



RAPPORT D'ACTIVITÉ
2024



3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	FAITS MARQUANTS
10	QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE
12	RÉGULATION DE LA FILIÈRE
14	RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE CHAMPAGNE
16	PROTECTION DE L'APPELLATION
18	VALORISATION DE L'APPELLATION
20	BUDGET & ÉQUIPE
21	GOVERNANCE
22	PARTENAIRES

Crédits photos :
©Jean-Charles Gutner - (Collection Comité Champagne) / ©Comité Champagne / ©Michel Jolyot
©Fabrice Leseigneur / ©Visuel Impact / ©Stadler-GE / ©Fondation Maeght / © Christophe Manquillet
©Michel Guillard / ©Studio Dieppedalle / ©IMAGESinAIR Productions

Conception et réalisation :
MOOD FOR WEB

ISSN 2649-4310 (en ligne) – ISSN 2648-8728 (imprimé)
Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du Comité Champagne.



ÉDITORIAL

David CHATILLON
Co-président
du Comité Champagne

Maxime TOUBART
Co-président
du Comité Champagne

Certaines années bousculent, modifient les repères, suscitent la réflexion. 2024 fut une de ces années.

Les expéditions de Champagne ont ralenti, prises en étau entre les tensions d'un monde en proie à l'instabilité géopolitique et les pressions d'une inflation persistante.

La campagne viticole fut exigeante, marquée par une météo instable et la pression constante du mildiou. Malgré des rendements contenus et des maturités hétérogènes, les Champenois ont su faire preuve d'une rigueur exemplaire.

Parallèlement, ils se voient contraints de multiplier leurs efforts pour endiguer la montée fulgurante de la flavescence dorée, qui gagne encore du terrain.

Mais la Champagne, rompue aux soubresauts de l'histoire, ne plie pas. Elle observe, elle s'adapte, elle agit. Résiliente, elle sait que sa force réside dans son unité.

Et cette force, nous la mettons au service d'actions concrètes, à toutes les échelles. Sur nos terres d'abord, avec des pratiques plus durables, respectueuses de nos terroirs. À l'échelle nationale, en affirmant notre rôle de filière, héritière d'un savoir-faire d'exception et animée par la quête incessante de progrès. Et au-delà de nos frontières, avec la même exigence, en unissant nos voix à celles d'autres régions du monde – comme au sein de la Wine Origins Alliance – pour défendre ce que nous avons de plus précieux : l'authenticité de nos origines, la vérité des territoires.

Le Comité Champagne est le trait d'union entre Vignerons et Maisons de Champagne. Dans un monde en mutation, il a plus que jamais vocation à accompagner les acteurs de la filière à préparer l'avenir. Et si les temps sont incertains, une chose demeure : c'est ensemble que nous continuerons à faire vibrer la Champagne et le Champagne.



MISSIONS & VALEURS

INTÉGRITÉ VALORISER RAYONNEMENT
FÉDÉRER MODESTIE PROTÉGER

Depuis plus de 80 ans, le Comité Champagne protège l'intérêt commun des Vignerons et Maisons de Champagne pour contribuer à la compétitivité et à l'équilibre de la filière.

L'interprofession, sous l'autorité d'un Commissaire du Gouvernement, le préfet de la Région, est chargée de l'encadrement réglementaire et de l'organisation de l'économie de la filière en assurant notamment l'ajustement des stocks à la performance sur les marchés.

Ses attributions sont définies par le droit européen et par la loi française. À ces fins, le Comité Champagne mène de front plusieurs missions d'intérêt général et propose une large palette de services à ses ressortissants : protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, valorisation de celle-ci par la communication institutionnelle, relations média et éducation des prescripteurs en vin, études économiques, recherche et développement pour la vigne et le vin, politique collective de développement durable, collecte et enregistrement pour le compte de l'État de l'ensemble des informations permettant le suivi et le pilotage de l'activité vitivinicole, conseil et assistance aux professionnels dans les domaines de la technique, du droit et de l'exportation, gestion d'une réserve interprofessionnelle permettant, d'une part, d'ajuster les volumes mis en marché aux besoins de la filière et, d'autre part, de garantir les exploitants contre les aléas climatiques.

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



▲ En 2024, le Comité Champagne célèbre le 70^e anniversaire de l'ouverture de sa première antenne à l'étranger, avec l'ouverture du Bureau du Champagne USA, le 1^{er} août 1954 à New York. Ce Bureau a été successivement dirigé par Edward Gottlieb, Irving Smith Kogan, Jean-Louis Carbonnier, Sam Heitner, Jennifer Hall et aujourd'hui Lori Russo. Il est depuis octobre 2001 situé à Washington.

◀ Dans le domaine du matériel végétal, le Comité Champagne est agréé établissement de prémultiplication. Il est par ailleurs reconnu gestionnaire de collection.



