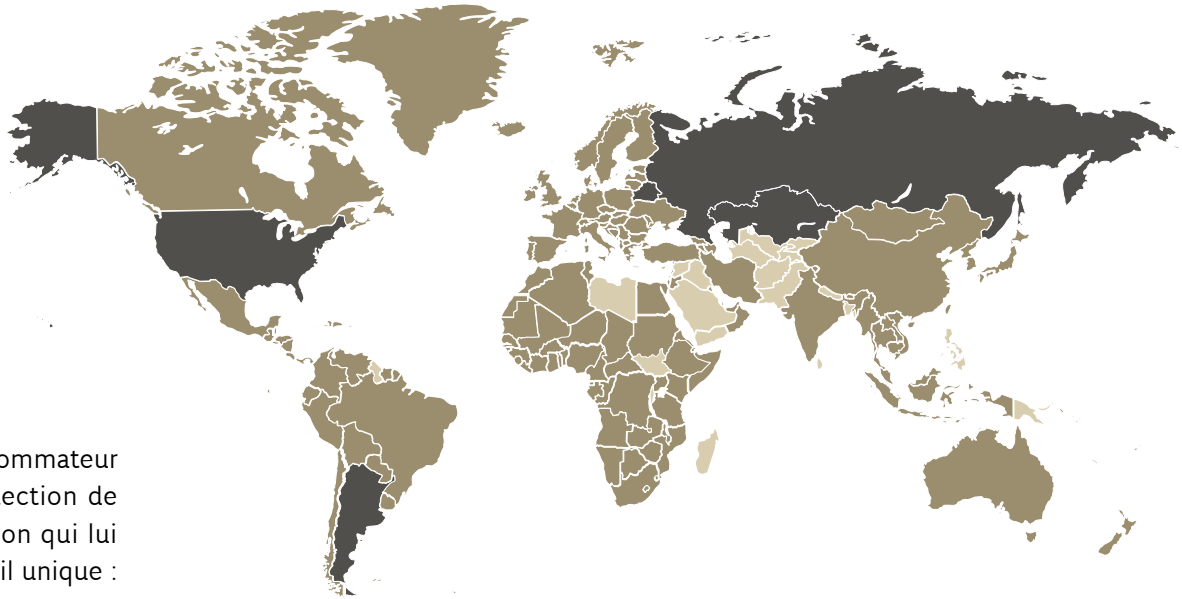
Pour sécuriser l'actif immatériel collectif des Champenois, les efforts se poursuivront année après année pour assurer que, partout dans le monde, "il n'est Champagne que de la Champagne"

L'état de la protection de l'appellation Champagne en 2024

Appellation Champagne **enregistrée / protégée** contre les atteintes

Usages et cadre réglementaire **sous vigilance**

Protection limitée ou en cours de négociation



+130 PAYS RECONNAISSENT ET PROTÈGENT L'APPELLATION CHAMPAGNE

1000 DOSSIERS EN COURS DANS LE MONDE

70 CABINETS D'AVOCATS DANS LE MONDE ENTIER

500 NOUVELLES ACTIONS CHAQUE ANNÉE

L'affaire de tous

Chaque professionnel du vin ou consommateur peut également contribuer à la protection de l'appellation en signalant une situation qui lui paraît anormale via une adresse e-mail unique : protection@champagne.fr

La Wine Origins Alliance (WOA)

La Wine Origins Alliance a pour rôle de **sensibiliser les consommateurs et décideurs politiques** à l'importance de l'origine géographique du vin. Elle travaille avec le soutien des gouvernements, des tribunaux et des responsables du commerce international pour lever les barrières au commerce du vin et protéger les noms de régions viticoles.

Le rayonnement de l'appellation

L'appellation constitue un patrimoine inestimable, **un bien commun dont les Champenois sont les dépositaires.** Le Comité Champagne œuvre à son rayonnement en France et à l'étranger, notamment grâce à **onze Bureaux du Champagne, véritables ambassades de la filière dans le monde.**
Leur rôle : faire connaitre les spécificités de ce vin d'exception auprès des institutions, médias et professionnels du vin pour faire découvrir la culture Champagne.

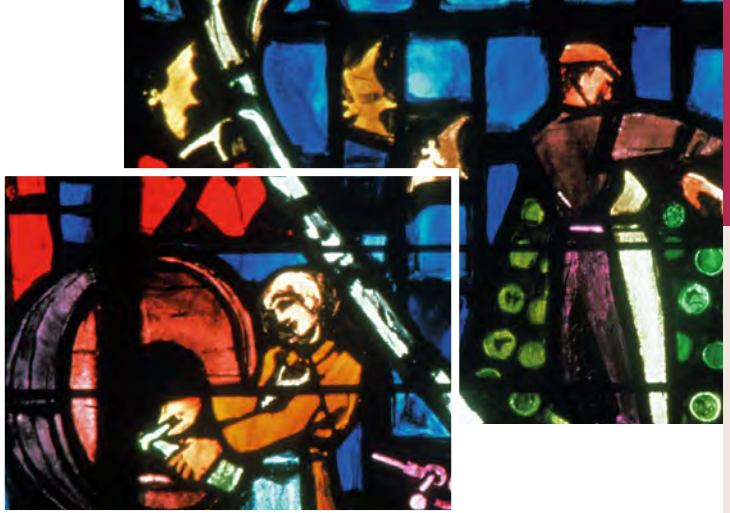
Ensemble, nous réalisons également :

UN BAROMÈTRE DE NOTORIÉTÉ ET D'IMAGE DU CHAMPAGNE
pour déterminer les tendances d'achats et de consommation

DES ÉTUDES DE CONSOMMATEURS ET DE MARCHÉS
pour guider les décisions de la filière chaque année

DES ACCUEILS EN CHAMPAGNE
pour faire toucher du doigt le caractère unique de l'appellation et rencontrer les Champenois

DES PARCOURS DE FORMATION
en distanciel et présentiel pour aider chaque professionnel du vin à mieux présenter, conseiller ou déguster le Champagne



La valorisation du capital immatériel

En 2017, la filière a confié aux cabinets Kea Partners et Goodwill Management une étude pour mesurer la **valeur immatérielle de l'appellation Champagne.**

Les travaux menés ont mis en exergue trois points de force distinctifs de la filière :

LES COMPÉTENCES ET SAVOIR-FAIRE LIÉS À L'ÉLABORATION DU VIN
Expertise des œnologues et chefs de cave, spécificités du pressurage, précision des référentiels techniques

LE DYNAMISME DE L'INTERPROFESSION, GARANT DU BIEN COMMUN ET DU PARTAGE DE LA VALEUR ENTRE LES ACTEURS
Réserve, contrats interprofessionnels

LA FORCE SYMBOLIQUE GÉNÉRÉE PAR UNE HISTOIRE ET DES MYTHES FONDATEURS
Une puissance évocatrice autour de la célébration et de la fête

La mission éducation aux vins de Champagne

1947
Création de la première action pédagogique

2018
Lancement du MOOC du Champagne.
Formation certifiante en ligne destinée à toute personne évoluant dans l'univers du vin ou amatrice de vin à travers le monde

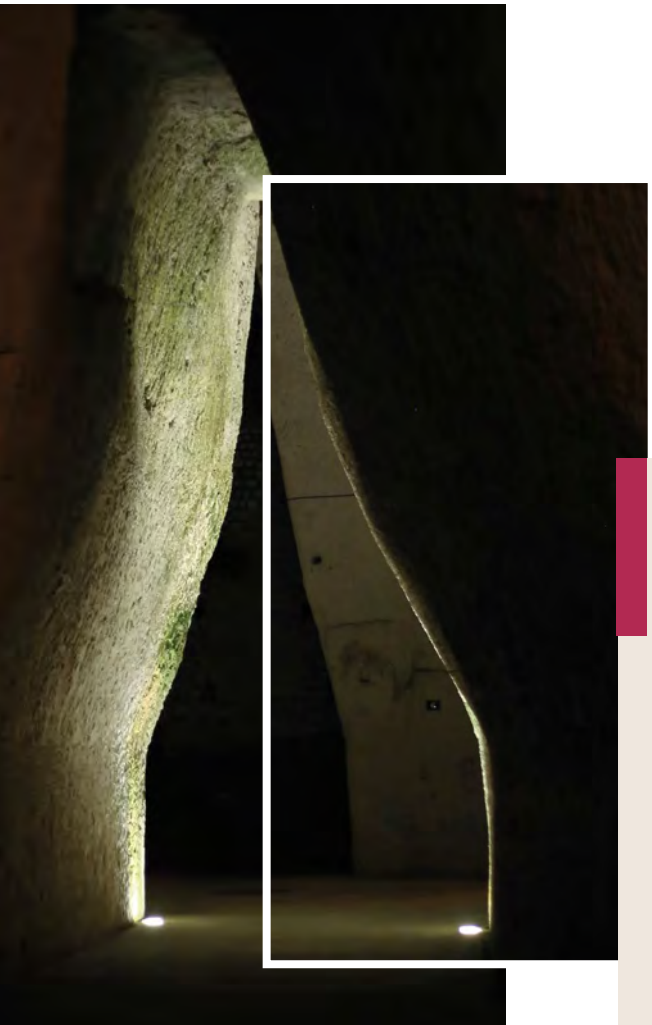
2024
- **"Champagne Spécialiste" :** lancement de la 1re formation certifiante destinée aux professionnels et étudiants, pour comprendre et conseiller les vins de Champagne
- **www.champagne.education/fr :** lancement du site de formation au Champagne (parcours d'apprentissage interactifs et adaptés à tous les niveaux)
- **MOOC**
  36 000 ALUMNIS

2025
Lancement du nouvel e-learning

DEMAIN
Poursuite de la refonte du programme de formation permettant à tout (futur) professionnel de développer ses connaissances au vin de Champagne

Une grande diversité d'acteurs

Au delà des actions individuelles des Vignerons et Maisons de Champagne et de celles du Comité Champagne, le rayonnement de l'appellation passe par l'implication de nombreuses associations, collectifs, organismes en France et à l'étranger.

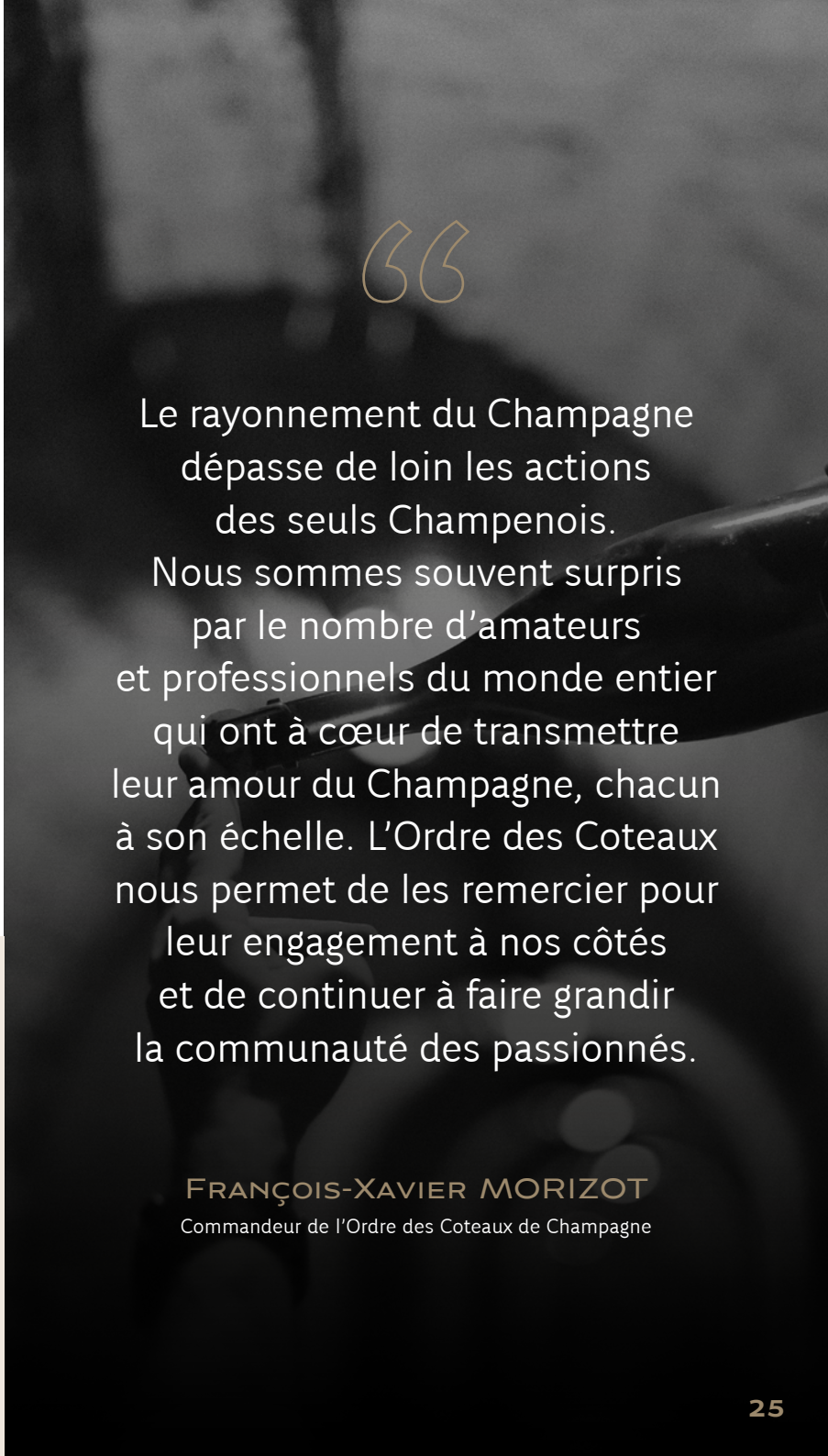


La Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine mondial de l'Unesco

Depuis 2015, après huit ans de mobilisation de toute la filière, la Valeur Universelle Exceptionnelle des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne est reconnue au travers de leur inscription sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco, dans la catégorie des « Paysages culturels évolutifs vivants ».
Cette inscription est un honneur et une responsabilité. Un organisme collectif spécifique, la « Mission », travaille quotidiennement depuis dix ans à protéger et faire connaître ce patrimoine.

L'Ordre des Coteaux de Champagne

Fondé en 1656, **il s'agit de l'un des plus anciens ordres bachiques français.**
Il compte aujourd'hui plus de 4 000 membres se réunissant chaque année tant en France qu'à l'étranger. Ses manifestations, placées sous le signe de l'excellence, concourent au rayonnement des vins de Champagne.



« Le rayonnement du Champagne dépasse de loin les actions des seuls Champenois. Nous sommes souvent surpris par le nombre d'amateurs et professionnels du monde entier qui ont à cœur de transmettre leur amour du Champagne, chacun à son échelle. L'Ordre des Coteaux nous permet de les remercier pour leur engagement à nos côtés et de continuer à faire grandir la communauté des passionnés.

François-Xavier MORIZOT
Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne

AXE 2

Pour le Champagne

Perpétuer notre capacité à élaborer des vins d'exception

Au sein de la filière Champagne, nous nous engageons chaque jour à assurer la pérennité de nos vins et de leurs qualités gustatives uniques. Ce qui implique avant tout de veiller sur la santé et la sécurité de celles et ceux qui travaillent à toutes les étapes de l'élaboration de nos vins. Nous prenons également en compte la préservation des caractéristiques de notre terroir et apprendre à évoluer dans de nouvelles conditions climatiques. Tous ces paramètres sont incontournables pour continuer d'écrire l'avenir de nos vins sous le signe de l'excellence.

