

COMITÉ CHAMPAGNE

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025

Coteaux, Maisons & Caves de Champagne
Patrimoine mondial

Il n'est Champagne que de la Champagne



3 Éditorial
5 Missions & valeurs
6 Faits marquants
10 Technique & Environnement
12 Régulation de la filière
14 Protection de l'appellation
15 Affaires réglementaires
16 Valorisation de l'appellation
18 Ensemble pour les vendanges
20 Budget & équipe
21 Gouvernance
22 Partenaires

Crédits photos :
©Nicky RYAN ©Arteum REYZVIKH ©Michel JOLYOT ©Alexandre COUVREUX ©Damien ROSSIER ©Osmany TAVARES ©Comité Champagne
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.



DAVID CHATILLON

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

MAXIME TOUBART

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

— ÉDITORIAL

2025 a été une année exigeante, où la filière a dû trouver de nouveaux équilibres dans un environnement en mutation.

Les expéditions de Champagne se stabilisent à 266 millions de bouteilles, en léger retrait par rapport à 2024. Dans un contexte de marché particulièrement illisible, l'export reste majoritaire avec près de 152 millions de bouteilles, tandis que la France demeure le marché de référence, autour de 114 millions de bouteilles.
Cette année confirme la nécessité de suivre avec attention les évolutions de consommation et les dynamiques de marché, en France comme à l'international.

Dans les vignes, l'année a été marquée par une campagne globalement saine, portée par des conditions favorables et un vignoble homogène. Toutefois, les aléas climatiques nous rappellent chaque jour l'importance d'adapter nos pratiques. La chaleur et la précocité observées à l'approche des vendanges ont toutefois nécessité une forte réactivité et une capacité d'adaptation des Champenois.
Cette campagne rappelle combien l'observation fine du vignoble et la mobilisation collective sont devenues essentielles pour accompagner les évolutions climatiques à l'œuvre.

Cette résilience se mesure aussi en résultats concrets. En 2025, la Champagne a franchi un point de passage important avec une réduction de 25 % de son empreinte carbone, confirmant la trajectoire engagée depuis plus de vingt ans. Cette avancée ne marque pas un aboutissement, mais une étape : elle oblige à poursuivre les efforts, sur la réduction des émissions, la préservation des ressources et l'adaptation des pratiques, dans un modèle collectif qui continue de créer de la valeur pour les territoires champenois.

Le Comité Champagne, fidèle à sa mission, accompagne la filière dans cette période de transformation. Il fédère, éclaire, anticipe. Il soutient les Vignerons et les Maisons dans leurs projets, leurs transitions, leurs ambitions. Car si les défis sont nombreux, notre conviction reste intacte : l'avenir de la Champagne se prépare collectivement, par des choix concrets, et il se prépare dès maintenant.



— Missions & valeurs

INTÉGRITÉ · FÉDÉRER · VALORISER · MODESTIE · RAYONNEMENT · 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 médias 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.

— Faits marquants



2025, une année de grandes célébrations en Champagne

L'année 2025 a été marquée par une série d'anniversaires emblématiques pour la Champagne. Les 10 ans de l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves au patrimoine mondial de l'UNESCO ont rappelé la portée universelle de la Champagne. À Épernay, l'Avenue de Champagne a célébré son centenaire, tandis que la Route du Champagne en fête a soufflé ses 30 bougies et que les Habits de Lumière ont fêté leurs 25 ans. Autant de moments forts qui ont fait de 2025 une année de célébration, de mémoire et de fierté pour tout le territoire et toute l'appellation Champagne.

Expéditions

17 janvier

Les expéditions 2024 ont reculé de 9,2 %, à 271,4 millions de bouteilles, reflet d'un contexte mondial difficile malgré une filière qui poursuit ses efforts et prépare l'avenir.

Champagne Market Trends

30 janvier

La filière s'est donnée rendez-vous à la conférence Champagne Market Trends autour du thème « Inflexion des expéditions, désirabilité : quelles pistes de résilience pour le Champagne ? » pour penser l'avenir.