Le 1^{er} janvier, le réseau des Bureaux du Champagne à l'étranger s'étoffe d'une nouvelle adresse, le Bureau du Champagne Nordique, installé à Stockholm. Comme pour les autres agences, ses missions sont prioritairement les relations avec les médias, les importateurs et les prescripteurs, la formation ainsi que la protection de l'appellation Champagne. Le Bureau est dirigé par Elina Gregor.

FAITS MARQUANTS



L'Archiconfrérie Saint-Vincent réunit les confréries champenoises à Epernay, le 13 janvier. À cette occasion, la Corporation des vignerons de Champagne remet la Grande Médaille d'or à Charles Goemaere, directeur général du Comité Champagne.

Les résultats des expéditions 2023 sont annoncés le 15 janvier. En baisse de - 8,2 % en volume par rapport à l'année précédente, les expéditions retrouvent leur niveau d'avant la crise sanitaire. Malgré la baisse des volumes, la montée en gamme des cuvées, surtout à l'exportation, a permis à l'appellation de maintenir son chiffre d'affaires au-dessus de 6 milliards d'Euros.

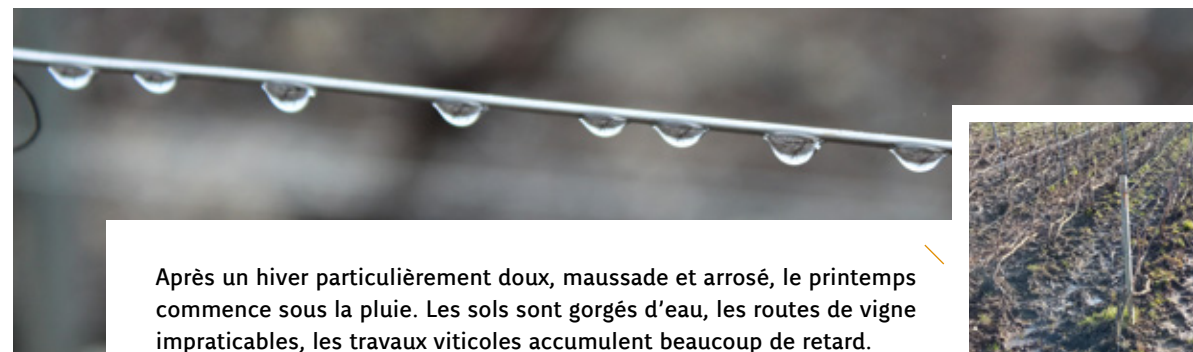


Le Centre des Congrès de Reims accueille la 6^e édition de Champagne Market Trends le 8 février sur le thème « Inflation, concurrence : comment réagissent nos consommateurs de Champagne ? ».

Le 13 février, les présidents du Comité Champagne présentent les « cinq raisons d'avoir confiance en 2024 » lors d'une conférence de presse sur le salon Wine Paris & Vinexpo Paris.



Comme chaque année à la même période, les Bureaux du Champagne à l'étranger se retrouvent à Epernay du 18 au 22 mars pour une semaine de formation et d'échanges.



Après un hiver particulièrement doux, maussade et arrosé, le printemps commence sous la pluie. Les sols sont gorgés d'eau, les routes de vigne impraticables, les travaux viticoles accumulent beaucoup de retard. L'année 2024 sera la plus pluvieuse jamais enregistrée.



Du 10 au 13 avril, le Comité Champagne reçoit des représentants des monopoles d'états scandinaves de vente d'alcool, Vinmonopolet (Norvège), Systembolaget (Suède), Alko (Finlande), pour leur présenter le plan d'action filière « Ensemble pour les vendanges en Champagne ».



Le 15 avril, les élus de la Région Grand Est sont invités à découvrir le Domaine expérimental de l'interprofession de Plumecoq.



De violents orages éclatent le 12 mai dans le vignoble, affectant plus particulièrement les secteurs de Vitry-le-François et du sud de l'Aisne, occasionnant ravinements et inondations mais surtout d'importants dégâts de grêle autour de Courcelles, Barzy-sur-Marne, Passy-sur-Marne et Trélou-sur-Marne.



Le 20 juin, David Chatillon et Maxime Toubart, co-Présidents du Comité Champagne, tiennent une conférence de presse pour présenter officiellement le plan d'action « Ensemble pour les vendanges en Champagne ». Il a pour objectif principal de consolider et structurer les standards de la filière concernant les conditions d'emploi des travailleurs saisonniers.



Dans le cadre de l'exposition « Amitiés. Bonnard-Matisse » qui se tient du 29 juin au 6 octobre à la Fondation Maeght, le Comité Champagne prête l'affiche « France-Champagne » de Pierre Bonnard qui décore habituellement ses locaux.