ENJEU 2.1

Améliorer les conditions de travail, en particulier dans les vignes 28-31

ENJEU 2.2

Préserver le sol, la biodiversité et la ressource en eau 32-35

ENJEU 2.3

Rendre le vignoble plus résilient face au changement climatique 36-39

Enjeu 2.1

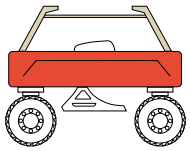
AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL, EN PARTICULIER DANS LES VIGNES

Depuis 2017, la loi française - et désormais loi européenne – sur le Devoir de Vigilance oblige les organisations à la mise en place de mesures pour veiller au respect des droits humains et des libertés fondamentales des individus. En tant que filière, nous ne sommes pas soumis à cette obligation mais ce **principe de devoir de vigilance** nous semble primordial dans une démarche de Responsabilité Sociétale de la filière.

L'excellence des vins de Champagne n'est possible que grâce au savoir-faire et à l'implication des hommes et des femmes qui travaillent toute l'année dans les vignes et les caves. **Le devoir de la filière est de les protéger et leur assurer santé, sécurité et bien-être.**

Nos recherches à long-terme pour les employés

Le travail de recherche et développement de la filière en matière de **solutions innovantes intègre systématiquement des dimensions d'ergonomie, de sécurité et de confort des travailleurs.** Notre rôle est de **faciliter l'émergence de nouvelles technologies**, adaptées à nos activités, puis de les intégrer au cœur des exploitations. Voici une illustration des technologies actuellement en cours de test ou de déploiement :



LE DÉVELOPPEMENT DE ROBOTS VITICOLES

Pour faciliter le travail de la vigne et réduire l'exposition des ouvriers viticoles aux vibrations des machines

L'ADAPTATION DES MODES DE CONDUITE DE LA VIGNE

Pour éviter des efforts et postures à problème, sources de troubles musculo-squelettiques

LES EXO-SQUELETTES

Pour réduire à terme les efforts de charge et faciliter l'adoption d'une posture adaptée

Plusieurs dispositifs permettent de faire de la prévention sur le terrain et d'accompagner les exploitants tout au long de l'année.

Grâce au fonds de solidarité AGRICA, la filière propose la formation **« Méthode Zéro TMS »** par l'intermédiaire du réseau de professionnels de santé et de la forme Kiné Form & Santé. Au programme : prévenir des troubles musculo-squelettiques, optimiser la performance et ainsi améliorer la qualité de vie au travail.

Le Syndicat Général des Vignerons a constitué, en partenariat avec le fonds d'assurance formation VIVEA, un **cahier des charges de formation** en management des exploitations viticoles pour aider les vignerons à adopter les bonnes pratiques de recrutement, pilotage ou encore motivation d'équipes.

Améliorer les conditions de travail est un sujet complexe dans laquelle les décisions se prennent aussi bien individuellement que collectivement.

La pluralité des acteurs, tant par leur nombre que par leur diversité, nécessite des réponses adaptées grâce à un déploiement au plus près du terrain, et ce par l'intermédiaire des canaux de communication actuels ou par les réseaux humains tissés de longue date.

Focus sur la vendange

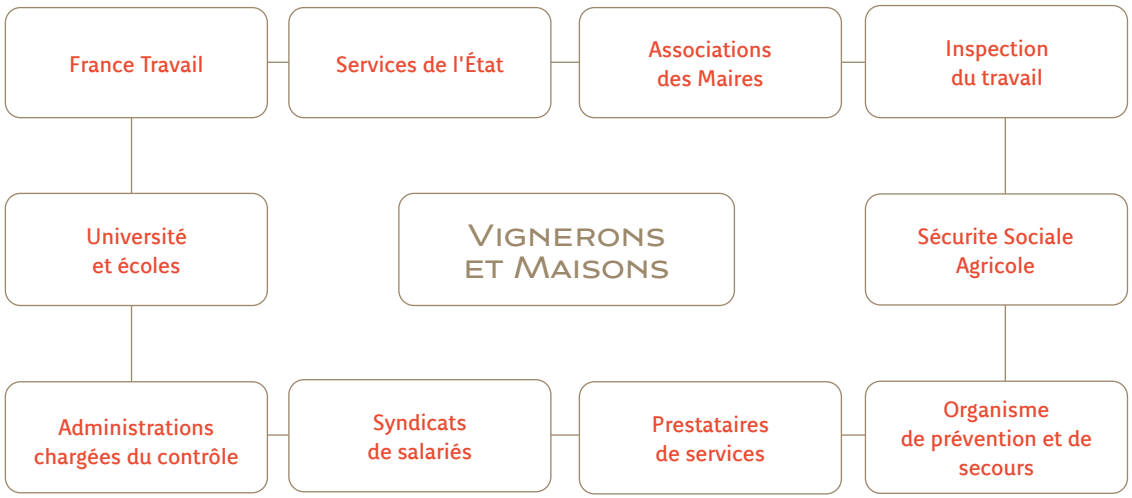
La filière Champagne a besoin d'un renfort humain conséquent à certaines périodes du calendrier viticole. La vendange, moment crucial pour tous les professionnels, marque l'aboutissement d'une année entière de travail en Champagne : **plus de 100 000 saisonniers sont recrutés sur une période de trois semaines**, rendant nécessaire le recours à des entreprises de prestation de services.

En tant qu'employeurs directs ou en collaboration avec leurs prestataires, les Vignerons et Maisons de Champagne doivent définir et assurer un suivi strict de l'ensemble des conditions dans lesquelles sont accueillis et travaillent les vendangeurs chaque année. Les exigences et engagements de la filière envers les saisonniers sont évidemment les mêmes que ceux vis-à-vis des employés permanents.

En octobre 2023, un groupe de travail interprofessionnel s'est mobilisé afin de construire un plan d'action activable dès la vendange 2024.

ENSEMBLE POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

Parties prenantes mobilisées



Résultats 2024 du plan d'action

Quatre axes pour mieux préparer les vendanges et accueillir les saisonniers

La santé et la sécurité au travail

OBJECTIF :
Renforcer la prévention avant et pendant la vendange en dotant les donneurs d'ordre d'outils concrets pour accompagner leur devoir de vigilance

ACTIONS :
- Déploiement d'un guide sur les conditions de santé et de sécurité à la vigne, au pressoir et en cuverie
- Collaboration avec la MSA sur la prévention en cas de fortes chaleurs
- Sessions de sensibilisation aux Gestes Qui Sauvent avec le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours)

L'encadrement des prestataires de services

OBJECTIF :
Aider les prestataires à se structurer et mieux encadrer la profession

ACTIONS :
- Déploiement d'un guide sur la prestation de services
- Création d'une section « prestation de services » au sein de la section Champagne de la FNEDT 51 (Fédération Nationale des Employeurs Du Territoire)
- Mise en place de la plateforme de vigilance sociale VitiArgos

L'hébergement collectif

OBJECTIF :
Mettre en place des contrôles, favoriser la communication et augmenter l'offre d'hébergement

ACTIONS :
- Déploiement d'un guide sur l'hébergement collectif des vendangeurs
- Définition d'un plan régional pour augmenter les capacités d'accueil

Le recrutement

OBJECTIF :
Trouver des solutions pour pallier la pénurie de main d'œuvre

ACTIONS :
- Déploiement du livret d'accueil du vendangeur
- Mise en place de partenariats avec les universités et écoles locales pour favoriser l'embauche d'étudiants
- Renforcement des relations avec France Travail

Le triple bénéfice de VitiArgos L'outil de vigilance sociale de la filière Champagne

1. Rappeler les principales règles applicables pour que chaque employeur puisse se questionner et se rassurer quant à la conformité de ses pratiques

2. Engager l'ensemble des opérateurs dans une démarche de progrès en proposant un corpus de bonnes pratiques supra légales à la hauteur de l'ambition de la filière

3. Permettre au donneur d'ordre de vérifier le niveau d'engagement de son prestataire avant de signer son contrat. Une fois annexé au contrat, cet engagement devient opposable et sécurise la relation entre les deux parties

VitiARGOS vigilance sociale

Consultez la plateforme VitiArgos et téléchargez les guides et le livret d'accueil du vendangeur en Champagne :

Pour en savoir plus

« Vigilance augmentée, tolérance zéro »

Le risque zéro n'existant pas, la filière se donne pour objectif d'aider chaque opérateur dans son plan de progrès mais aussi, en appui aux pouvoirs publics, d'identifier et traiter toute situation qui paraîtrait anormale afin de garantir le respect de la sécurité et de la santé des travailleurs saisonniers.

En 2024, dans cette optique, les actions suivantes ont été menées :

- Mise en place d'une cellule de **veille quotidienne** pendant les vendanges sous l'égide du préfet
- Contrôles des **pouvoirs publics** largement renforcés sur le terrain
- Détection d'éventuelles situations de **logement non conformes**
- Travail avec les employeurs pour trouver des **solutions de relogement**

OCTOBRE 2023

Constitution d'un groupe de travail chargé de construire le plan d'action lié à l'emploi saisonnier

VENDANGES 2024

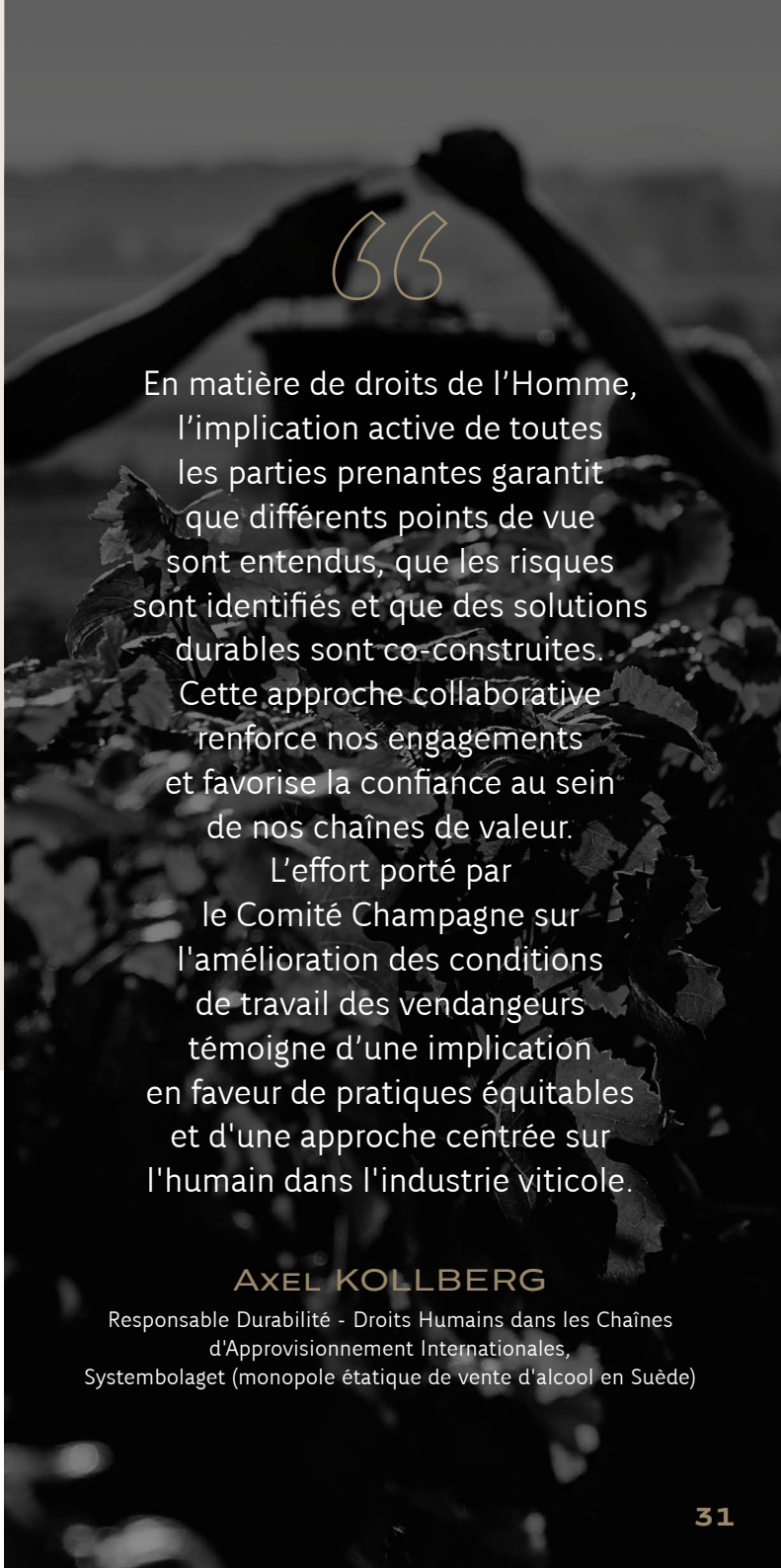
Lancement du plan d'action « Ensemble pour les Vendanges en Champagne ». Année d'expérimentation des dispositifs

VENDANGES 2025

Amélioration des dispositifs et déploiement généralisé des mesures

DEMAIN

Déclinaison du plan d'action à moyen et long terme (défi de l'hébergement)



« En matière de droits de l'Homme, l'implication active de toutes les parties prenantes garantit que différents points de vue sont entendus, que les risques sont identifiés et que des solutions durables sont co-construites. Cette approche collaborative renforce nos engagements et favorise la confiance au sein de nos chaînes de valeur. L'effort porté par le Comité Champagne sur l'amélioration des conditions de travail des vendangeurs témoigne d'une implication en faveur de pratiques équitables et d'une approche centrée sur l'humain dans l'industrie viticole.

Axel KOLLBERG

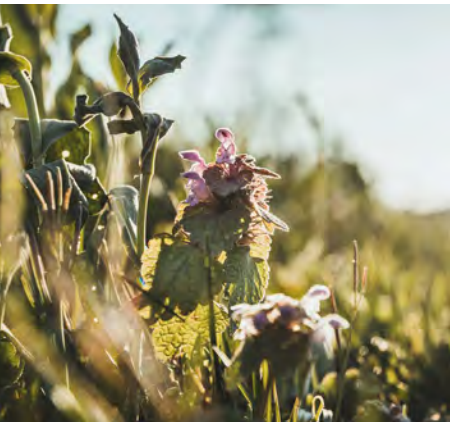
Responsable Durabilité - Droits Humains dans les Chaînes d'Approvisionnement Internationales, Systembolaget (monopole étatique de vente d'alcool en Suède)

Enjeu 2.2

Préserver le sol, la biodiversité et la ressource en eau

La viticulture, comme toute activité basée sur le vivant, a besoin de maintenir des **sols en bonne santé, une biodiversité riche et d'assurer une ressource en eau suffisante et de qualité**. La prise de conscience de la filière Champagne sur cet enjeu remonte aux années 1980.