Exposition

19 mars au 12 mai

L'exposition "Vignes en Champagne - Innovations et encépagement, une épopée collective" présentée au Musée d'Epernay met en lumière la résilience collective et les innovations qui ont façonné l'encépagement champenois.

Nouvelle Maison de la Champagne

28 janvier

Après plus de 70 ans rue Henri-Martin à Epernay, l'institution de la filière officialise son projet de déménagement vers les Berges de Marne.

Wine Paris

11 février

À l'occasion du salon Wine Paris, le Comité Champagne annonce officiellement « Meilleurs Ensemble », sa stratégie de Responsabilité Sociétale de Filière : un plan durable, global et structuré, fruit d'un travail collectif avec les professionnels champenois.

Déplacement des coprésidents aux États-Unis

30 mars

Les coprésidents et le directeur général du Comité Champagne se sont rendus aux États-Unis pour faire le point sur le marché américain du Champagne, participer à l'événement de l'Ordre des Coteaux et rencontrer des interlocuteurs clés à New York puis à Washington.

Visite ministérielle de Laurent Saint-Martin

4 avril

À la suite des annonces des mesures tarifaires de Trump, le ministre chargé du Commerce extérieur, Laurent Saint-Martin, s'est rendu au Comité Champagne à Épernay pour échanger avec la filière et engager des consultations en vue de l'accompagner.

Lancement e-learning Champagne Education

5 mai

Champagne Education lance à Paris une plateforme d'e-learning gratuite et immersive, remplaçant le MOOC et modernisant la transmission des savoirs champenois.

Formation à la flavescence dorée

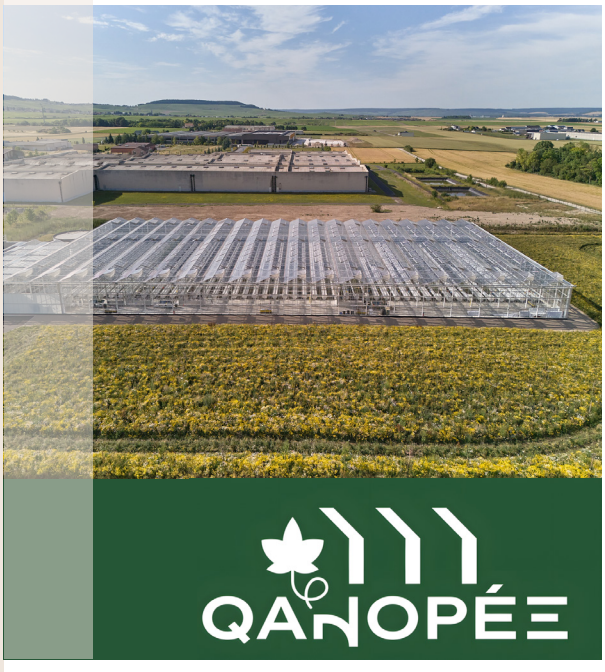
13 juin

La flavescence dorée progresse en Champagne, plaçant désormais toutes les communes de l'AOC sous surveillance. Un module de formation gratuit est lancé avec le SGV, le Comité Champagne et les Chambres d'agriculture afin d'aider à identifier les symptômes et à organiser la lutte.

20 juin

Une serre de pointe pour protéger l'avenir des vignobles

À Blancs-Coteaux, QANOPÉE inaugure une serre bioclimatique de 4 500 m², une première en France, portée par les interprofessions du Beaujolais, de la Bourgogne, du Jura et de la Champagne. Conçu pour protéger le matériel végétal des principales maladies et viroses, ce site de pointe assure la conservation de la biodiversité, la production de greffons et porte-greffes de base, ainsi que de plants prémunis contre le court-noué. Soutenu par plus de 8,2 M€ d'investissements publics et privés, QANOPÉE constitue un projet structurant pour sécuriser l'avenir des vignobles et répondre durablement aux enjeux de dépérissement.