La France prépare les Jeux Olympiques d'été 2024, le 30 juin, la Flamme olympique passe par l'avenue de Champagne à Epernay.



19 juillet à Epernay, les Vignerons et Maisons de Champagne s'accordent sur un rendement commercialisable de 10 000 kilos par hectare pour la vendange à venir.

Le début de la vendange s'échelonne entre le 7 et le 24 septembre. En raison des conditions de floraison et de la très forte pression du mildiou, la situation est extrêmement hétérogène intra-cépages, intra-secteurs et même intra-parcelles. L'organisation des circuits de cueillette est singulièrement compliquée. L'hétérogénéité au vignoble tout au long de la campagne se reflète dans les grandes disparités de rendements.



Le 16 septembre, le président de la Région Grand Est, Franck Leroy, visite le chantier de la serre bioclimatique de pré-multiplication de matériel végétal Qanopée, en cours sur le site de Blancs-Coteaux.



La Conférence Internationale 2024 de l'Association Internationale des Juristes du Droit de la Vigne et du Vin se tient à Reims du 25 au 27 octobre. Le Comité Champagne profite de leur venue en France pour réunir ses différents avocats dans le monde.



Le 13 novembre, le Comité Champagne reçoit la Mission d'information de l'Assemblée nationale relative à la stratégie de marché de la filière vitivinicole.



Dans le cadre de la convention, signée en mars, entre le Comité Champagne et l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne de l'Université de Reims Champagne-Ardenne, une première rencontre inter-équipes se tient le 14 novembre à Epernay.

L'assemblée annuelle de l'Association Viticole Champenoise se déroule au Millesium d'Epernay le 5 décembre. L'invité de l'année est Julien Denormandie.



Le 18 décembre, le Bureau exécutif entérine le Rapport d'impact de Responsabilité Sociétale de la Filière Champagne, issu de deux ans de travaux du Conseil interprofessionnel. Cette date marque le début du développement d'une stratégie de développement durable, globale et structurée.

QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE



DEUX NOUVEAUX OUTILS AU SERVICE DE LA PRODUCTION DE PLANTS

2024 a vu l'achèvement de deux projets au service de la production d'un matériel végétal sain :

- **Qanopée**, une serre étanche aux insectes pour produire et conserver en toute sécurité les plants de base du Beaujolais, de Bourgogne, de Champagne et du Jura ;
- **La STEC** est une station de traitement à l'eau chaude des plants champenois pour garantir l'absence de maladies comme le court-noué ou la flavescence dorée.

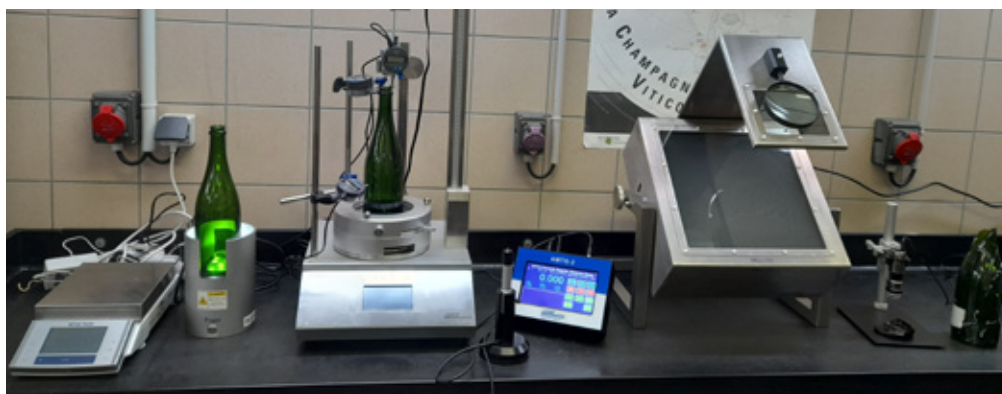
Les deux structures sont hébergées sur un même site sur la commune de Blancs-Coteaux (Oger, Marne).

UN NOUVEAU LABORATOIRE DÉDIÉ AUX FOURNITURES

Le Comité Champagne s'est doté de sept nouveaux équipements de laboratoire en 2024 pour l'analyse des bouteilles et des bouchons en liège. L'objectif est de disposer des mêmes moyens de contrôle que les fournisseurs verriers et bouchonniers pour caractériser nos fournitures de manière indépendante et ainsi faire progresser leurs qualités.

Afin d'accompagner le projet d'allègement des bouteilles, plus de 1 700 bouteilles ont été analysées. Chacune étant caractérisée par une vingtaine de paramètres. Elles constituent une première base de données conséquente sur la résistance des bouteilles.

Cette nouvelle activité au sein des laboratoires est avant tout un support puissant aux expérimentations. Elle sera proposée à terme en prestation.