1980	1990	2010	DEMAIN
Prise de conscience des enjeux liés aux écosystèmes	Mise en place des 1res démarches de viticulture durable	Dynamique collective de certifications environnementales. Amplification des solutions de biocontrôle	Biodiversité 2.0 : financement de projets collectifs, formation des correspondants de l'AVC, cartographie participative, intégration des bâtiments. 100% du vignoble certifié en 2030



Pour cet enjeu comme pour les autres, nos plans de progrès suivent le principe de l'amélioration continue :

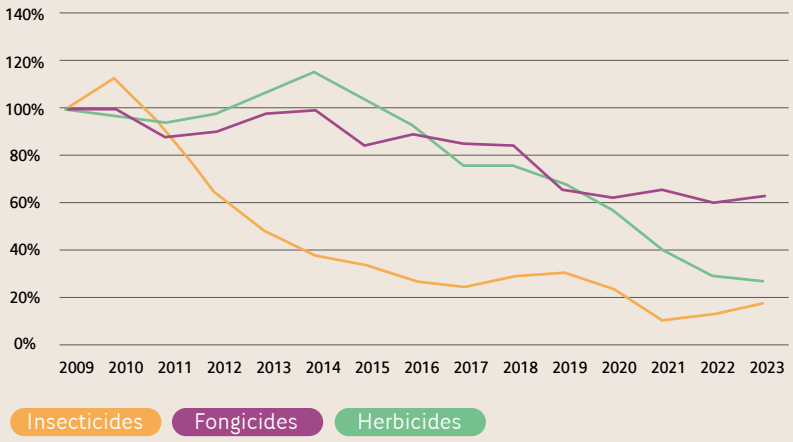
1. **DIAGNOSTIC DE LA SITUATION**
   Construction d'un plan d'action
2. **DÉPLOIEMENT DES ACTIONS**
   Formations, outils d'aide à la décision, opérations collectives, incitations financières, obligations
3. **SUIVI D'INDICATEURS**
   Déploiement de bonnes pratiques, réduction des impacts
4. **MISE EN PLACE D'ACTIONS CORRECTIVES**

Diminuer le recours aux intrants de synthèse

La filière Champagne œuvre depuis 30 ans à réduire l'utilisation de produits phytosanitaires – insecticides, herbicides, fongicides – pour améliorer la qualité des sols, de l'eau et préserver la biodiversité, avec des résultats très significatifs.

Indice de Fréquence de Traitement (indicateur IFT)

par famille de pesticides (moy. triennales glissantes)



-95 %
D'INSECTICIDES UTILISÉS EN 15 ANS

Grâce au développement de la confusion sexuelle (technique de lutte contre les parasites) et à la restauration des équilibres naturels

RECOURS AUX HERBICIDES DIVISÉ PAR **4** EN 15 ANS

Grâce au travail mécanique des sols et à l'utilisation de couverts végétaux

-50 %
D'ENGRAIS CHIMIQUES UTILISÉS EN 15 ANS

Grâce à la fertilisation raisonnée et au développement de matières fertilisantes organiques

Un vignoble respectueux du vivant

Dans la lignée de la **Stratégie Nationale Biodiversité 2030**, la filière se mobilise pour réduire son impact sur la biodiversité, partie intégrante de son patrimoine.

Le **Plan BIODIV** propose de restaurer des **trames vertes**, de développer la **qualité des habitats** autour des zones cultivées et d'encourager des **modes d'exploitation durables.**

Afin d'évaluer les actions requises sur les exploitations, le Comité Champagne a mis en place plusieurs outils disponibles sur le portail Environnement de l'extranet interprofessionnel : **le référentiel "viticulture durable", la cartographie interactive des zones de biodiversité** ainsi que **dix fiches actions concrètes** pour déployer facilement les bonnes pratiques.

Selon le diagnostic, les ressortissants sont guidés vers une **soixantaine de mesures possibles**, dont voici quelques exemples :

Soutien technique et financier à la **PLANTATION COLLECTIVE DE HAIES** (40 % du montant HT du projet)

Mise en place de **PRATIQUES FAVORABLES** à la biodiversité : surfaces enherbées

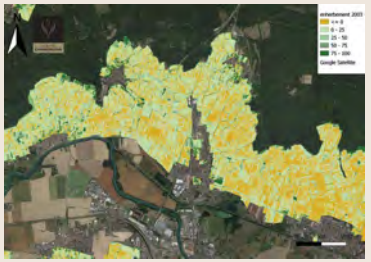
Revégétalisation des coteaux et **LUTTE CONTRE L'ÉROSION DES SOLS** (diversité des plantes et fleurs locales)

Constitution d'un réseau de **50 RÉFÉRENTS BIODIVERSITÉ** pour faire vivre le plan localement (maillage à l'échelle de l'appellation, cf. carte ci-contre)

Suivi des surfaces enherbées

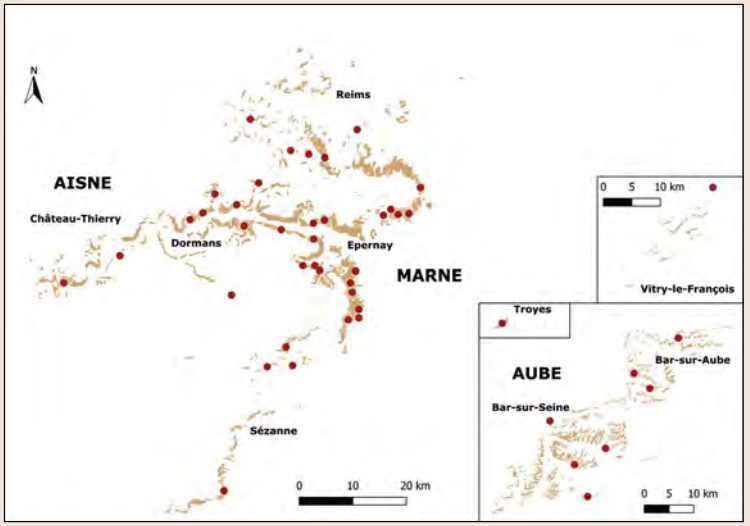
Concernant les surfaces enherbées, un **indicateur de suivi** permet d'évaluer les progrès réalisés sur le territoire.
Des photos satellite aident à suivre le développement de l'enherbement :

Surfaces enherbées - 2003



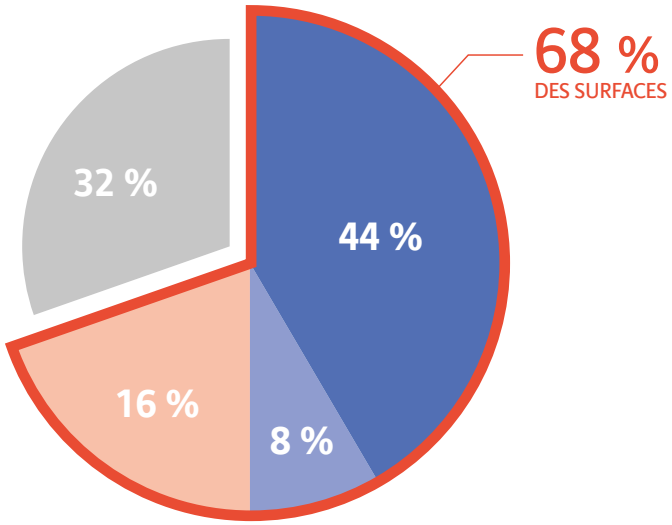
Surfaces enherbées - 2021

Réseau référents biodiversité 2024



Certifications environnementales en Champagne

Les **certifications environnementales** sont un moyen efficace d'accélérer la transition environnementale. Aujourd'hui, **68 % des surfaces Champenoises disposent déjà d'une certification.** La filière s'est fixée un objectif ambitieux : **100 % des surfaces certifiées à horizon 2030.**



Surfaces certifiées - décembre 2023

Sources : Comité Champagne, Ministère de l'Agriculture, Agence Bio

Viticulture Durable en Champagne
Approche holistique favorisant des pratiques de production durables

Agriculture Biologique
Certification focalisée sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse

Haute Valeur Environnementale (HVE)
Approche écologique globale, toute filière agricole confondue

Sans certification

Pour une Viticulture Durable en Champagne (VDC)

La **démarche de Viticulture Durable en Champagne** est l'héritage d'un travail collectif. Lancé en 2014, un référentiel ambitieux, évolutif et adapté aux spécificités de l'appellation a été mis en place par la profession.

Ce **référentiel Viticulture Durable en Champagne** est une certification qui accompagne **l'évolution des exploitations viticoles** vers des pratiques durables. Composée de 99 points, elle va **au-delà du respect de la réglementation** en complétant les exigences initiales par des ambitions supplémentaires propres à la Champagne.

Consultez en ligne "Le Référentiel Technique de la Viticulture Durable en Champagne"

Pour en savoir plus

- Stratégie phytosanitaire
- Gestion de la fertilisation
- Protection de la biodiversité
- Préservation des terroirs et des paysages
- Gestion des effluents et des déchets
- Réduction de l'empreinte carbone (CO_2)

Un plan spécifique pour la ressource en eau

L'interprofession accompagne la filière pour une gestion raisonnée de la ressource en eau. Le **Plan EAU**, initié dès les années 1990 en partenariat avec l'**Agence de l'Eau Seine-Normandie**, adopte une vision systémique autour de **quatre axes – sobriété, disponibilité, qualité, pénurie –** et diverses actions du vignoble à la cave. La filière s'engage notamment à **réduire sa consommation d'eau et à retraiter les eaux usées**.

Les Champenois investissent aussi massivement dans les **aménagements hydrauliques des coteaux** afin de favoriser l'infiltration ou l'évacuation des eaux de pluie et ainsi, lutter contre l'érosion.

OBJECTIF ECOPHYTO ATTEINT EN 2020 :

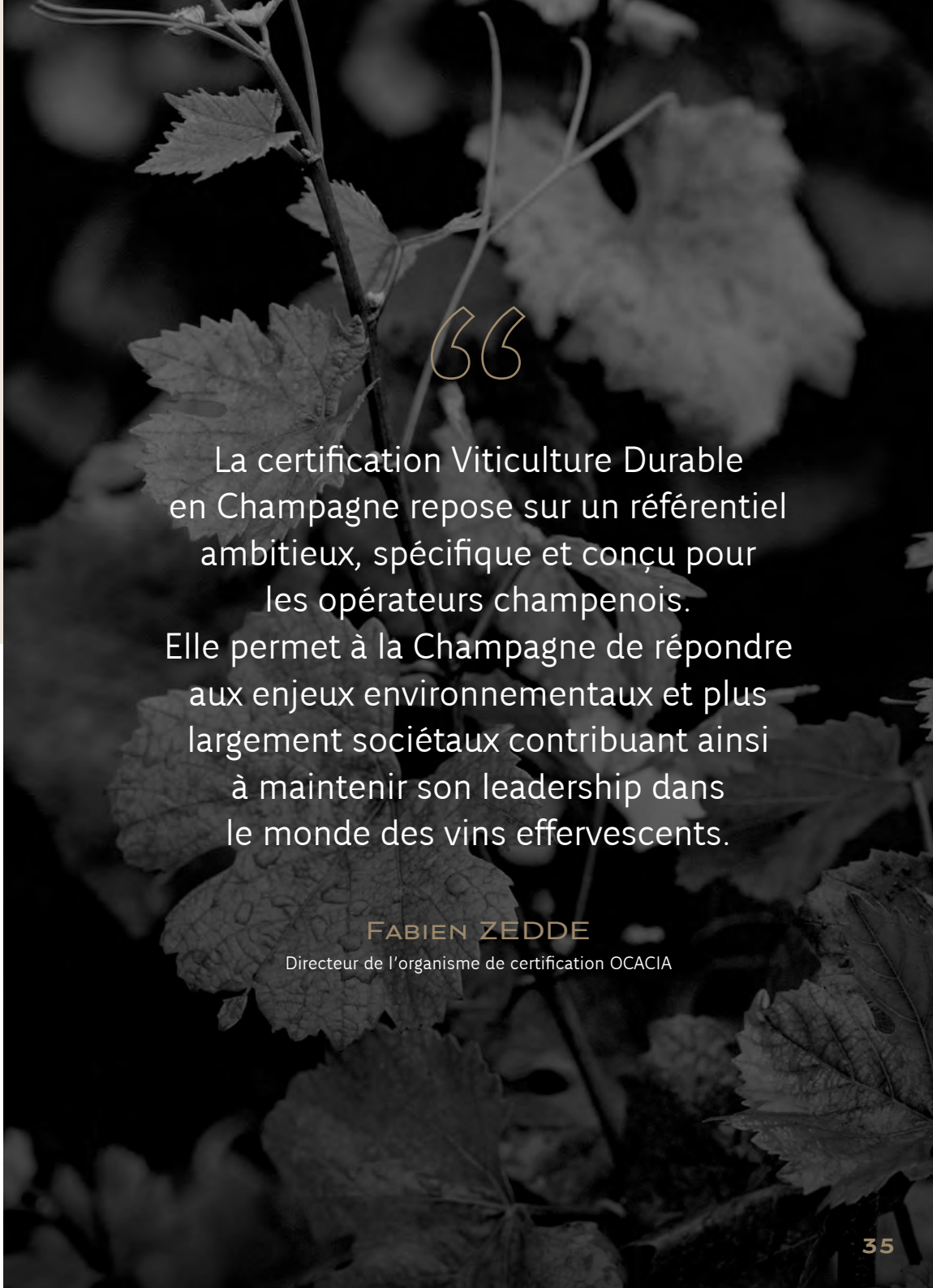
-50 %

DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES PAR RAPPORT À 2006

OBJECTIF EN CAVE, ATTEINDRE :

100 %

DES EFFLUENTS VINICOLES TRAITÉS



« La certification Viticulture Durable en Champagne repose sur un référentiel ambitieux, spécifique et conçu pour les opérateurs champenois. Elle permet à la Champagne de répondre aux enjeux environnementaux et plus largement sociétaux contribuant ainsi à maintenir son leadership dans le monde des vins effervescents.

Fabien ZEDDE

Directeur de l'organisme de certification OCACIA

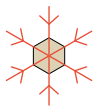
Enjeu 2.3.

Rendre le vignoble plus résilient face au changement climatique

Les **effets du changement climatique sont notables** pour les activités vitivinicoles dans le monde. Au cours des 30 dernières années, le réchauffement climatique a été plutôt bénéfique pour la vitiviniculture en Champagne. La zone de culture est passée d'un **climat très frais-frais à un climat frais-tempéré.**

Cependant, l'observation des vignobles plus méridionaux et la multiplication des phénomènes extrêmes sont sans appel : nous devons **anticiper des impacts** considérables et **préparer des leviers d'adaptation** pour assurer la pérennité du vignoble. C'est un sujet d'ampleur qui concerne tous les vins de terroir et d'appellation que nous travaillons en partenariat avec les autres interprofessions françaises.