25 juin

Une nouvelle victoire majeure pour la protection de l'AOC Champagne

Le tribunal de l'Union européenne refuse l'enregistrement de la marque NERO CHAMPAGNE pour des vins bénéficiant de l'AOC Champagne et pour des services liés. Le Tribunal envoie un signal clair : inclure une AOC dans une demande de marque comporte toujours un risque. Une AOC ne doit pas être monopolisée mais elle doit rester un signe disponible à tous ceux qui se conforment aux cahiers des charges.

Un été chaud

28 juin

Au cœur du 3e été le plus chaud jamais enregistré en France, la maturation s'accélère en Champagne et le réseau Matu intensifie son suivi du vignoble.

La nuit des 10 ans

4 juillet

La Champagne fête les 10 ans de son inscription à l'UNESCO lors d'une nuit emblématique marquée par une célébration collective de son patrimoine et de son rayonnement international.

Rendement commercialisable

23 juillet

Le Comité Champagne annonce que le rendement disponible est fixé à 9 000 kg/ha, une décision collective visant à ajuster la production au marché tout en préparant l'avenir de manière responsable.

Taxe Trump 15%

1er août

Les États-Unis appliquent une taxe de 15 % sur les vins, spiritueux et champagnes français, ainsi que sur de nombreux produits industriels et agricoles européens.



5 août

Le Chardonnay rose officiellement reconnu en appellation Champagne

Le Chardonnay rose, mutation ancienne du Chardonnay blanc, fait désormais son entrée officielle dans le cahier des charges de l'appellation Champagne. Longtemps conservé dans des collections et remis en lumière après son inscription au Catalogue français en 2018, ce cépage rejoint les variétés principales. Très proche du Chardonnay blanc sur les plans agronomique et œnologique, il enrichit la diversité génétique et patrimoniale du vignoble champenois, tout en demeurant un cépage minoritaire.

Vendanges

20 août

Les vendanges 2025 se déroulent dans d'excellentes conditions, portées par un vignoble sain et une météo favorable, confirmant un millésime précoce et maîtrisé.

Climatour

9 octobre

La Champagne accueille une étape de la première édition du Climatour, mettant en avant les initiatives d'adaptation de la viticulture au changement climatique.

Champagne Day

24 octobre

Champagne Day 2025, structuré par un kit multilingue, une stratégie digitale et des actions internationales, a renforcé la visibilité de l'appellation avec davantage d'événements, de téléchargements et de retombées médiatiques.

Assemblée Générale de l'AVC

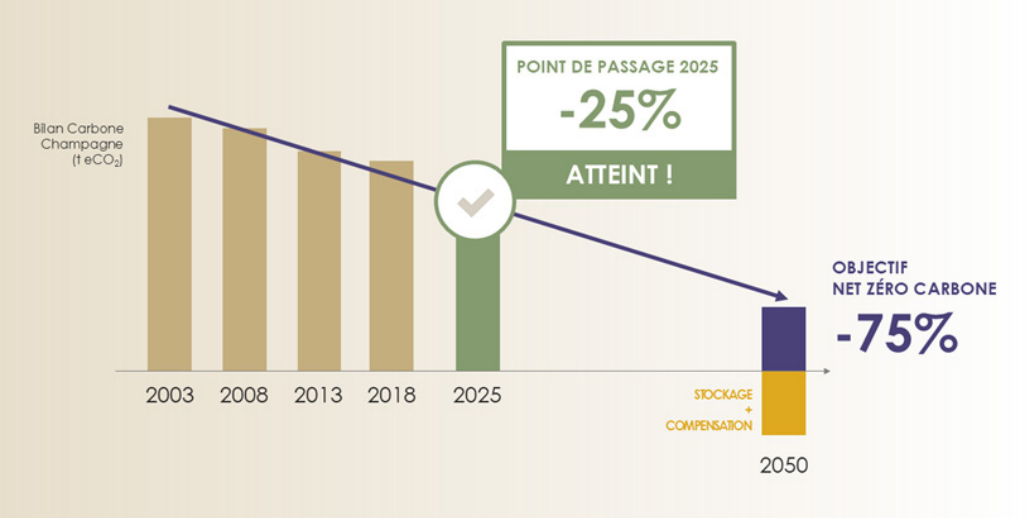
4 décembre

Lors de l'assemblée annuelle de l'Association Viticole Champenoise, la filière salue un millésime 2025 d'une qualité exceptionnelle tout en alertant sur la flavescence dorée.