ARÔME DE CHAMPIGNON FRAIS : LA RECHERCHE PROGRESSE

Depuis 2019, le Comité Champagne collabore avec le centre de recherche Robert-Jean de Vogüé (Moët-Hennessy) et l'UMR Sciences pour l'œnologie de Montpellier pour élucider les mécanismes de l'apparition de l'arôme de champignon frais (ACF) dans les vins.

Ce défaut, causé par le développement de certaines espèces de champignons sur raisin, est indétectable au nez sur moût et n'apparaît qu'après la fermentation alcoolique. Il a de plus un caractère fluctuant et ne se révèle pas systématiquement à l'analyse sensorielle.

Depuis 5 ans, ces travaux ont conduit à d'importantes avancées de recherche. Dernièrement, un duo de molécules a été identifié sur moût comme étant un indicateur fiable du risque d'apparition du défaut ACF sur vin.

Les travaux se poursuivent pour améliorer notre compréhension des mécanismes précoces d'apparition du défaut sur moût avant fermentation ainsi que du devenir des marqueurs aromatiques au cours du vieillissement du vin.



RÉGULATION DE LA FILIÈRE

DÉMATÉRIALISATION DE LA DÉCLARATION DE STOCK

Le Comité Champagne a mené un projet ambitieux visant à moderniser et optimiser un processus douanier essentiel pour la filière : la déclaration de stock. Ce projet de dématérialisation, désormais pleinement opérationnel, marque une avancée majeure pour les vignerons et coopératives champenois, en rendant la déclaration plus simple, plus rapide et plus efficace.

UN PROCESSUS TRADITIONNEL LOURD ET FASTIDIEUX

Chaque année, plus de 4 000 déclarations étaient traitées au format papier, soumises durant les mois de juillet et août, mobilisant les équipes du Comité Champagne pour le traitement et la validation. Cette méthode, bien qu'efficace, présentait des limites en termes de productivité et d'efficacité.

LES OBJECTIFS DU PROJET : MODERNISATION ET SIMPLIFICATION

Face à ces enjeux, le Comité Champagne a lancé un projet de dématérialisation totale du processus, avec plusieurs objectifs-clés :

- moderniser le processus en adoptant un système numérique adapté aux besoins des récoltants et coopératives,
- augmenter la productivité en rendant la saisie et la validation plus fluides,
- améliorer la qualité des déclarations grâce à des contrôles automatisés et à une meilleure traçabilité,
- dématérialiser la déclaration de stock pour réduire l'utilisation du papier et enrichir le bouquet de services numériques de l'extranet professionnel.



UN PROJET D'ENVERGURE MOBILISANT DE NOMBREUSES EXPERTISES

La mise en place de ce projet a mobilisé plusieurs compétences transverses. Des ateliers de travail, des phases de développement et des tests rigoureux ont permis de concevoir et de développer un outil ergonomique, fiable et adapté aux attentes des utilisateurs. Cette collaboration entre les services *Régulation de la filière* et *Systèmes d'information* a été essentielle pour garantir le succès de cette transition vers le numérique.

UNE PREMIÈRE UTILISATION RÉUSSIE

L'été 2024 a marqué la première utilisation à grande échelle de la déclaration de stock dématérialisée. Les résultats sont très encourageants :

- plus de 80 % des déclarations ont été effectuées via la nouvelle plateforme en ligne,
- un gain de productivité significatif a été observé, notamment pour les agents du Comité Champagne chargés du traitement des déclarations,
- un questionnaire de satisfaction envoyé aux utilisateurs a révélé des retours très positifs, soulignant la facilité d'utilisation, la clarté du processus et la rapidité de saisie.

UNE AVANCÉE POUR LA FILIÈRE CHAMPAGNE

Avec cette dématérialisation, le Comité Champagne inscrit la filière dans une démarche de modernisation et d'efficacité accrues. Cette transformation bénéficie à l'ensemble des acteurs du secteur en leur offrant un outil plus performant, en réduisant les contraintes administratives et en améliorant la gestion des stocks.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE CHAMPAGNE



► <https://www.champagne.fr/fr/le-magazine-champagne/meilleurs-ensemble-rapport-dimpact>

Fin 2022, le Bureau exécutif du Comité Champagne demande au Conseil interprofessionnel d'œuvrer à la structuration d'une stratégie de Responsabilité Sociétale de la Filière avec l'objectif d'inscrire la dynamique environnementale dans une démarche plus ambitieuse de responsabilité sociétale de « l'entreprise Champagne ».

L'interprofession était déjà engagée dans plusieurs programmes relevant de la Responsabilité Sociétale des Entreprises tels que le partage de la valeur, l'engagement du collectif, la protection de l'appellation, la viticulture durable, les conditions de travail, le patrimoine immatériel. Il s'agissait de replacer ces actions dans une vision globale, transdisciplinaire et hiérarchisée afin de mieux identifier les éléments à compléter et les nouveaux projets à entreprendre.