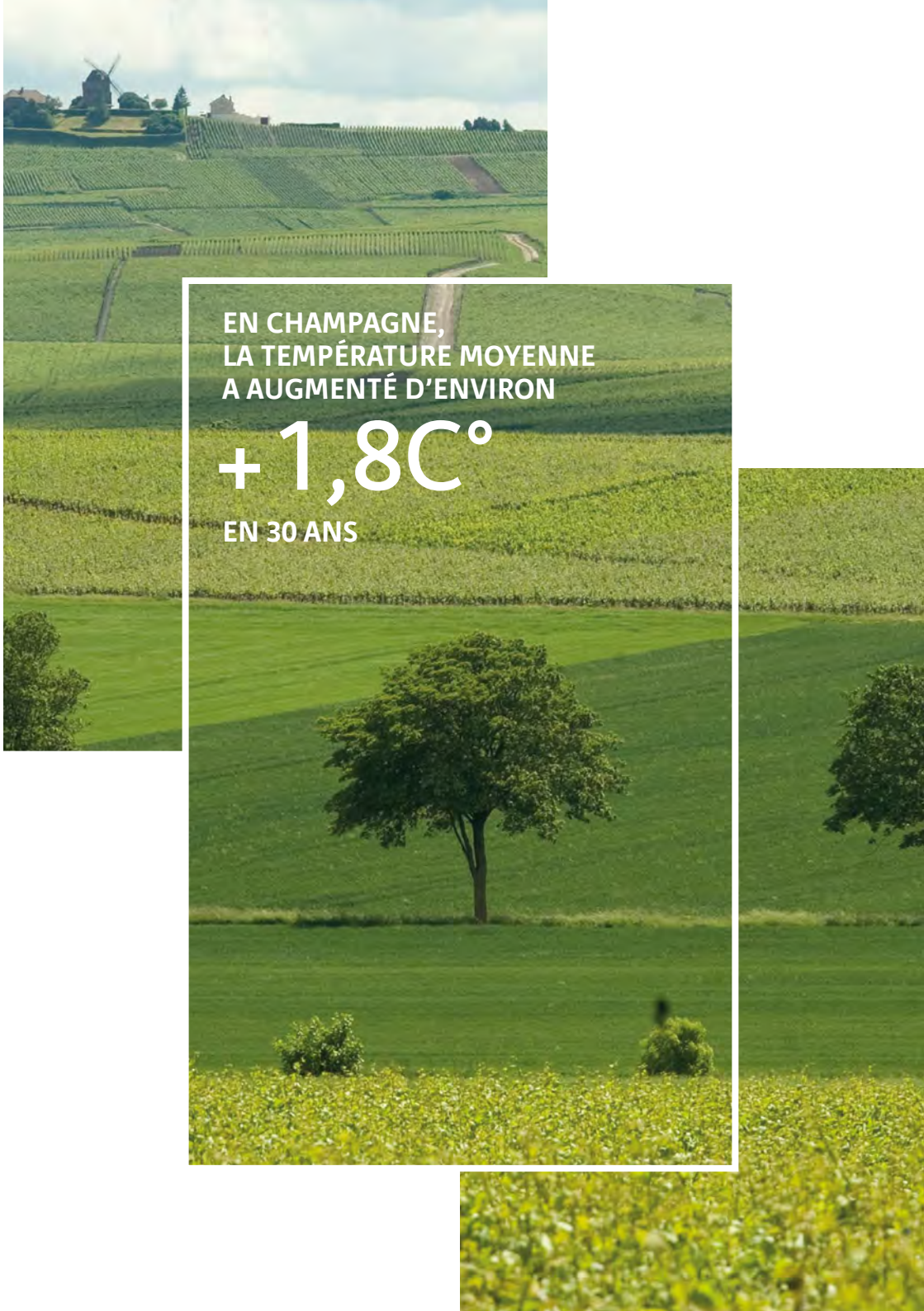
Nouveaux aléas climatiques en Champagne



GRÊLES ET GEL DE PRINTEMPS ACCRUS

ALTERNANCE DE FORTE PLUVIOMÉTRIE ET DE SÉCHERESSE

APPARITION DE NOUVEAUX NUISIBLES



2012

Projet LACCAVE

Conduit par l'INRAE[1] pendant une dizaine d'années dans les vignobles français, le projet démontre que les appellations disposent de leviers d'innovation techniques et organisationnels face au changement climatique

2021

STRATÉGIE DE LA FILIÈRE VITICOLE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Suite logique du projet LACCAVE, elle est rédigée par les acteurs de la filière sous l'égide de l'INAO[2] et identifie 40 actions réparties en 7 domaines

2023

VITILIENCE

Création d'un réseau de démonstrateurs pour une meilleure résilience climatique des vignobles français animé par l'IFV[3], au niveau national, et par des acteurs régionaux, dont le Comité Champagne, dans les bassins viticoles

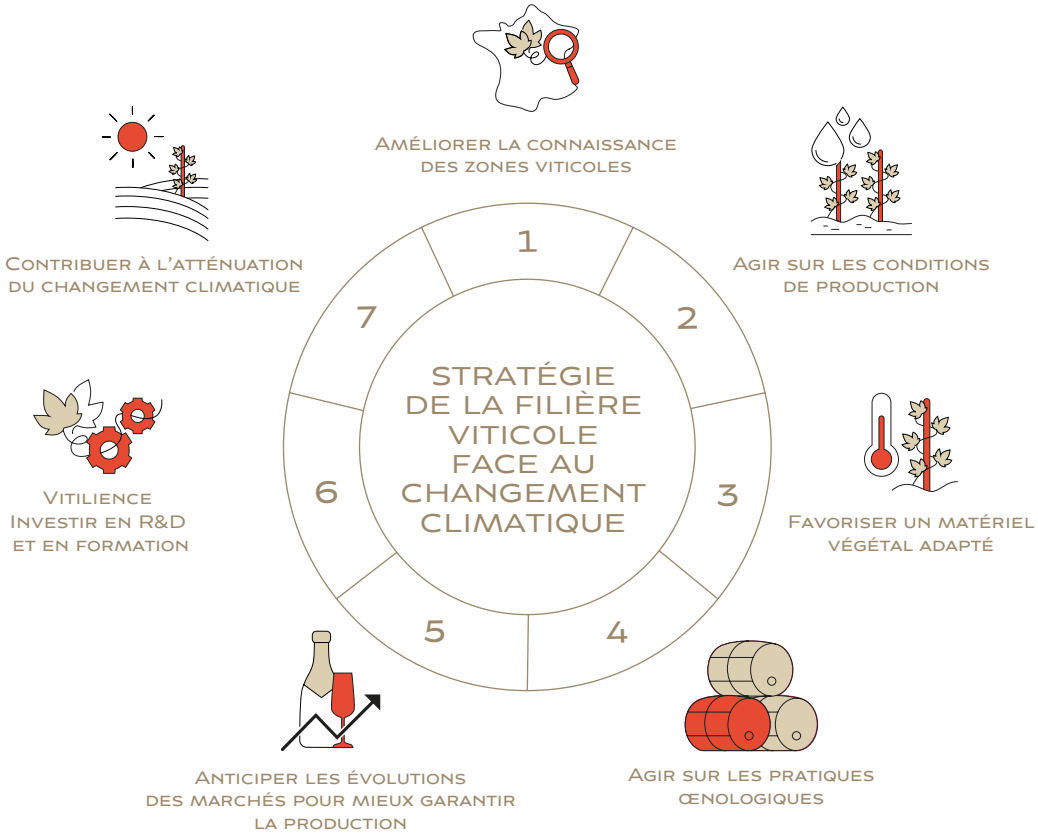
DEMAIN

PROJETS

Développement du réseau VIFA et amplification du programme CEPINNOV. Déploiement des vignes semi-larges. Animation du projet Vitilience en Champagne, notamment organisation d'un "Climat tour"

Si la composante « climat » évolue, il est possible d'agir sur d'autres composantes afin de **conserver l'excellence et la typicité** des vins de Champagne. C'est notamment le rôle du réseau **Vitilience**. Il réunit des démonstrateurs régionaux qui favorisent l'adoption de pratiques de viticulture par la diffusion d'exemples de combinaisons de solutions innovantes.

Ce projet comprend un **axe animation d'ampleur**, de manière à massifier les pratiques auprès des viticulteurs et des opérateurs locaux, visant la mise en oeuvre d'une viticulture du futur résiliente, co-construite par les acteurs régionaux à l'échelle nationale.



Qu'est-ce qu'un terroir vitivinicole ?

Selon l'**OIV**[4], c'est un espace sur lequel se développe un **savoir collectif** des interactions entre un milieu **physico-biologique** identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace.
Le terroir inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité.

[1] Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

[2] Institut national de l'origine et de la qualité

[3] Institut français de la vigne et du vin

[4] Organisation internationale de la vigne et du vin

Créer de nouvelles variétés de vignes résistantes aux maladies et adaptées au changement climatique

Engagés avec INRAE-ResDur

Depuis 2000, ce programme national a permis de créer **neuf variétés offrant une meilleure durabilité**, désormais inscrites au catalogue des variétés de vigne. Une dizaine de futures variétés sont en cours de sélection. En Champagne, la variété **Voltis** est inscrite au cahier des charges depuis 2023 pour une **expérimentation** de 10 ans.

Engagés avec CepInnov

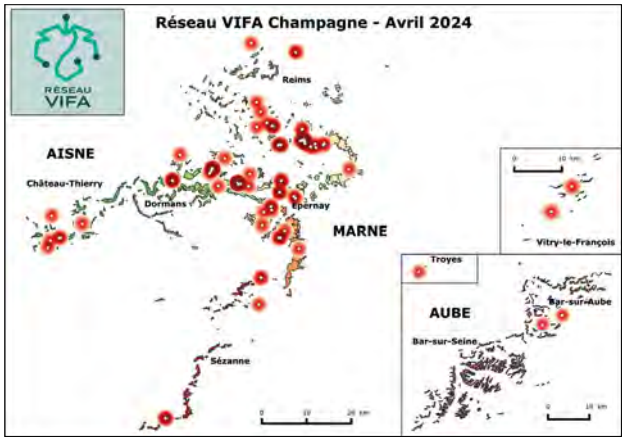
En partenariat avec Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), ce programme suit le même esprit que **ResDur** et œuvre depuis 2014 à la **création variétale** préservant la **typicité régionale** des cépages communs aux deux vignobles. La disponibilité des premières variétés est attendue à l'horizon 2030.

Nous mobilisons les acteurs pour progresser ensemble

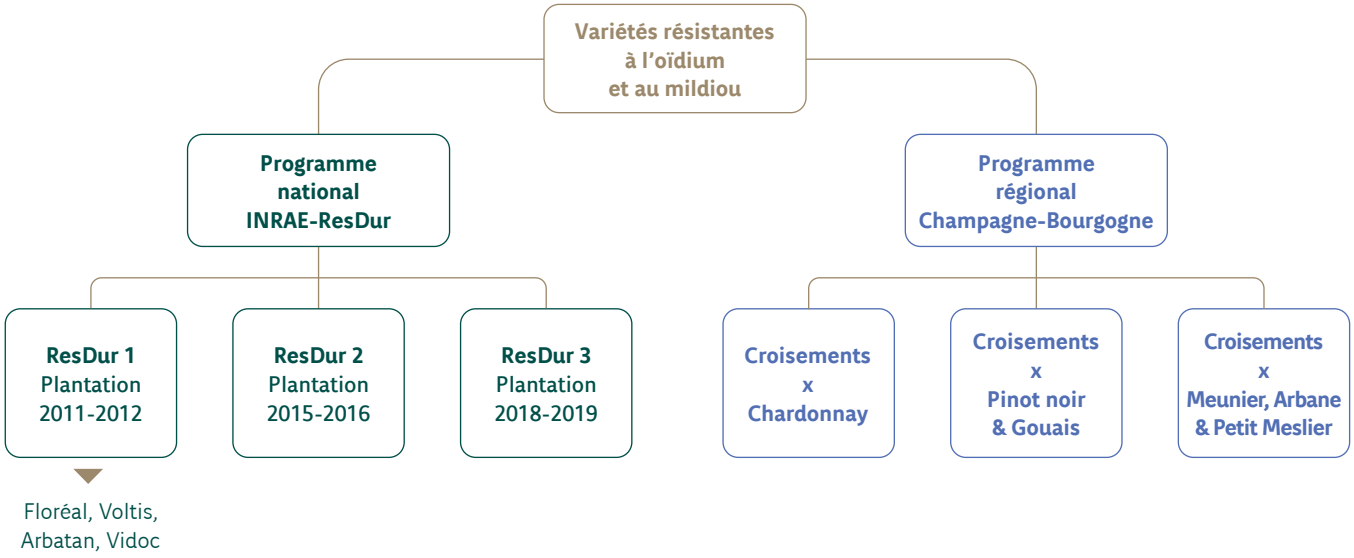
De nouvelles dispositions de l'INAO permettent aux appellations d'expérimenter davantage.
Avec le dispositif d'évaluation des innovations, il est possible de **tester de nouvelles solutions tout en bénéficiant de l'AOC**. C'est le cas du **Voltis** qui est maintenant présent sur des parcelles de Vignerons et Maisons pour s'assurer qu'il répond aux exigences de la Champagne en conditions réelles

Au cœur du réseau VIFA

Le Comité Champagne, le SGV et l'INAO participent au réseau de Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIFA). Ce réseau de vignerons pionniers permet **d'observer le comportement de ces variétés** sur nos terroirs et d'apprendre **à préserver leur durabilité.**