Bilan Carbone 2025 : une trajectoire confirmée pour la Champagne

Depuis 2003, la Champagne est engagée dans une démarche de réduction de son empreinte carbone avec comme objectif à l'horizon 2050 une réduction de 75 % de ses émissions de gaz à effet de serre (GES) par rapport à 2003. Cet objectif était accompagné d'un point de passage en 2025 : - 25 % d'émissions de GES.

Pour son 6e Bilan Carbone, la filière Champagne a atteint son objectif intermédiaire : - 25 % d'émissions de GES en 2025 par rapport à 2003 !



La viticulture durable a permis de diminuer fortement les émissions à la vigne, tandis que les efforts de sobriété énergétique ont réduit l'impact carbone des activités œnologiques. L'allègement des bouteilles, principal poste d'émissions de la filière, a eu un impact important sur les émissions des emballages.

Le marché ayant évolué vers une augmentation de l'œnotourisme et des exportations, les émissions de la commercialisation sont en hausse. Cependant, cette hausse est largement compensée par les efforts notables de réduction du fret aérien.





Vignes en Champagne : une exposition qui fait rayonner un patrimoine vivant

Née dans les coulisses de l'assemblée générale de l'Association Viticole Champenoise en 2023, l'exposition itinérante « Vignes en Champagne : innovations et encépagement, une épopée collective » est née d'un partenariat inédit entre le Comité Champagne, le Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale et de nombreux contributeurs scientifiques.

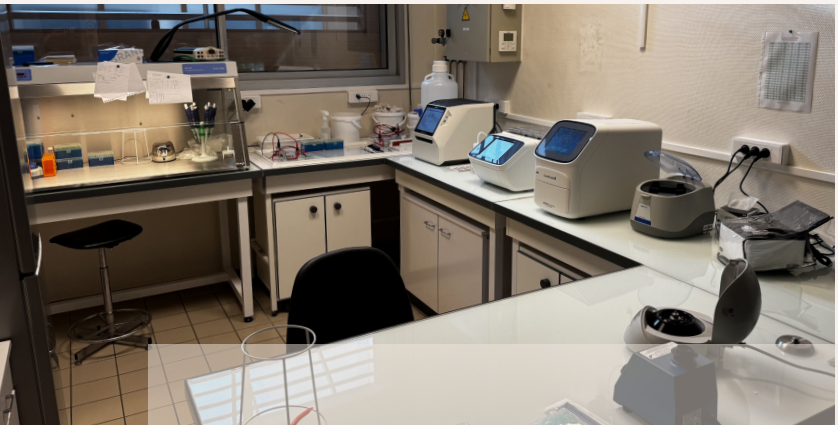
Grâce à une scénographie immersive mêlant rangs de vignes, caves, modules interactifs et contenus inédits, elle a déjà parcouru six lieux en un an, et poursuit sa diffusion, à la rencontre de publics variés.

Au delà de la valorisation du patrimoine viticole, elle constitue un véritable outil de médiation pour les travaux du Comité Champagne. Récompensée en 2025, elle a également renforcé la collaboration avec le musée autour de projets liés à l'encépagement et à l'innovation variétale.

Un laboratoire de biologie moléculaire pour la filière Champagne

Le Comité Champagne met en place un laboratoire de biologie moléculaire, avec l'ambition de renforcer son expertise sur les équilibres microbiens, la maîtrise des fermentations et le développement de méthodes d'analyse innovantes au service de la filière.

Les premières étapes ont porté sur la structuration des équipements, des compétences et des méthodes analytiques, ainsi que sur la formation des équipes et l'intégration d'outils ciblant les principaux micro-organismes de la vigne et du vin.