Les prochaines étapes, en 2025 et 2026, vont consister à construire un plan d'actions pour décliner cette vision, à prévoir les outils et les formations nécessaires et à identifier les indicateurs de suivi pertinents.

La démarche collective doit faciliter les démarches individuelles de Responsabilité Sociétale des Entreprises et mettre en place des projets à l'échelle de la filière car certains défis ne peuvent être traités individuellement.

Consultez notre rapport ►
«Meilleurs Ensemble»



▲ Le Conseil interprofessionnel est composé de 13 représentants des vignerons, de 13 représentants des maisons et de 3 représentants des courtiers.

En 2023, le Conseil interprofessionnel commence ses travaux avec les équipes du Comité Champagne et le cabinet expert Des Enjeux et des Hommes. Ensemble, ils ont réalisé une analyse de matérialité qui a permis :

- d'identifier 24 enjeux pertinents pour la filière (sur la base des normes et autres référentiels),
- de dégager 4 grands axes d'action (pour la filière, pour le Champagne, pour la Champagne et pour le monde),
- de prioriser 12 enjeux à la suite d'une consultation interne à la filière (532 réponses à l'enquête, 42 entretiens individuels, rencontres avec un groupe de 11 professionnels).

Sur ces 12 enjeux prioritaires, une étude de maturité a permis de juger le niveau de performance de la filière sur les critères Engagements (E), Déploiement (D) et Résultats (R).

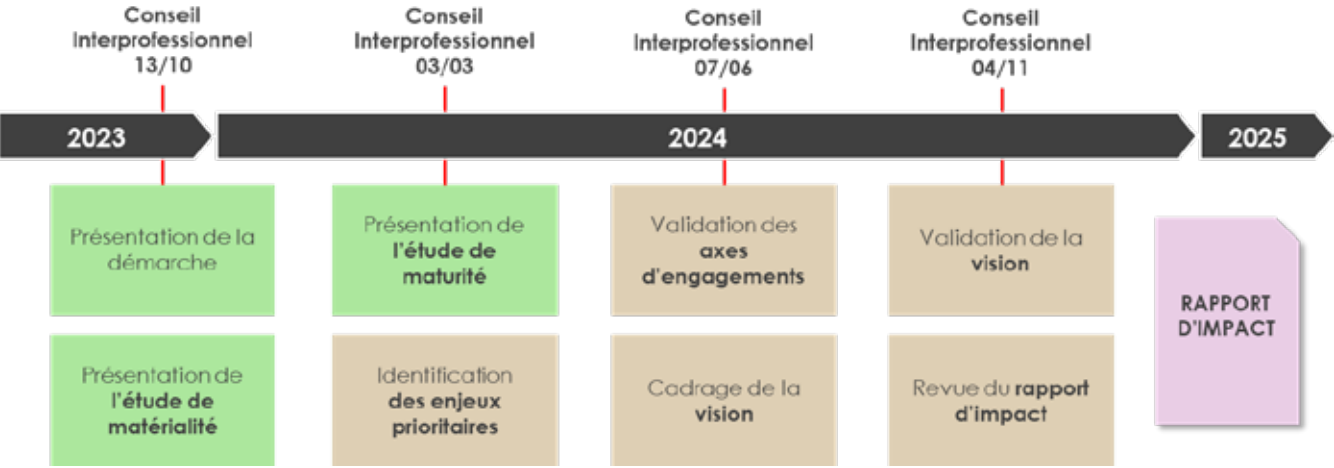
Ce diagnostic a permis de formuler une stratégie collective de responsabilité sociétale ; cette première phase de travail a fait l'objet d'un Rapport d'Impact (disponible sur Meilleurs Ensemble - Rapport d'impact | Champagne.fr), qui a été présenté au Bureau exécutif le 18 décembre 2024.

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

CALENDRIER DES TRAVAUX RÉALISÉS



PROTECTION DE L'APPELLATION



MIEUX VOUS ACCOMPAGNER À L'EXPORT

Le 17 avril 2024, le Comité Champagne a organisé une première conférence pour accompagner les Champenois à l'export, en partenariat avec la Chambre de commerce international (CCI France International) Grand Est et Business France.

Près de 80 ressortissants ont été accueillis lors de cette matinée d'information sur le sujet « Comment se lancer à l'export ? ».

Pour donner suite à cet évènement, plusieurs formations de la CCI ont été dispensées au cours de l'année au Comité Champagne pour poursuivre l'accompagnement des ressortissants sur des thématiques particulières liées à l'export.