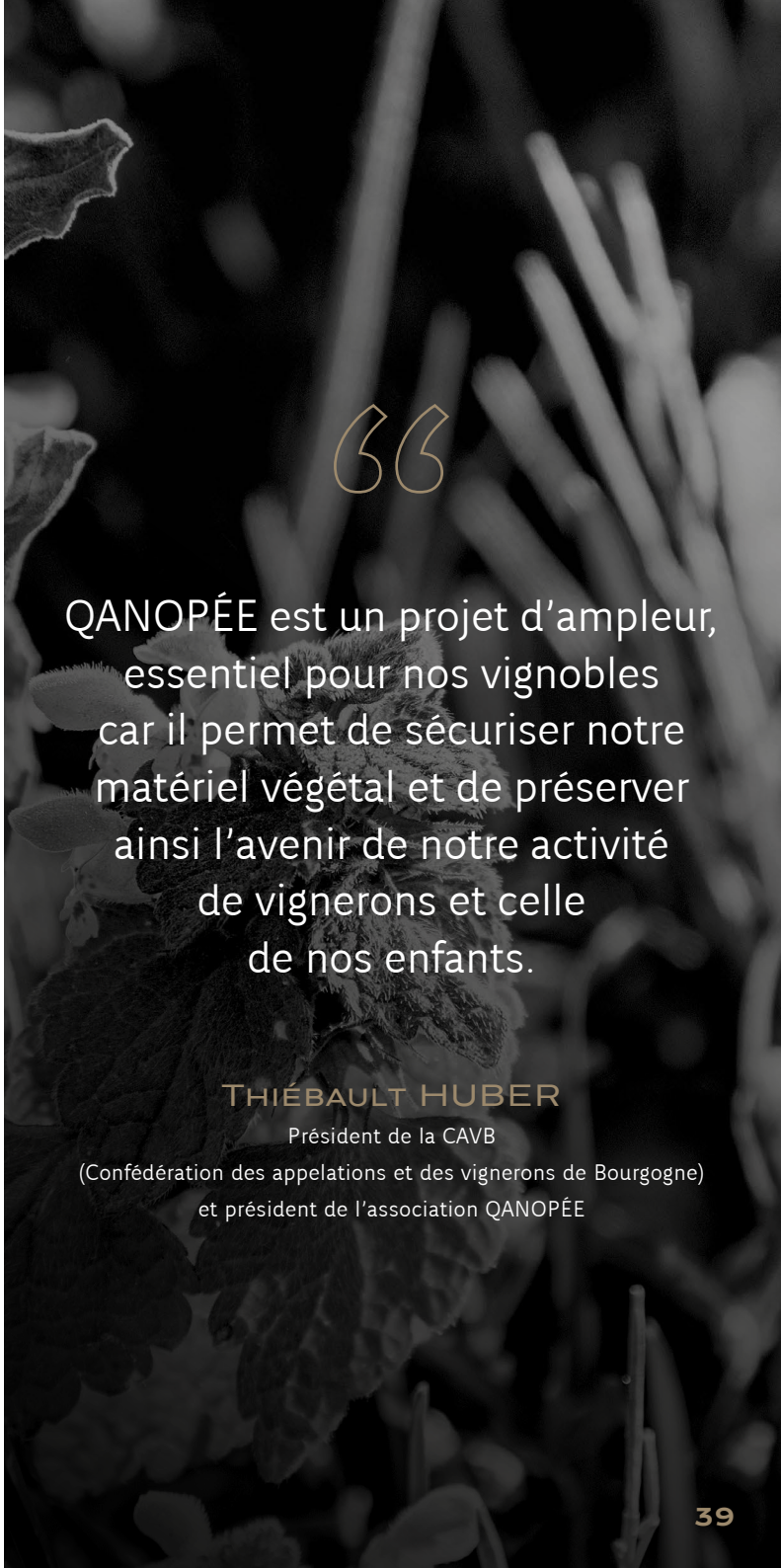
Programmes de création variétale



Qanopée, le collectif au service de l'intérêt général

Toujours dans cet **esprit collectif** au cœur de nos valeurs, **la Champagne, la Bourgogne, le Beaujolais et le Jura ont uni leurs forces dans le projet Qanopée** (QuArt NOrd-est de PrÉ-multiplication collectivE). Qanopée vise la production de plants de vigne et de porte-greffes, en milieu confiné et hors-sol, afin de sécuriser le matériel végétal, menacé par l'émergence de maladies lorsqu'il est produit en plein champ, notamment la maladie du court-noué.
Cette collaboration s'est concrétisée par la **construction d'une serre bioclimatique et "insect-proof" de 4 500 m²** qui accueillera les cépages traditionnels, les nouvelles variétés issues du **programme ResDur** et les futures du **programme CepInnov.**

La première pierre de la serre Qanopée a été posée sur la Zone d'activité d'Oger, le 17 octobre 2023.



“

QANOPÉE est un projet d'ampleur, essentiel pour nos vignobles car il permet de sécuriser notre matériel végétal et de préserver ainsi l'avenir de notre activité de vignerons et celle de nos enfants.

Thiébault HUBER
Président de la CAVB
(Confédération des appelations et des vignerons de Bourgogne)
et président de l'association QANOPÉE

AXE 3

Pour la Champagne

Coopérer pour faire rayonner notre territoire

Au sein de la filière Champagne, nous avons à cœur de mettre en valeur notre territoire ainsi que toutes celles et ceux qui le font vivre au quotidien. A ce titre, nous devons promouvoir les savoir-faire d'aujourd'hui et de demain pour répondre aux besoins de la filière et attirer les talents qui souhaiteraient la rejoindre. Par ailleurs, il nous faut tendre vers une économie plus circulaire afin de construire l'avenir, action que nous devons mener collectivement grâce à notre solide ancrage local.

ENJEU 3.1

Attirer les talents et développer les compétences 42-43

ENJEU 3.2

Amplifier les actions en matière d'économie circulaire 44-46

ENJEU 3.3

Participer à l'ancrage local et jouer un rôle moteur dans la cohésion territoriale 47-49

Enjeu 3.1

Attirer les talents et développer les compétences

Le défi de l'emploi

L'élaboration et la distribution des vins de Champagne reposent sur des activités agricoles, industrielles et tertiaires qui requièrent de nombreux savoir-faire à forte valeur ajoutée. Ces derniers s'exercent dans **divers métiers reliés par la passion du Champagne.** La préservation, la transmission et le développement de ces savoir-faire constituent des préoccupations majeures et relèvent de la Responsabilité Sociétale de la Filière.

Si de nombreuses initiatives ont vu le jour, la politique commune et structurée entre Vignerons et Maisons en faveur de **l'attractivité des métiers et du territoire reste à construire.**

Les métiers

De la production

Vigneron, responsable de vignoble, responsable approvisionnements raisins, cuviste, caviste, chef de cave, œnologue...

Du commerce

Négociant, courtier, responsable achat, responsable commercial, ambassadeur de marque, professionnel de la distribution, professionnel de la restauration...

De l'expertise

Caviste, sommelier, responsable ressources humaines, responsable juridique, responsable administratif et financier, responsable marketing, professionnel du tourisme, responsable communication, formateur...

Dans une économie non délocalisable, ces **métiers constituent un actif déterminant** pour garantir la disponibilité et l'excellence qualitative des vins. L'emploi en Champagne représente donc un véritable enjeu et fait face à de multiples défis :

- **LIMITER LA PÉNIBILITÉ DES TÂCHES**
- **DISPOSER D'UNE OFFRE DE FORMATION ADAPTÉE ET DE QUALITÉ**
- **ACCOMPAGNER L'INTÉGRATION DE LA ROBOTISATION**
- **RENDRE ATTRACTIF LE TERRITOIRE**

Dynamiser la formation

Très attentifs à la formation et aux métiers de demain, nous souhaitons accompagner **les femmes et les hommes désireux d'intégrer notre filière,** tout comme celles et ceux qui oeuvrent déjà à l'élaboration et à la commercialisation des vins de Champagne.
Nous poursuivons le renforcement des liens avec le monde de l'éducation, en Champagne et en France, en particulier dans les lycées viticoles et agricoles ainsi que dans les écoles d'ingénieurs en agronomie et agriculture. La Champagne est une fabuleuse **terre d'apprentissage**.
Nous devons le faire savoir et nous appuyer sur des ambassadeurs dans ces établissements.

Le Comité Champagne soutient...

Le **BPREA** (Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole), formation dédiée à tous projets d'installation ou de reprise d'exploitation.

Le Syndicat Général des Vignerons propose...

Un catalogue annuel des formations dispensées par le CRFPS (Comité Régional de Formation et de Promotion Sociale), en lien avec la Maison de l'Emploi et des Métiers.

D'autres actions...

- La **Commission Emploi Formation** du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne,
- Le soutien de l'**OCAPIAT** * pour accompagner l'effort de professionnalisation,
- Les **actions éducatives** par des interventions en école hôtelières, lycées viticoles...

*Opérateur de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agro-alimentaire et les territoires.

Attirer de nouveaux talents

Au même titre que d'autres vignobles, la Champagne doit évoluer et s'adapter à l'environnement sociétal pour assurer le renouvellement des générations et la transmission de son savoir-faire et de ses traditions.
Fort de ce constat, les professionnels du vignoble se sont engagés à mettre en place un projet structurant en s'appuyant sur le contrat de filière viticulture du Grand Est 2024-2027 :

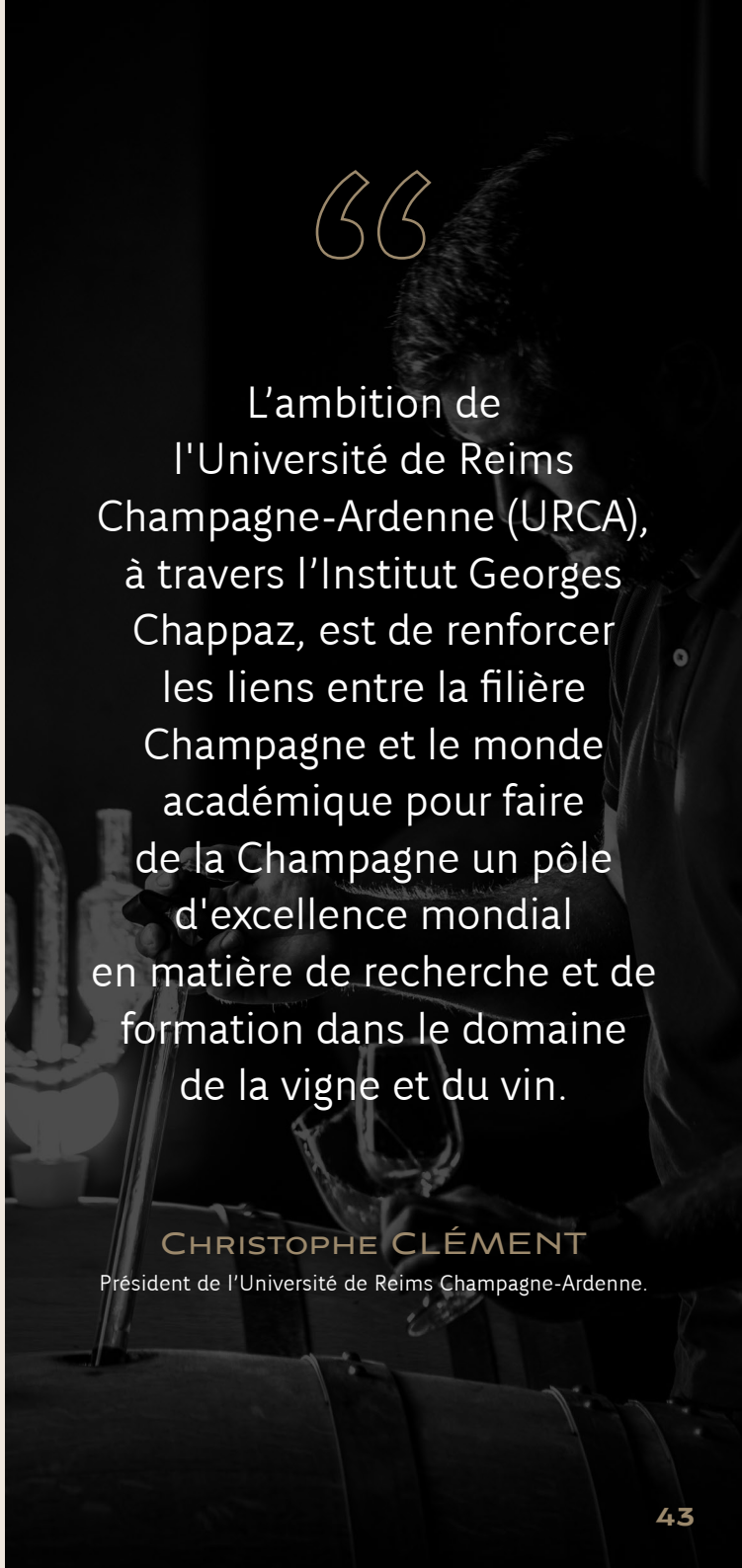
DIAGNOSTIQUER

Etablir un diagnostic précis des besoins en main d'œuvre (quantité et qualification) et le relier à l'offre de formation pour la renforcer et la diversifier en fonction des besoins

INNOVER

Développer un outil interprofessionnel innovant pour valoriser les métiers salariés et faciliter l'intégration dans la formation et l'emploi au sein des entreprises de la filière

Cette démarche favorisera l'attractivité des métiers et des formations et permettra de disposer d'une main d'œuvre qualifiée pour pérenniser la qualité et l'excellence du Champagne.



“L'ambition de l'Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA), à travers l'Institut Georges Chappaz, est de renforcer les liens entre la filière Champagne et le monde académique pour faire de la Champagne un pôle d'excellence mondial en matière de recherche et de formation dans le domaine de la vigne et du vin.

Christophe CLÉMENT
Président de l'Université de Reims Champagne-Ardenne.

Enjeu 3.2

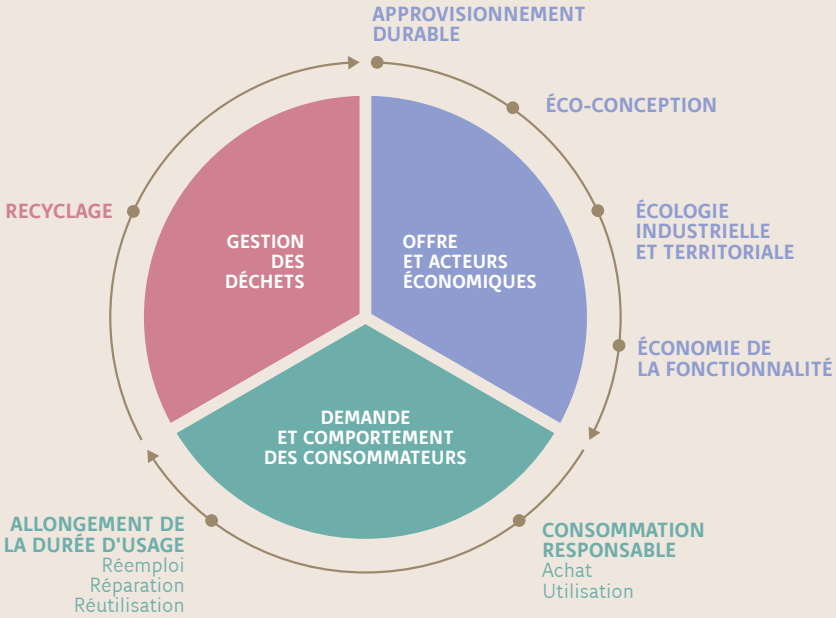
Amplifier les actions en matière d'économie circulaire

La loi AGEC (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) de 2020 entend **accélérer le changement de modèle de production et de consommation en France** afin de limiter les déchets et préserver les écosystèmes.

Tout comme le futur règlement européen sur les emballages et déchets d'emballage, cette loi incite la filière vitivinicole à apporter une réponse aux attentes environnementales de la société **en amplifiant ses actions en matière d'économie circulaire** et en **intensifiant ses interactions** avec ses partenaires et fournisseurs.

Les 7 piliers de l'économie circulaire

Source : Ademe



La filière construit des partenariats visant à **mettre à disposition des professionnels les solutions et les outils nécessaires à la transition vers l'économie circulaire.**

Elle mène en outre de nombreuses actions pour :

PROMOUVOIR L'ÉCO-CONCEPTION DES PRODUITS ET EMBALLAGES

ÉPURER LES EFFLUENTS, VALORISER LES CO-PRODUITS ET RECYCLER LES DÉCHETS

ENCOURAGER L'ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE

La commission **« Qualité et Développement Durable »** du Comité Champagne a pour rôle de **définir des ambitions communes et réalistes** pour tous les acteurs de l'interprofession puis de faciliter leur réalisation.

L'éco-conception : un enjeu collectif

Afin d'inciter les acteurs de la filière à s'engager dans l'éco-conception de leurs emballages d'expédition ou à choisir les solutions les plus durables proposées par les fabricants et distributeurs, **le Comité Champagne a élaboré une « Feuille de Route Emballage » en partenariat avec Adelphe.**

Celle-ci propose plusieurs solutions concrètes à destination des professionnels :

LE DIAGNOSTIC EMBALLAGE

LE CALCUL DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE PAR MATÉRIAU

DES ACTIONS DE FORMATION À L'ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES

Le plan de prévention et d'éco-conception des emballages de la filière Champagne synthétise toutes les bonnes pratiques existantes.