En parallèle, des développements méthodologiques ont été engagés, notamment en qPCR, afin de poser les bases d'un suivi des populations microbiennes de la baie de raisin à la vinification et de disposer d'outils de diagnostic adaptés.



Réserve interprofessionnelle

Des mesures complémentaires pour accompagner les arrachages

En 2025, après plusieurs réunions d'un groupe de travail représentant les Maisons et les Vignerons, deux nouvelles mesures relatives à la réserve interprofessionnelle sont venues compléter le cadre actuel afin de renforcer la sécurisation de la filière ainsi que celle des exploitations touchées par des mesures d'arrachage, obligatoire ou préventif, liées à la présence de foyers de Flavescence dorée (variant M54).

Première mesure : Sortie de réserve pour arrachage sanitaire

Toutes les surfaces concernées par un arrachage sanitaire obligatoire ou préventif bénéficieront d'une sortie de réserve à hauteur de 9 000 kg/ha pendant cinq ans à condition de respecter un repos végétatif de trois campagnes. Si le repos végétatif n'a lieu que sur deux campagnes, la sortie de réserve ne s'effectuera que sur quatre années.

Deuxième mesure : Sortie de réserve pour arrachage

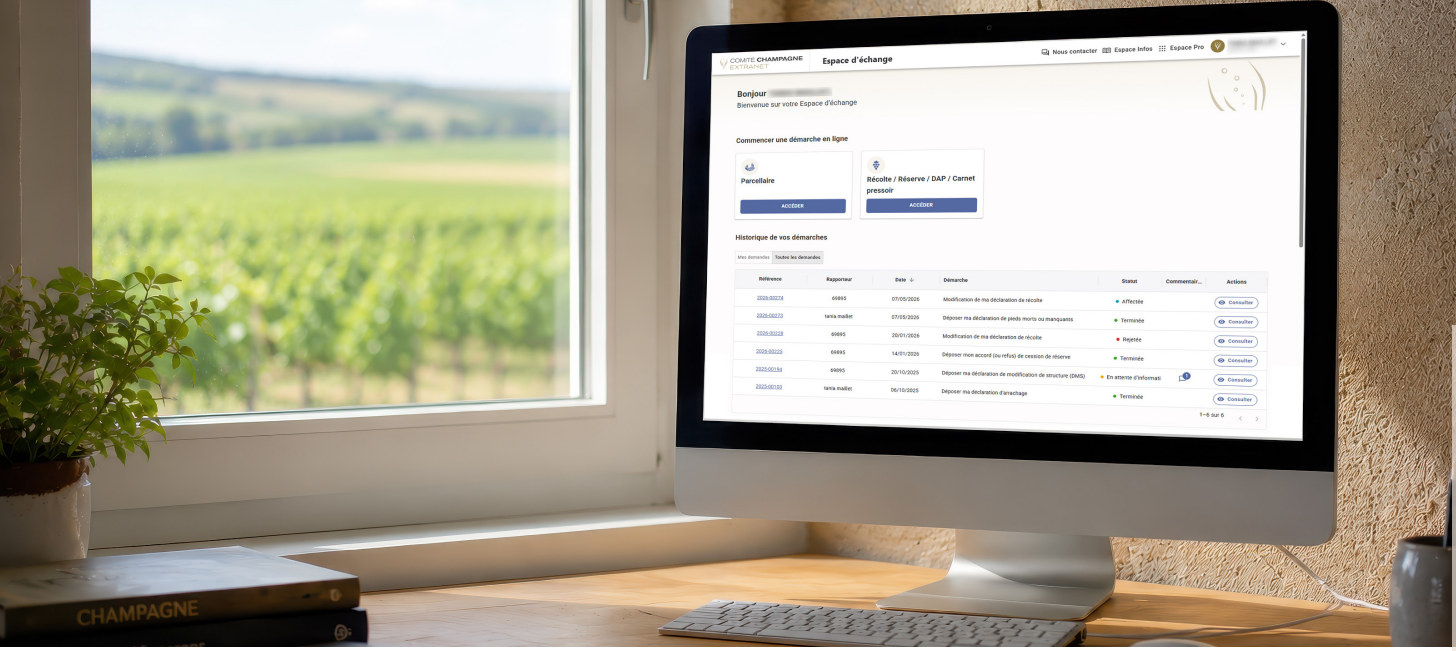
La sortie de réserve pour arrachage est portée de 8 000 kg/ha de surface arrachée à 9 000 kg/ha de surface arrachée, toujours conditionnée au repos végétatif de la parcelle d'une année.