Le Comité Champagne est également intervenu sur de nombreux sujets pour faire valoir les intérêts de la filière en 2024 : définition d'une liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle en Europe, suppression des droits de douane et protection de l'appellation Champagne en Nouvelle-Zélande, collaboration avec les monopoles québécois et nordiques.



UNE BROCHURE CONSACRÉE À LA PROTECTION

Le Comité Champagne collabore étroitement avec les autorités françaises et étrangères pour la protection de l'appellation, en particulier la lutte anti-contrefaçon.

Les Champenois, ainsi que leurs relais (importateurs, distributeurs, etc.), jouent également un rôle important dans la surveillance de l'appellation Champagne, avec la remontée d'informations sur les marchés de vente du Champagne.

En 2024, le Comité Champagne a ainsi édité une nouvelle brochure, disponible en version dématérialisée et en papier, en français et en anglais, destinée à être largement diffusée à toute personne intéressée par la protection de l'appellation. Des explications ainsi que des conseils pour identifier les atteintes, des informations sur les récentes saisies douanières, ainsi que les contacts utiles sont regroupés dans cette nouvelle brochure, téléchargeable sur l'extranet du Comité Champagne.



MONDE 06:57

La France a interdit à l'Ukraine de renommer le village près d'Odessa en champagne



Sources: Telegram "nos_chanel", republier "komovkaa"

La France a interdit à l'Ukraine de renommer le village près d'Odessa en champagne.

Les autorités locales voulaient renommer la localité pour produire légalement du vin mousseux appelé «Champagne» et ne pas payer de redevances.

@nos_chanel

« IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE »

En avril 2024, le Comité Champagne est informé du projet de renommage de Nadezhdovka, ville connue pour la production de vins mousseux dans la région d'Odessa, en Ukraine, par "Champagne". Cette démarche s'inscrivait dans la décision de l'Ukraine de dérusifier les noms. À la demande du Comité Champagne, l'Ambassadeur de France en Ukraine - rappelant les dispositions de l'Accord d'association entre l'Union européenne et l'Ukraine - demandait au Président du parlement ukrainien de ne pas poursuivre ladite demande. L'intervention du Comité Champagne et de la France a permis d'obtenir l'abandon du renommage.

VALORISATION DE L'APPELLATION



UNE DIFFUSION DE L'INFORMATION PLUS FLUIDE

Le Comité Champagne, à travers son Observatoire Économique, diffuse chaque année une large gamme de contenus à destination de ses ressortissants : données économiques, analyses de marché, études sur les comportements et tendances de consommation ...

En 2024, l'optimisation des outils de diffusion - newsletters plus ciblées, extranet régulièrement actualisé, données mieux répertoriées - a permis de partager près de 70 études, analyses, synthèses auprès des Vignerons et Maisons de Champagne.

Offrir aux professionnels les clés de compréhension essentielles pour anticiper les évolutions du marché et relever les défis économiques actuels, tel est l'engagement de l'Observatoire Économique de la filière Champagne.

CLAUDIE LAMOUREUX NOMMÉE À LA DIRECTION DU BUREAU DU CHAMPAGNE AU CANADA

Le Comité Champagne a profité de la Journée mondiale du Champagne, le 24 octobre 2024, pour faire l'annonce de l'ouverture de son nouveau Bureau au Canada.

La compagnie québécoise Lamoureux & Co a été choisie comme représentante officielle du Comité Champagne. Le Bureau est dirigé par Claudie Lamoureux et dispose d'une antenne à Toronto pour couvrir ce grand marché (10^e rang des marchés export pour la Champagne avec plus de 2,8 millions de bouteilles exportées par an).

Forte de ses 18 années d'expérience dans le marketing du vin, Claudie Lamoureux est fière de représenter le Champagne au Canada : « C'est un grand honneur de diriger le 11^e Bureau du Champagne : je suis très enthousiaste à l'idée de contribuer à la protection et au rayonnement de l'appellation Champagne au Canada » a-t-elle déclaré.