Téléchargez le plan de prévention et d'éco-conception des emballages

Pour en savoir plus

La filière sollicite régulièrement les fabricants d'emballages afin de faire émerger des solutions à faible impact environnemental, de la fabrication à la mise en marché. **Elle encourage la sobriété et l'utilisation raisonnable des étuis ou de tout autre packaging** ne protégeant pas le produit. Promouvoir l'éco-conception passe également par la sensibilisation du grand public et une communication efficace sur la démarche instaurée par la filière.

Gérer les déchets et les effluents, valoriser les sous-produits et les co-produits

La filière accompagne les opérateurs pour **traiter et valoriser près de 10 000 tonnes de déchets par an.** La Champagne joue un rôle précurseur : elle est l'initiatrice des **collectes d'emballages vides** des produits œnologiques et d'hygiène de la filière vinicole. Des collectes spécifiques effectuées avec l'**éco-organisme ADIVALOR** organisent la récupération des bidons vides en matière plastique et facilitent leur envoi dans des centres de tri.
D'autres déchets d'emballage sont aussi collectés en vue d'une valorisation, au travers de reprises fournisseurs, d'apports en déchetterie ou via des prestataires de gestion de déchets. Des filières plus spécifiques collectent certains déchets tels que les huiles usagées et les solutions de détartrage.

Les professionnels champenois mutualisent certains ouvrages d'épuration, comme les stockages aérés, qui épurent les effluents vinicoles selon un procédé biologique. Cette solution est complétée par l'épandage sur terrains agricoles et le raccordement aux réseaux communaux.

Grâce aux interactions entre établissements vinicoles et distilleries, la **valorisation des sous-produits vinicoles** (marcs, bourbes et lies) permet de créer de nouveaux produits (bioéthanol, alcools de bouche, huiles de pépins de raisin, engrais, compost, alimentation animale, etc.)

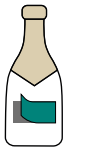
La **biomasse viticole** fait elle aussi l'objet d'une valorisation. Dans le vignoble, les sarments sont broyés et réincorporés au sol, les charpentes sont collectées pour une valorisation énergétique.

Développer l'écologie industrielle et territoriale en Champagne

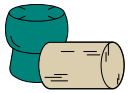
Créer des synergies gagnantes entre les établissements vinicoles et leurs fournisseurs ? C'est l'ambition du **programme expérimental Epernay Synergie Vin (EPSYVIN)**, lancé en 2018.

EPSYVIN met en relation les industries locales afin de mutualiser leurs biens et services, d'optimiser l'utilisation des ressources naturelles et de réduire les impacts sur l'environnement.

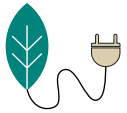
Dans l'agglomération d'Épernay, plus de **70 entreprises vitivinicoles** et connexes au Champagne ont ainsi déployé de nombreuses actions communes :



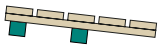
COLLECTE ET RECYCLAGE DES SUPPORTS D'ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES
En partenariat avec les fabricants et les imprimeurs



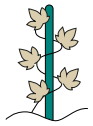
COLLECTE DE BOUCHONS EN LIÈGE USAGÉS
En vue de leur recyclage par :
l'ESAT Les Ateliers de la Vallée



ACHAT GROUPÉ D'ÉNERGIE VERTE



COLLECTE DE PALETTES CASSÉES
Pour les réparer et les réutiliser



RECHERCHE DE DÉBOUCHÉS POUR VALORISER LES CHARPENTES ET LES SOUCHES DE VIGNE

La déclaration unique

Depuis 1995, la filière, par l'intermédiaire du Comité Champagne, réalise une **déclaration unique à Adelphe** pour simplifier les démarches des ressortissants quant aux **obligations de financement du recyclage des emballages** ménagers mis sur le marché français (bouteilles, bouchons, muselets, coiffes et cartons) qui leur incombent.

> Un projet comme EPSYVIN démontre que la mise en place de synergies permet d'apporter de la compétitivité aux entreprises et de répondre à certains enjeux du territoire. C'est une approche nouvelle, mutuellement profitable, créatrice d'emplois, positive pour l'environnement et fédératrice pour les acteurs publics comme privés.

Benoît DEVAUX
Référent régional éco-conception, Ademe Grand Est

Enjeu 3.3

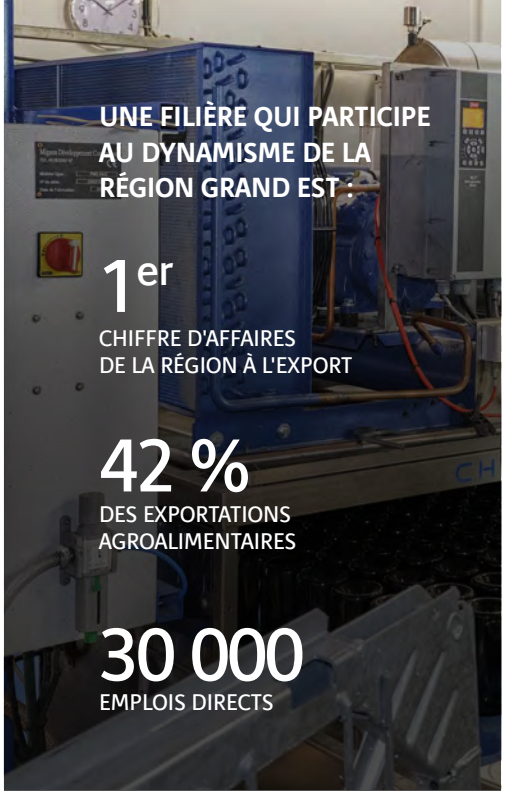
Participer à l'ancrage local et jouer un rôle moteur dans la cohésion territoriale

La filière Champagne, non délocalisable, n'existe que par son **lien au territoire** : situation géographique, caractéristiques du sol et transmission des savoir-faire ancestraux. Chaque Champenois, même celui qui ne travaille pas pour la filière Champagne, est impacté par cette activité centrale dans la région.

Une norme internationale

La norme ISO 26 000, standard international en matière de RSE, **définit l'ancrage territorial** comme « un travail de proximité d'une organisation vis-à-vis d'une communauté, qui vise à prévenir et résoudre les problèmes, créer de la valeur locale, favoriser les partenariats avec les parties prenantes locales et à adopter un comportement citoyen vis-à-vis de la communauté ».

ISO 26000



L'ancrage de la filière Champagne se concrétise au quotidien par :

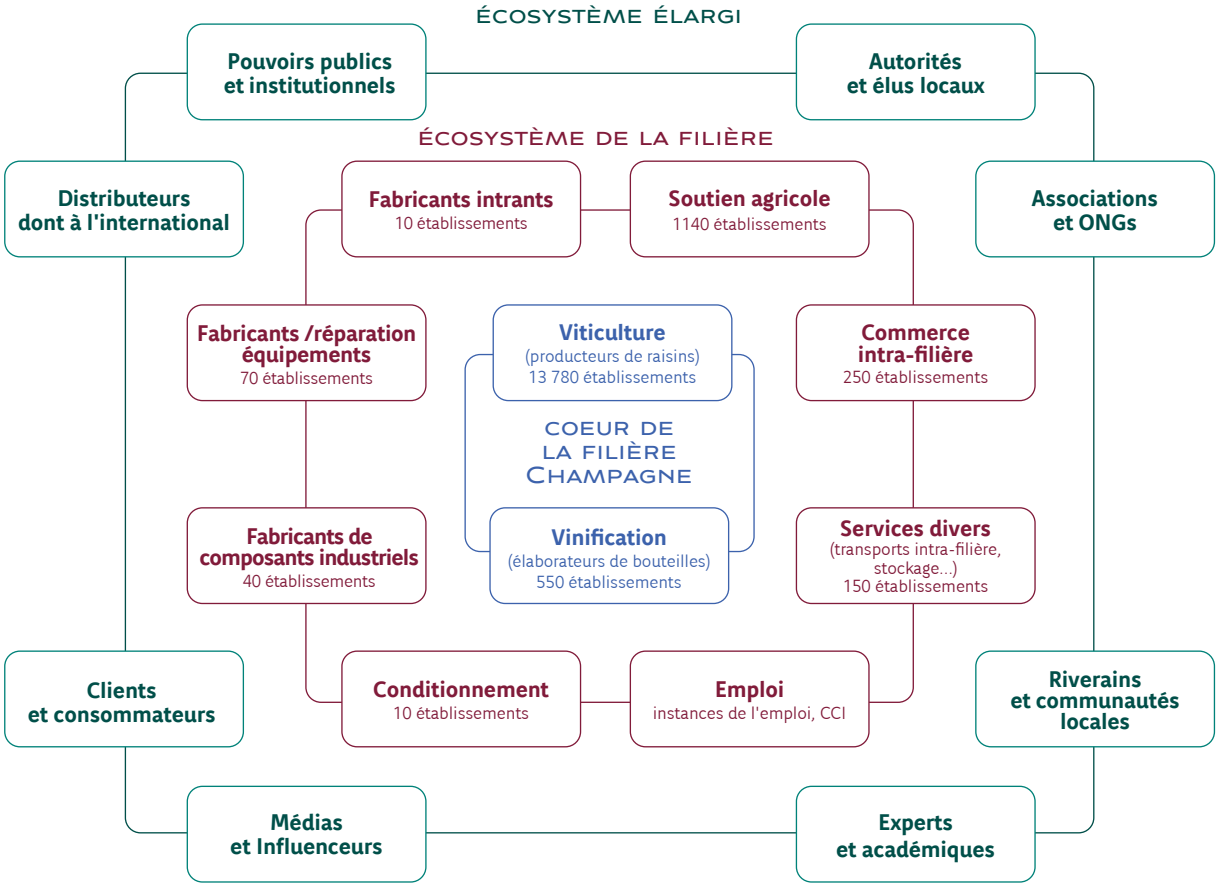
SA CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT D'UN ÉCOSYSTÈME ÉLARGI AUQUEL ELLE EST ÉTROITEMENT LIÉE
Création d'emplois, investissements, rayonnement et partage de la valeur

LA CONSCIENCE DE SES EXTERNALITÉS NÉGATIVES
Actions pour maîtriser la consommation de ressources naturelles et réduire les déchets et nuisances

LE RENFORT DE SA RÉSILIENCE GRÂCE AU DYNAMISME DES PROJETS MENÉS PAR LES AUTRES ACTEURS (collectivités territoriales, associations, entreprises d'autres secteurs) **ET DU GISEMENT DE PARTENAIRES POTENTIELS** (tissu de PME, experts, startups)

La collaboration autour d'enjeux partagés

En 2023, le Comité Champagne a réalisé une **cartographie de son écosystème élargi** : ce travail s'enrichira au gré des échanges avec les différentes parties prenantes. Les Vignerons et Maisons, au cœur de la filière, sont directement concernés par les enjeux économiques, environnementaux et sociaux auxquels les membres de leur écosystème font face (climat, biodiversité, urbanisation, mobilité, habitat, transition alimentaire, santé).
Ils sont également **acteurs des nécessaires transitions du territoire** à l'image des projets d'aménagement, des processus de labellisation ou du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET).



Axes de collaboration suivant les 3 piliers du développement durable

Pilier économique

Agir pour une bonne répartition de la richesse créée au niveau du territoire
(production, exportation et achats locaux)

Créer des emplois directs ou indirects
(consommation des ménages et tourisme)

Innover dans les activités connexes tout en limitant les externalités négatives liées au développement économique
(conditionnement, transport)

Pilier social

Favoriser les relations avec le monde académique
pour le développement des compétences et l'attractivité des emplois
(lycées viticoles, unités localisées pour l'inclusion scolaire, universités)

Soutenir la vie associative et les évènements locaux
pour contribuer au mieux vivre ensemble

Collaborer avec les mairies et associations de riverains
pour la cohésion sociale au sein des villages

Pilier environnemental

Agir en faveur de la maîtrise des émissions de CO_2
pour collaborer avec la région Grand Est, l'ADEME*
ou l'agence de l'eau

Soutenir les projets de recherche et développement (R&D) en lien avec l'agriculture
(pôle d'innovation Terrasolis qui accompagne la transition bas carbone)

Contribuer aux défis territoriaux
pour une transition vers une économie décarbonée, circulaire et plus résiliente

*Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Des projets d'œnotourisme en co-construction

L'image exceptionnelle du Champagne attire sur le territoire des oenotouristes de plus en plus nombreux. Au-delà des nombreuses initiatives individuelles,la filière joue **un rôle clé de coordination et d'animation des différents acteurs du territoire** via le Comité Champagne et la Mission Coteaux, Maisons et Caves du Champagne. **Sans jamais déroger à son principe de neutralité, elle accompagne de nombreuses initiatives collectives.**

Découvrez le "Livre blanc" de l'œnotourisme en Champagne

Pour en savoir plus

1953

Lancement de la Route Touristique du Champagne avec l'installation d'une signalétique commune

2010

Publication d'un guide Hachette "Sur la Route des vins de Champagne"

2018

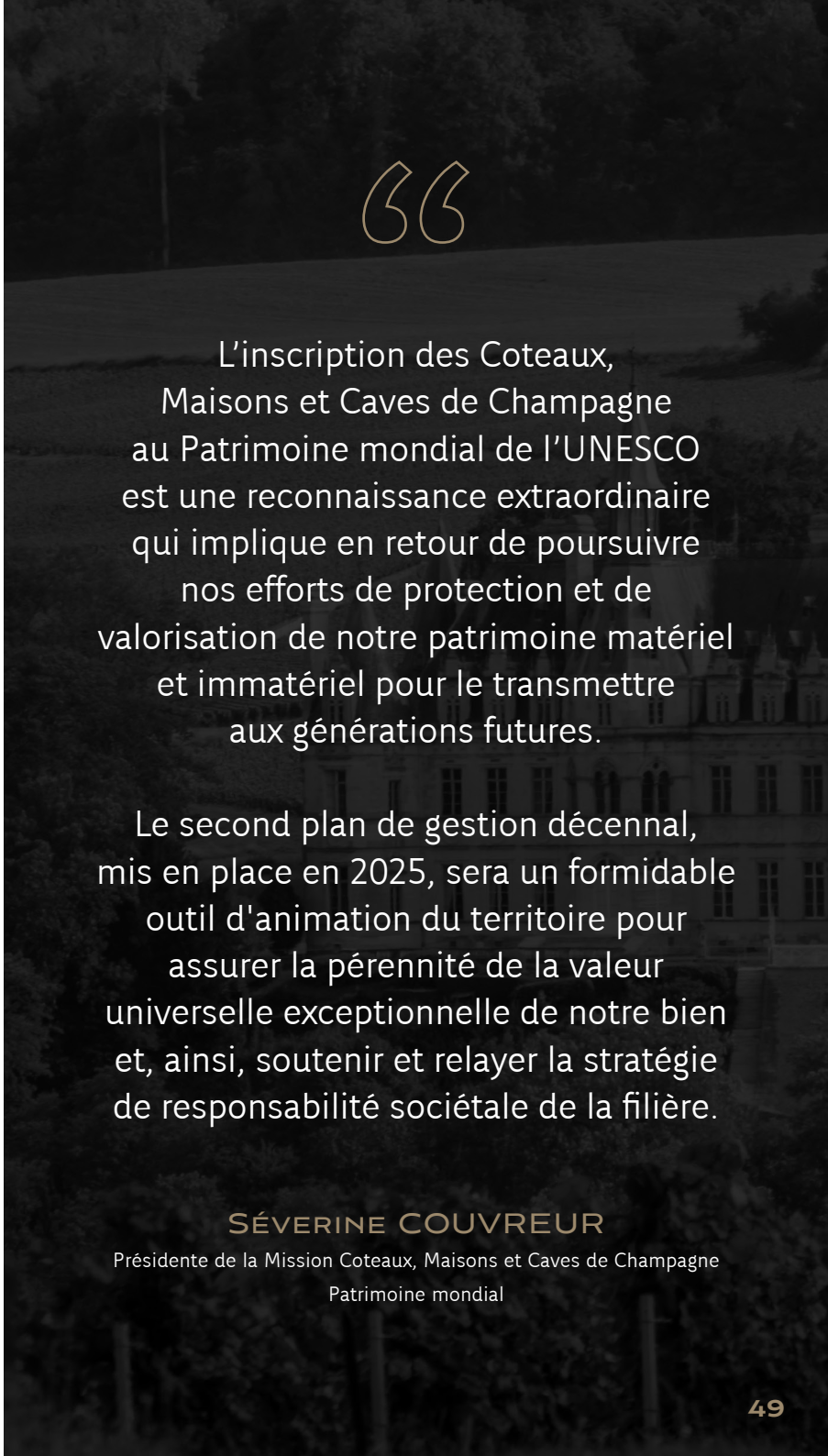
Co-création et animation du Groupement Oeno-touristique de Champagne (Comité Champagne, Mission Unesco, acteurs du tourisme et du territoire...)