L'espace professionnel : un espace repensé pour simplifier l'accès aux applications des ressortissants

La mise en place de ce nouvel espace professionnel constitue un levier structurant pour améliorer l'expérience utilisateur et l'efficacité opérationnelle :

- Centraliser l'ensemble des applications et services pour faciliter significativement le temps de recherche d'information,
- Favoriser une meilleure appropriation des outils numériques grâce à une organisation claire et évolutive,
- Renforcer la visibilité des services proposés, tout en permettant une navigation simplifiée via des fonctionnalités de recherche et de filtrage.

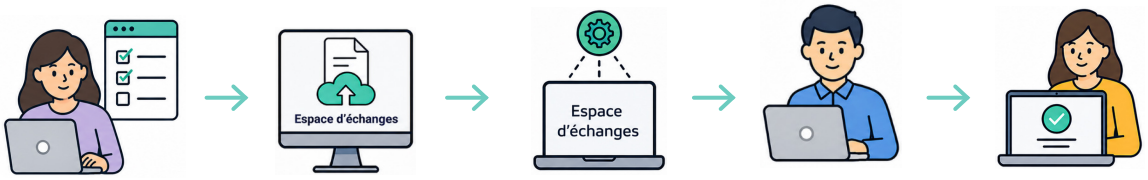
Ce projet de refonte de l'espace professionnel s'inscrit pleinement dans une logique de modernisation des usages en offrant un environnement cohérent, intuitif et centré sur les besoins des utilisateurs.



L'ESPACE D'ÉCHANGES :
UNE NOUVELLE SOLUTION AU SERVICE DES RESSORTISSANTS

Les demandes des ressortissants étaient jusqu'à présent adressées par différents canaux : messagerie personnelle, boîte mail partagée du service, téléphone ou encore courrier. Cette multiplicité de canaux pouvait entraîner un risque d'oubli dans le traitement d'une demande, une difficulté de suivi des échanges et l'absence de visibilité sur l'avancement des démarches.

Afin d'améliorer la qualité de service et de sécuriser le traitement des déclarations, le Comité Champagne a développé une nouvelle application : l'Espace d'échanges.



Remplissage de la déclaration

Dépôt de la demande sur l'espace d'échanges

Affectation auto. à un agent du Comité Champagne

Traitement de la demande

Visualisation de la demande traitée



Mise en attente si informations manquantes

LES BÉNÉFICES POUR LES RESSORTISSANTS

Grâce à l'Espace d'échanges, les ressortissants peuvent :

- déposer rapidement une déclaration via un canal unique,
- obtenir une confirmation de dépôt,
- retrouver l'ensemble de leurs démarches au même endroit,
- suivre l'avancement de leurs demandes en temps réel.

2 938
Demandes enregistrées

2 448
Demandes traitées

312
En cours de traitement

— Protection de l'appellation



Notoriété de l'appellation Champagne en Chine

De nombreuses boissons gazeuses et bières sont produites et commercialisées en Chine sous le nom de "Petit Champagne". Compte tenu de la protection ancienne dont bénéficie l'appellation Champagne dans ce pays, le Comité Champagne s'est mobilisé auprès de l'administration chinoise et des tribunaux pour faire cesser ces atteintes et obtenir une protection élargie contre ce type de produits. En 2025, le Comité Champagne a remporté une importante victoire contre un producteur chinois de bières. Après que le tribunal de Pékin eu reconnu la notoriété du nom Champagne en Chine, le producteur a renoncé à faire appel de cette décision et versé plus de 30 000 € de dommages au Comité Champagne. Ce cas conforte un niveau de protection de l'appellation Champagne élargi devant les juridictions civiles.