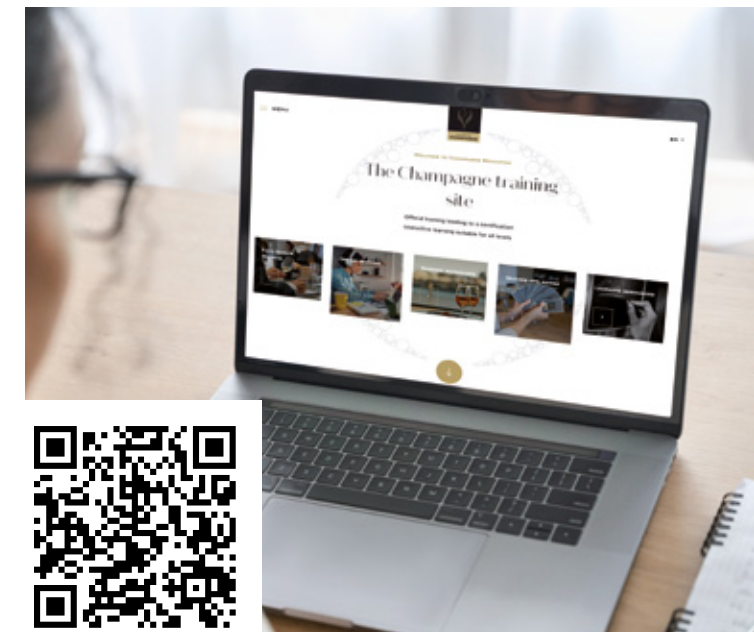


NOUVEAU SITE DÉDIÉ À LA FORMATION AU CHAMPAGNE : WWW.CHAMPAGNE.EDUCATION

Toutes personnes souhaitant se former au Champagne peuvent retrouver l'ensemble de l'offre d'éducation du Comité Champagne sur un seul et même site :

- des formations en présentiel,
- des formations en ligne,
- des ateliers sur mesure,
- des jeux et quiz,
- des ressources et outils.

Grâce à ce site, les professionnels du vin peuvent désormais retrouver sur un même espace des contenus pédagogiques adaptés à tous les niveaux ainsi que des formations complètes, reconnues et certifiantes pour gagner en compétence et en employabilité.



▲ Scannez le QR code et formez-vous au Champagne !

UNE PRÉSENCE RENFORCÉE DANS LES ÉCOLES HÔTELIÈRES FRANÇAISES

Les formations présentielles au sein des écoles hôtelières en France sont un des axes de transmission de la passion et des connaissances du Champagne.

Avec une personne en interne et 3 formateurs extérieurs formés par le Comité Champagne, ce sont près de 2 000 personnes qui ont été formées en France en 2024 (contre 1 170 en 2023).

Au cours de ces 104 interventions en 2024 (contre 58 en 2023), des échanges et partenariats ont été renforcés avec des écoles prestigieuses telles que Ferrandi, Vatel ou encore Kedge pour ne citer qu'elles.

En parallèle, des actions d'éducation sont menées par chacun des Bureaux à l'étranger.



BUDGET & ÉQUIPE

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

Les expéditions se stabilisent à 271 millions de bouteilles.

Les recettes du Comité ont atteint 23,7 millions d’euros. Ce mouvement s’est accompagné d’une hausse des dépenses du Comité.

RESSOURCES/DÉPENSES (EN MILLIERS D’EUROS)

Contributions raisins	11 200	Charges de structure	3 928
Contributions bouteilles	9 790	Qualité et développement durable	8 505
Revenus financiers	420	Protection et valorisation de l’appellation	7 642
Revenus agricoles	953	Régulation de la filière	3 630
Prestations de services	777	Équipement du vignoble	794
Autres revenus	530	Autres charges	1 273
TOTAL	23 670	TOTAL	25 773

EXEMPLES DE CONTRIBUTIONS

Pour un récoltant-livreur exploitant un hectare, sa participation au Comité s’élève à 204 euros, soit 2,04 centimes d’euros par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, sa participation au Comité s’élève à 4 460 euros.

 La protection de l'appellation Champagne représente  0,9 c€ par bouteille	 L'accompagnement technique représente  2,2 c€ par kilo
 Les actions de communication à l'étranger représentent  1,29 c€ par kilo	 La gestion de la réserve et du Casier Viticole Informatisé représente  100 € par hectare