2019

1res Assises de l'oenotourisme en Champagne et publication d'un "Livre blanc" en faveur de l'oenotourisme

DEMAIN

Meilleure compréhension de l'offre et de la demande via plusieurs études oenotouristiques.
Lancement d'un outil recensant les parcours en mobilité douce



L'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'UNESCO est une reconnaissance extraordinaire qui implique en retour de poursuivre nos efforts de protection et de valorisation de notre patrimoine matériel et immatériel pour le transmettre aux générations futures.

Le second plan de gestion décennal, mis en place en 2025, sera un formidable outil d'animation du territoire pour assurer la pérennité de la valeur universelle exceptionnelle de notre bien et, ainsi, soutenir et relayer la stratégie de responsabilité sociétale de la filière.

Séverine COUVREUR

Présidente de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne Patrimoine mondial

AXE 4

Pour le monde

Contribuer aux défis sociétaux

Au sein de la filière Champagne, nous sommes prêts à relever les défis sociétaux de notre temps. Pour le bien de notre territoire et de toute la filière, nous veillons à décrypter sans cesse les tendances sociétales et réglementaires, afin de préparer le futur, collectivement. Eu égard à la consommation de nos vins, il est de notre devoir de sensibiliser nos publics à la nécessité de concilier art de vivre et consommation responsable. Enfin, nous nous engageons collectivement à réduire nos émissions de gaz à effet de serre. Ces trois engagements concrets constituent une base essentielle pour contribuer positivement à une Société plus durable.

Enjeu 4.1

Anticiper les évolutions sociétales et réglementaires 52-53

Enjeu 4.2

Accompagner une consommation responsable 54-55

Enjeu 4.3

Réduire les émissions de gaz à effet de serre 56-59

Enjeu 4.1

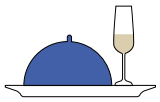
Anticiper les évolutions sociétales et réglementaires

Le contexte mondial dans lequel nous opérons connaît de nombreuses évolutions : dérèglement climatique, crises géopolitiques, multiplications des réglementations, innovations technologiques, nouvelles tendances de consommation...
Suivre et anticiper ces mutations constituent un axe structurant de la stratégie de la filière. Sa pérennité dépend de sa capacité à évoluer.

Une dimension prospective pour une réflexion à long terme

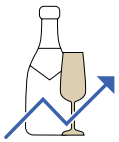
Connaissance fine de l'écosystème et **capacité de projection** s'avèrent déterminantes pour aider les élaborateurs à se projeter dans l'avenir. Le Comité Champagne réalise tous les ans différentes études afin de comprendre les évolutions propres aux consommateurs de chaque pays, tout en vérifiant que le Champagne continue de répondre à leurs attentes.

Une étude de notoriété et d'image des vins de Champagne est menée tous les deux ans depuis 2018 et met en lumière l'évolution des contextes de consommation à travers le monde :



UNE DEMANDE PLUS **HÉDONISTE**

DES MODES DE CONSOMMATION AXÉS SUR UN **PLAISIR RESPONSABLE**



DES **ATTENTES CROISSANTES** EN MATIÈRE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE, PARTICULIÈREMENT CHEZ LES JEUNES ACHETEURS

La réglementation européenne PPWR*

Un exemple de projet de loi suivi à la loupe

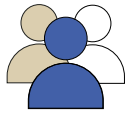
Afin de réduire la quantité d'emballages et de déchets d'emballages, le projet de réglementation européen PPWR fixe des **objectifs de réemploi, de recyclage ainsi que des consignes de tri.** La filière **suit attentivement l'élaboration de ce texte** et **met en avant les spécificités du Champagne** de manière à avoir des règles adaptées. Il s'agit, par exemple, d'obtenir une prise en compte de la forme de la bouteille de Champagne dans le calcul des espaces vides autorisés dans les emballages.

*Packaging and Packaging Waste Regulation

Une équipe d'experts dédiée à la veille réglementaire

La veille réglementaire couvre **l'ensemble des sujets pouvant impacter la filière** en France, au sein de l'Union européenne, mais aussi sur les marchés dans lesquels le Champagne s'exporte. Ce travail contribue à une **meilleure prise en compte des intérêts des Champenois** dans les réglementations à venir et à une **meilleure anticipation de l'impact de ces réglementations** sur la filière Champagne.
Selon les situations, les impacts peuvent être positifs (suppression de barrières à l'entrée d'un pays), négatifs (nouvelles contraintes) ou neutres (simple changement à faire connaître à tous).

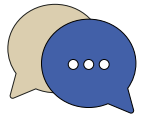
Au cas par cas, **les sujets sont discutés avec les parties prenantes concernées**, au sein de la filière Champagne (UMC, SGV, entreprises impactées) ou de la filière Vin (CNIV[1], FEVS[2], UMVIN[3], WOA[4])



Au sein du Comité Champagne, un groupe transverse d'**experts**, réunissant des **représentants de chaque direction**, se charge de la veille réglementaire de la filière depuis 2021

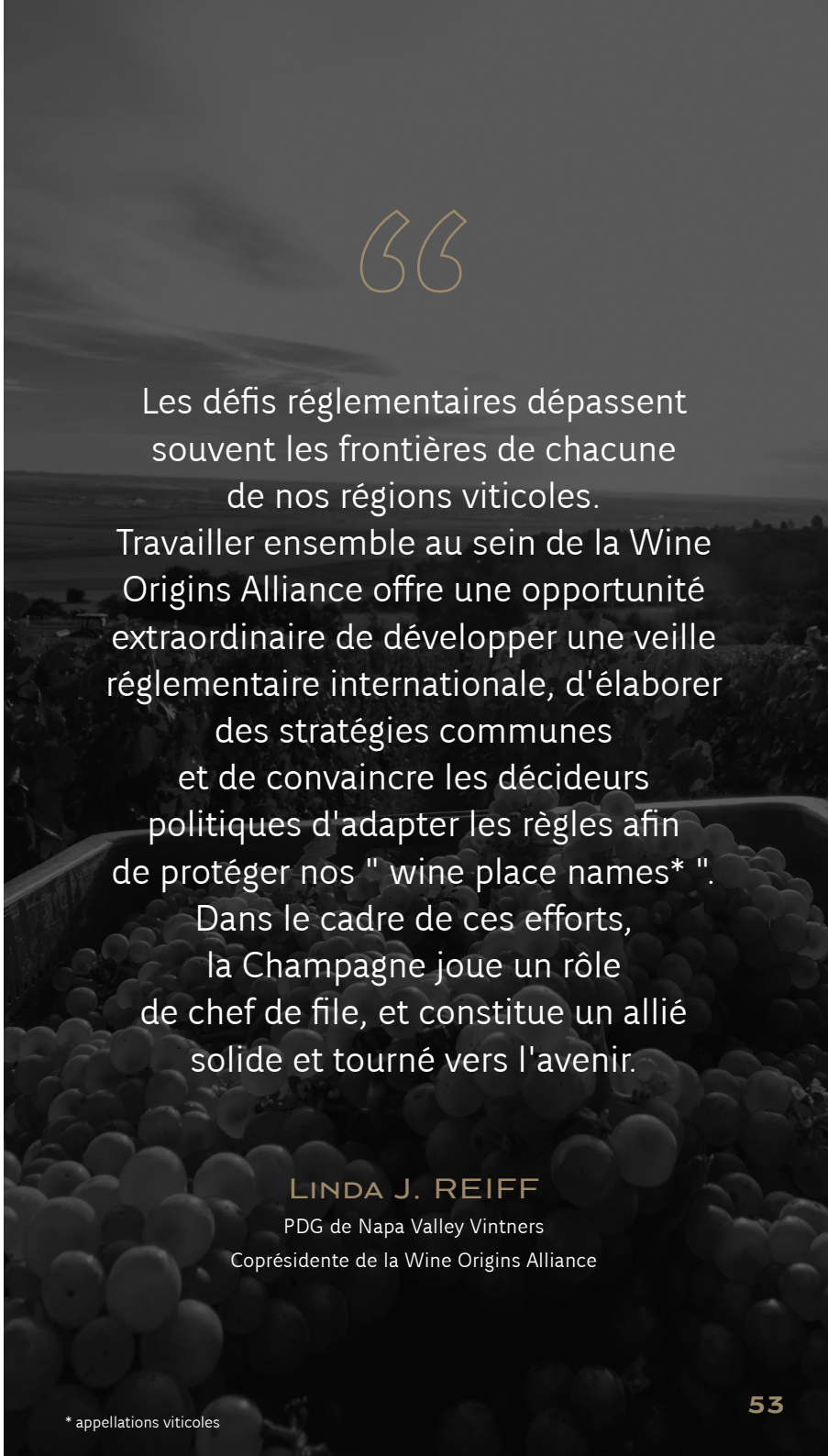
Il identifie les **risques et opportunités** liés aux évolutions règlementaires

Il **partage les informations** aux professionnels de la filière grâce à la communication digitale ou à l'édition de guides thématiques



Il propose des **prises de position** que pourrait adopter la filière et des éventuelles actions à mener

[1] Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique
[2] Fédération des Exportateurs de Vins et Spiritueux de France
[3] Union des Maisons et Marques de Vin
[4] Wine Origins Alliance



Les défis réglementaires dépassent souvent les frontières de chacune de nos régions viticoles.
Travailler ensemble au sein de la Wine Origins Alliance offre une opportunité extraordinaire de développer une veille réglementaire internationale, d'élaborer des stratégies communes et de convaincre les décideurs politiques d'adapter les règles afin de protéger nos " wine place names* ".
Dans le cadre de ces efforts, la Champagne joue un rôle de chef de file, et constitue un allié solide et tourné vers l'avenir.

Linda J. Reiff
PDG de Napa Valley Vintners
Coprésidente de la Wine Origins Alliance

* appellations viticoles

Enjeu 4.2

Accompagner une consommation responsable

La consommation responsable est un enjeu sociétal « montant » qui mobilise tous les acteurs : les professionnels au premier chef, les associations de prévention, les organismes de santé publique et les législateurs de nombreux pays, en particulier en Europe. Il impacte progressivement la perception des consommateurs et les habitudes de consommation.

Les élaborateurs de Champagne cultivent l'**image d'une consommation « en conscience »**, « maîtrisée », en soulignant que nos grands vins sont des produits d'un terroir unique et exceptionnel et en invitant, par leur dégustation, à **une découverte organoleptique empreinte d'histoire, de géographie et de culture.** Cette nécessaire vigilance s'applique à nos consommateurs, aux visiteurs que nous accueillons « à la propriété » et à nos collaborateurs et saisonniers qui façonnent nos vins dans les vignes comme dans les caves. Nous transmettons aussi ces messages en faveur d'une consommation responsable à l'ensemble de nos prescripteurs.

Partout dans le monde, le Champagne est davantage associé aux célébrations et aux évènements exceptionnels. Malgré ce statut un peu particulier, **nous avons pleinement conscience des évolutions de la Société et de la nécessité d'en tenir compte dans nos actions.** Nous sommes déterminés à prévenir les risques associés à une consommation excessive ou inappropriée (femmes enceintes, mineurs, conduite en état d'ivresse...).

Protéger les populations fragiles et sensibiliser aux situations à risque

La mise en conformité réglementaire en France (loi Evin) **et dans le monde** (Code de Marketing Responsable de l'ABAC en Australie, lois fédérales aux Etats-Unis...) **est évidemment un prérequis que respecte chaque acteur de la filière.** Elle l'incarne dans l'ensemble de ses communications : filtre d'âge pour restreindre l'accès des mineurs aux sites internet collectifs, visuels et discours respectant la loi Evin, messages sanitaires, absence d'action à destination des mineurs, etc.
Le Comité Champagne met également à disposition de l'ensemble de la filière une **plateforme d'information règlementaire digitale.** Celle-ci fournit, notamment, les prescriptions concernant les mentions sanitaires et les mesures de santé publiques qui doivent être respectées dans chaque pays. Le Comité Champagne propose enfin des outils pour aider les Champenois à intégrer la consommation responsable lors de leurs actions oenotouristiques (en particulier en proposant des éthylotests à tarifs préférentiels).

Favoriser la consommation responsable de nos vins

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

Le Comité Champagne est le principal contributeur de **Vin & Société. Cette structure unique en France**, créée en 1995, **fédère et représente l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole :** négociants, vignerons, interprofessions. Attachée au bon usage du vin par les consommateurs, Vin & Société s'engage et participe à l'élaboration d'actions d'éducation et de prévention à l'intention du grand public et des professionnels (de l'amateur à l'expert). Elle fait également partie du réseau européen « Wine in Moderation ».

Quelques exemples d'actions menées :

Pour des
FÊTES VITICOLES RESPONSABLES
dans toute la France
175 000 ÉTHYLOTESTS COMMANDÉS
de 2021 à 2023

Plus de
700 000 GUIDES
DE CONSOMMATION RESPONSABLE
distribués dans les caveaux
depuis 2015

4 000
PROFESSIONNELS
de la filière vin française
sensibilisés à la communication
responsable depuis 2020

Champagne Éducation

Accompagner une consommation responsable est l'un des piliers fondamentaux de chacune des formations dispensées par le Comité Champagne à destination des professionnels et des futurs professionnels du vin, qui sont les principaux relais auprès des consommateurs.

Page dédiée à la modération et fiche sur la consommation responsable sur le site

Rappel par les formateurs des principes pour concilier dégustation et modération lors de chaque masterclass

Nouvel e-learning qui intègre un chapitre sur la consommation responsable dans chacun de ses 3 niveaux

Découvrez le site officiel de formation au Champagne
champagne.education/fr

Pour en savoir plus

Travailler à une position collective

La modération n'est pas une préoccupation récente, elle est déjà prise en considération individuellement par un grand nombre d'acteurs de la filière. **Au-delà des pratiques individuelles, nous sommes convaincus qu'il peut y avoir un intérêt à agir collectivement pour inspirer une consommation plus sûre et plus consciente** en nous appuyant sur les caractéristiques qu'incarne le Champagne : transmettre des connaissances sur l'histoire, la géographie, l'artisanat, la production limitée loin de la logique volumique, éduquer au rituel et à la célébration. L'enjeu « accompagner une consommation responsable » a donc été identifié comme un axe de travail central du Conseil Interprofessionnel pour 2025.