Nouveaux succès pour la protection de l'appellation

Le Comité Champagne poursuit avec succès sa politique de protection de l'appellation Champagne. En 2025, les demandes d'enregistrement de l'appellation en tant qu'indication géographique ont abouti au Mexique, aux Seychelles et en Ouganda.

Cette stratégie d'enregistrement à l'international constitue un levier stratégique pour assurer une protection juridique solide de l'appellation. Grâce à ces enregistrements renforçant son arsenal de défense de l'appellation, le Comité Champagne peut s'appuyer sur la législation locale et les outils juridiques du pays concerné pour lutter contre les contrefaçons et les utilisations abusives ou évocatrices du nom « Champagne » sur des produits similaires.



— Affaires réglementaires

Un nouveau service stratégique pour défendre les intérêts de la Champagne

Depuis septembre 2025, le Comité Champagne s'est doté d'un service transverse afin de renforcer la capacité de la filière à anticiper et à gérer un environnement juridique de plus en plus complexe.

Il assure une veille réglementaire active et un dialogue avec les pouvoirs publics afin de défendre les intérêts champenois.

Il contribue également à la recherche de financements publics et au suivi des subventions, et apporte un appui juridique aux équipes du Comité Champagne, notamment pour la gestion des conventions. En parallèle, il assure une mission clé d'accompagnement des ressortissants à l'export.



2025 : une année marquée par des enjeux majeurs

À l'international, le service a suivi l'évolution des droits de douane américains et leurs impacts sur les exportations. Il a également élaboré un guide sur l'étiquetage de l'info-tri en Espagne.

À l'échelle européenne, la filière a activement contribué aux réflexions sur le « Paquet vin » dans le cadre de la réforme de la Politique agricole commune. Rôle des interprofessions, évolution des règles d'étiquetage, droits de plantation : autant de sujets essentiels qui ont fait l'objet de propositions d'amendements transmises aux autorités compétentes.

Ces actions illustrent l'activité croissante menée en faveur des professionnels champenois.

— Valorisation de l'appellation

Les bureaux du Champagne : une présence mondiale structurée au service de l'excellence du Champagne

Les bureaux du Champagne, présents dans 17 pays, agissent pour l'intérêt collectif de la filière. Leurs cinq missions couvrent la protection de l'appellation, l'analyse des marchés, la représentation auprès des acteurs locaux, la formation des prescripteurs et la valorisation du Champagne par des actions de communication adaptées à chaque pays. Leur expertise et leur ancrage local en font un levier essentiel du rayonnement international de l'appellation. Du 24 au 28 mars 2025, le séminaire annuel des Bureaux du Champagne a réuni les représentants internationaux pour renforcer la coordination de leurs actions.





Voyages de presse et rayonnement international

Pour continuer d'occuper une place à part dans les esprits, la Champagne entretient une relation étroite avec les leaders d'opinion, en particulier la presse internationale. Elle s'appuie sur une singularité forte : un produit universel, vecteur d'émotion et de lien, et un territoire qui donne du sens à ce récit.

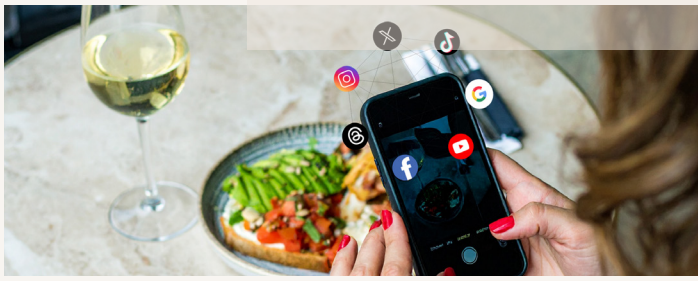
En 2025, cette stratégie s'est traduite par l'organisation de plusieurs voyages de presse structurants, notamment autour des thématiques « Héritage » et « Tradition d'innovation ». Ces temps forts permettent d'incarner les fondamentaux de la Champagne, tout en donnant à voir sa capacité à se projeter dans le temps long.