ÉQUIPE

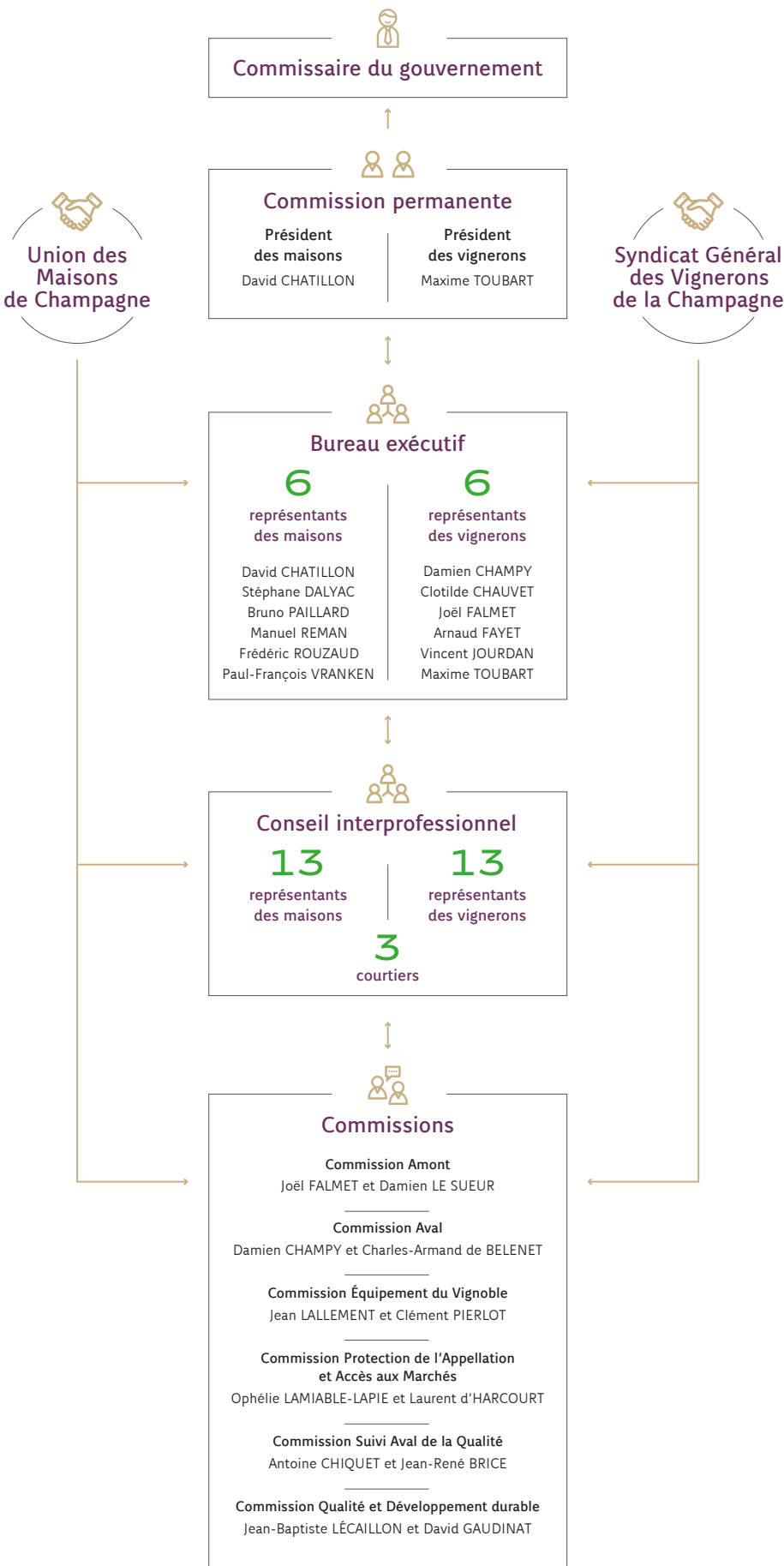
 122 salariés

 Âge moyen 45 ans

 Répartition F/H 61 % / 39 %

 Ancienneté moyenne 13 ans

GOUVERNANCE



PARTENAIRES

SERVICE DÉPARTEMENTAL D'INCENDIE ET DE SECOURS

Sous l'égide du préfet de la Marne, le Comité Champagne, l'Union des maisons de Champagne et le Syndicat général des vignerons de la Champagne signent le 10 juin une convention de partenariat avec le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) de la Marne et l'Union Départementale des Sapeurs-Pompiers de la Marne (UDSP 51).

Cette convention permet, entre autres, de proposer aux Champenois une formation aux gestes qui sauvent. Des conventions similaires ont été signées en juillet avec les SDIS de l'Aisne et de l'Aube.



CONVENTION AVEC L'INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE DE L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

2024 a rouvert la voie d'un partenariat étroit avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Pour formaliser cet engagement, une convention-cadre a été signée le 19 mars 2024, sous l'égide de l'Institut Georges Chappaz, dans les domaines de la formation et de la recherche liés à l'appellation Champagne.

Le Comité Champagne s'est engagé notamment à intervenir dans les différentes formations dans le but d'apporter son expertise sur des problématiques concrètes des entreprises et continuer à accueillir des étudiants.

L'URCA, quant à elle, a mis en place un dispositif facilitant et incitant les étudiants à participer à la vendange.



WINE ORIGINS ALLIANCE

La Wine Origins Alliance (WOA), dont la Champagne est membre fondateur et actif depuis 2005, a franchi un nouveau cap en 2024.

Avec la nomination d'un directeur en février, Jacques-Olivier Pesme, l'Alliance a confirmé ses deux axes d'actions : plaider en faveur de la protection des noms de régions viticoles dans le monde entier, et de l'élimination de toutes les barrières commerciales sur le vin.

Champagne et Napa Valley co-président cette Alliance avec l'ambition également de renforcer le sentiment d'appartenance de ses 34 membres, présents sur tous les continents.



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

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

	@ChampagneOfficialPage		@Champagne_Officiel
	@Champagne		Comité Champagne
	@ChampagneOfficiel		ComiteChampagne



www.champagne.fr