Notre structure œuvre à la fois
à promouvoir la place culturelle unique
du vin dans notre pays et à répondre
aux attentes sociétales en matière
de consommation responsable.
Notre mission est de construire
un dialogue constructif entre la filière
viticole et la Société, en développant
des programmes de sensibilisation
des consommateurs à la consommation
responsable, notamment lors
d'une dégustation, à la compréhension
des traditions viticoles
et aux risques associés
à des consommations excessives.

Krystel LEPRESLE

Déléguée générale de Vin & Société

Enjeu 4.3

Réduire les émissions de gaz à effet de serre

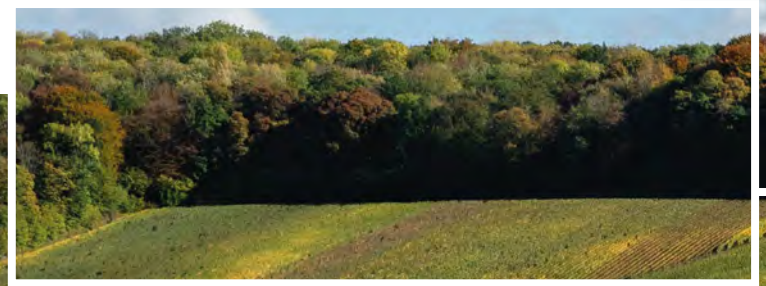
La production agricole représente **20 % des émissions de gaz à effet de serre** directes émises sur le sol français (élevage, déjections, épandage d'engrais azotés, utilisation d'énergie pour les serres et les engins agricoles, etc.).

Instaurée par la loi du 17 août 2015, **la Stratégie nationale bas-carbone (SNBC)** est la feuille de route de la France pour lutter contre le changement climatique. Elle définit une trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre en **visant d'atteindre la neutralité carbone à l'horizon 2050.**

Cela implique de faire évoluer les pratiques dans tous les secteurs d'activité vers une économie bas-carbone, circulaire et durable. La filière Champagne s'est, elle, déjà mise en mouvement depuis plus de 20 ans pour réduire son impact sur le climat.

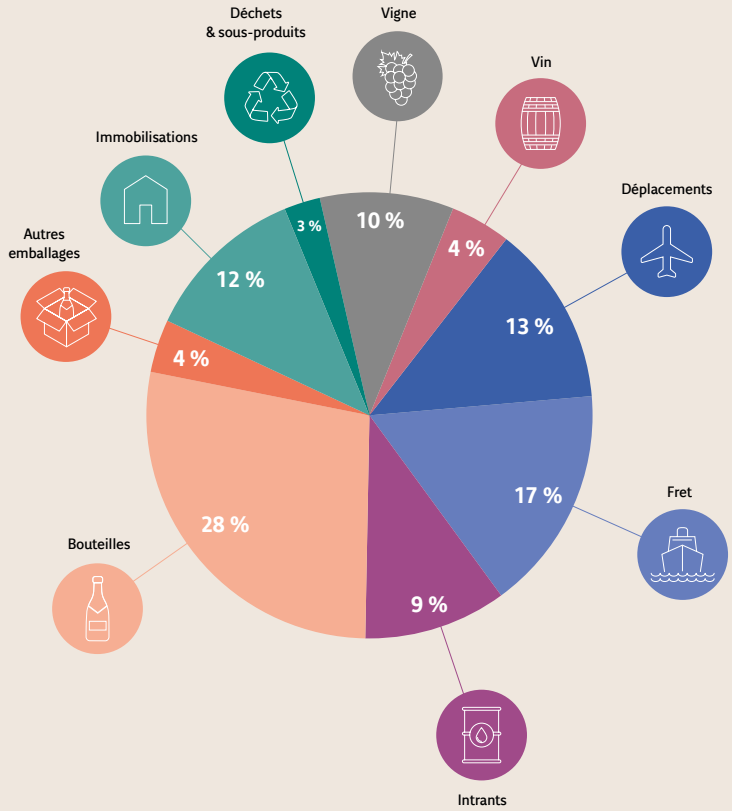
La filière Champagne pionnière sur l'enjeu carbone

Conscients de l'impact de leurs activités sur les émissions de gaz à effet de serre, tous les acteurs savent que la pérennité de l'appellation est tributaire du climat.
C'est pourquoi la filière Champagne est proactive **en étant la 1re région viticole au monde à avoir effectué son Bilan Carbone dès 2003.**
Celui-ci est actualisé tous les cinq ans afin de suivre l'évolution de nos émissions.



Bilan Carbone total filière

Postes d'émissions dans le Bilan Carbone total de la filière Champagne - 2023



Chaque maillon de la chaîne de production doit être mobilisé pour réduire l'empreinte carbone de la filière. **Dès 2005** l'Interprofession s'est dotée d'un **Plan Carbone** (révisé tous les dix ans) afin d'encourager le déploiement d'actions concrètes de réduction d'émissions à tous les niveaux de la chaîne de valeur.

Un plan d'action ambitieux et pragmatique

En phase avec l'**Accord de Paris**, l'objectif fixé en 2022 d'atteindre le **"Net Zéro Carbone"** nécessite en premier lieu de **réduire de 75 % les émissions de gaz à effet de serre** via un Plan Carbone très large (voir page suivante).

La filière Champagne se veut néanmoins réaliste : les actions de réduction ne suffiront probablement pas à atteindre le "Net Zéro Carbone" d'ici à 2050.

Aussi, il s'agit en parallèle de trouver comment **compenser les 25 % restants de la meilleure manière possible en favorisant les actions locales :** stockage de carbone au sein du vignoble dans les sols ou les haies, soutien de projets régionaux liés à l'agriculture, à l'énergie, aux forêts ou aux zones humides. Toutes les pistes sont actuellement étudiées.

2003

1er Bilan Carbone au monde d'une filière viticole

2005

Plan Carbone 1
Objectif -25 % en 2025 : allégement de la bouteille, écoconstruction, calculateur carbone, valorisation des bioressources dans la filière...

2015

Plan Carbone 2
Machinisme électrique, viticulture durable, efficacité énergétique, économie circulaire, fret maritime à la voile...

2018

Bilan Carbone
-15 % de CO_2 depuis 2003

2025

Publication du **5e Bilan Carbone** et construction du **Plan Carbone 3**

DEMAIN

Objectif
"Net Zéro Carbone"
à l'horizon 2050

Le plan Carbone Champagne propose 90 actions traitées dans sept thématiques qui couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur

VITICULTURE DURABLE

Pratiques agroécologique & machinisme

OENOLOGIE DURABLE

Optimisation des pratiques, éco-conception et emballages

BÂTIMENTS

Sobriété et efficacité énergétiques

R&D

Modes de conduite, innovation variétale, carbone biogénique

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Valorisation des sous-produits, effluents et déchets

TRANSPORTS

Abandon du fret aérien, développement de voiliers cargos

GOUVERNANCE

Calculateur carbone, opérations collectives, formations, certifications, incitations

Parmi les actions déployées dans le cadre du **Plan Carbone 2**, trois initiatives permettent de viser collectivement l'objectif **"Net Zéro Carbone" à l'horizon 2050 :**

CALCULATEUR CARBONE

Accessible gratuitement sur l'extranet interprofessionnel, il permet une autoévaluation et une identification des actions correctives

PROJET COPERNIC

Lancé en 2021, le projet "COmpétitivité et PERformances éNergétiques des Installations vitivinicoles de la filière Champagne" réunit 50 structures (Vignerons, Maisons, Coopératives) et promeut la sobriété et l'efficacité énergétique ainsi que les énergies renouvelables

BONS DIAGNOSTICS CARBONE

Financé via le **Plan de Relance**, il permet de déployer des **Bilans Carbone** pour les nouveaux exploitants et de les sensibiliser à la réduction des émissions

Transports : développement du fret voilier

Depuis 2017, la filière Champagne soutient des initiatives de **développement du fret à la voile** pour le grand export. Cette solution est particulièrement pertinente pour les expéditions transatlantiques.

Après des premières traversées réalisées par d'anciennes goélettes restaurées (2 à 15 palettes), ce sont désormais des cargos voiliers innovants (800 à plus de 1000 palettes) qui sont mis à flot.

De la bouteille allégée à la "bouteille du futur"

À la suite du 1er Bilan Carbone de la filière en 2003, le volet éco-conception du 1er Plan Carbone prévoit d'alléger la bouteille. Testée puis généralisée en 2011, la bouteille standard a vu son poids **réduit de 7 %**.

Cet allègement permet une réduction d''empreinte carbone de 11 200 tCO2e* sur la fabrication du verre et 5 800 tCO2e sur les transports, soit 17 000 tCO2e au total. Ceci représente les émissions de 1 700 Français.

Aujourd'hui, avec le projet **« Bouteille du Futur »**, des bouteilles encore plus légères sont en cours de test.

*Unité de mesure : tonne équivalent CO_2

"Alors qu'elle ne viendrait pas à l'esprit du premier venu quand il s'agit de réduire les émissions de gaz à effet de serre, la filière Champagne s'est pourtant emparée de la question de manière active depuis 20 ans. Elle fait partie des très rares secteurs d'activité qui ont baissé leurs émissions totales tout en augmentant les volumes. Cette réussite n'est pas tombée du ciel : elle doit beaucoup à un comité interprofessionnel moteur et constant, à un travail en partenariat avec les acteurs de la filière, à une gouvernance impliquant très largement les acteurs de terrain, et à l'intégration du long terme dans toutes les réflexions."

Jean-Marc JANCOVICI
Dirigeant du Cabinet Carbone 4
Créateur de la méthode Bilan Carbone

Ouverture

Ce rapport d'impact formalise, pour la première fois, la stratégie de Responsabilité Sociétale de notre filière. Il identifie des enjeux prioritaires pour assurer la pérennité de l'appellation Champagne mais, surtout, il met en lumière les actions déjà conduites par les Champenois et l'ambition que nous nous fixons collectivement.

La démarche compte autant que le résultat à nos yeux : interroger toutes nos parties prenantes, internes et externes ; réaliser un diagnostic des enjeux de notre filière, sans rien laisser de côté ; établir une feuille de route en s'appuyant sur une vision partagée ; communiquer de manière transparente sur nos engagements. C'est un travail long, passionnant et structurant.

Cet exercice a permis de souligner une grande convergence de vues de tous les acteurs, une détermination claire à faire prévaloir le collectif pour garantir la pérennité de la filière et de chacun des opérateurs économiques.

Les ambitions environnementales étaient déjà très structurées, les caps clairement fixés et connus de tous. En revanche, l'état des lieux a permis de mettre en lumière, pour les piliers économique et social, des objectifs structurants et des réalisations parfois anciennes de la filière, tels que le partage de la valeur, l'engagement du collectif, la protection de l'appellation, etc.

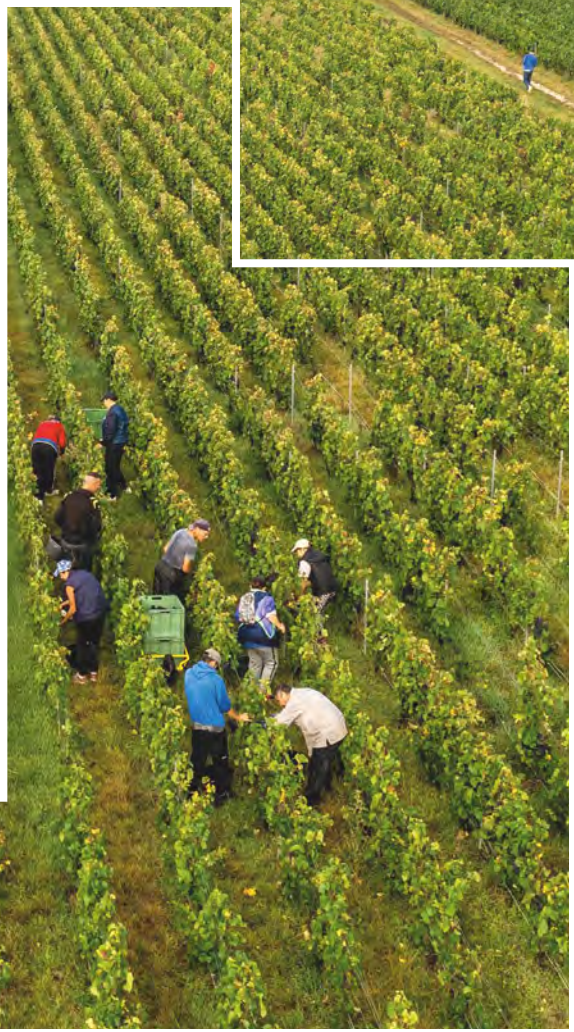
Viser l'excellence et la durabilité pour le Champagne requiert l'engagement de tous les Champenois. C'est une attente forte de nos partenaires et de nos consommateurs qui associent le Champagne à l'exemplarité. Nous devons être à la hauteur de cette marque de confiance.

Et les chantiers ne manquent pas. Au-delà des projets cités dans les pages précédentes, le Comité Champagne va rapidement offrir à chaque Vigneron, à chaque Maisons de Champagne des outils concrets pour les aider à s'engager individuellement, au profit du collectif.

Nous prendrons la parole régulièrement pour partager notre expérience.
Entre-temps, la filière est au travail.

Conseil Interprofessionnel de Champagne

Février 2025



Crédits

Crédits Photos :
Osmany Tavares Barbosa, Mickaël Boudot, Michel Jolyot, Jean Cazals, Philippe Maille, Michel Guillard, Christophe Manquillet, IMAGESinAIR, Hélène Guillet, Alexandre Marchi, Ronan Gladu, Alexandre Couvreux

Données :
sauf mention spéciale, sources Comité Champagne

Financement des projets :
de nombreux projets présentés dans ce document ont bénéficié de l'aide précieuse des partenaires institutionnels et particulièrement des financeurs, que nous remercions chaleureusement : collectivités territoriales du vignoble champenois et particulièrement la Région Grand Est, Agence de l'Eau Seine-Normandie, ADEME, Ministère de l'Agriculture, Ministère de la Recherche, FranceAgriMer, CNIV, Plan National Dépérissement du Vignoble, Agence Française de la Biodiversité, Union Européenne

Appui méthodologique :
Des Enjeux et des Hommes

Conception et réalisation :
Agence MIEUX

Imprimé par :
Imprimerie Le Réveil de la Marne, certifiée ISO 14001, FSC et PEFC, label Imprim'Vert,
et appliquant la méthode Bilan Carbone. Impression à base d'encres végétales et vernis acryliques

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du Comité Champagne

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

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

5 rue Henri-Martin, CS 30135
51204 Epernay, France
www.champagne.fr
Tél : 03 26 51 19 30
Email : info@champagne.fr

COMITÉ
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE.FR

Ne pas jeter sur la voie publique – Version 1 / 2025