Des actions complémentaires, plus ciblées, permettent d'inscrire cette dynamique dans la durée et de garantir une diffusion maîtrisée des messages de la filière.

Un nouveau format pour maximiser l'appropriation de l'information

L'Observatoire Économique du Comité Champagne a testé en juillet 2025 un nouveau format de diffusion avec son premier webinaire dédié aux tendances marchés et consommateurs. En 40 minutes, il a présenté les principaux enseignements d'une étude de social listening menée sur sept marchés clés, analysant les conversations en ligne autour du Champagne pour mieux comprendre perceptions, usages et attentes, et identifier des opportunités de développement.

Dans un contexte où les tendances évoluent rapidement, ce format permet une

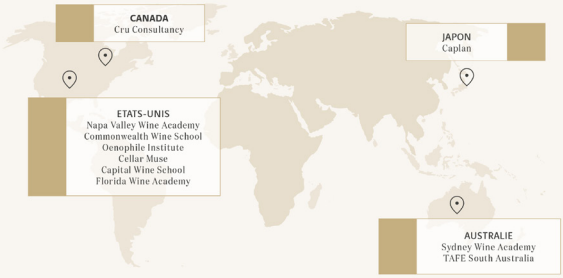


transmission plus réactive de la connaissance aux Vignerons et Maisons. Avec 230 inscrits et un taux de participation de 62 %, ce premier webinaire confirme l'intérêt de la filière pour des formats directs, pédagogiques et accessibles.

La formation Champagne Spécialiste séduit les professionnels

CENTRES PARTENAIRES CHAMPAGNE SPECIALISTE

Hors Europe



Europe



Près de deux ans après son lancement, la formation en présentiel « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne » confirme son succès avec un taux de satisfaction de 4.7/5.

Conçue par le Comité Champagne et pensée pour les prescripteurs, cette offre originale et interactive s'appuie sur des mises en situation professionnelle et des dégustations pédagogiques. En France, elle est également inscrite au « Répertoire Spécifique », ce qui permet aux professionnels de mobiliser leur Compte Formation pour financer en partie ce cursus.

Grâce à un réseau de 30 centres partenaires répartis dans le monde, ce sont déjà 1 000 apprenants qui ont choisi de renforcer leur expertise et de promouvoir le Champagne via ce parcours d'excellence. Plus d'informations sur :

www.champagne.education

Formation Champagne Spécialiste

Nouvel e-learning du Champagne

— Ensemble pour les vendanges



Une mobilisation collective pour encadrer les vendanges

Face aux enjeux croissants liés à l'emploi saisonnier et aux conditions de travail pendant la campagne viticole, le Comité Champagne a déployé, depuis trois ans, le plan « Ensemble pour les vendanges en Champagne ». Celui-ci vise à rappeler les standards d'emploi applicables dans la filière et à accompagner, en lien étroit avec ses acteurs, le bon déroulement des vendanges.

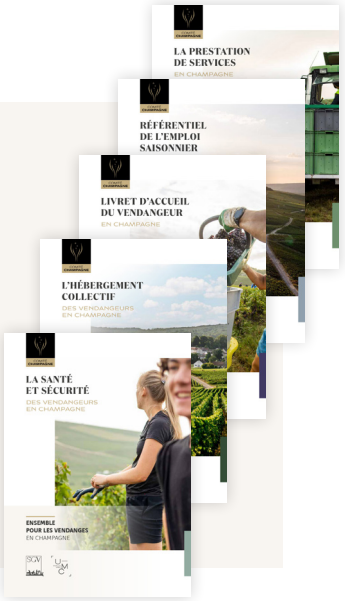
Renforcer l'attractivité des métiers et du territoire champenois

Consciente de la nécessité d'inscrire cette mobilisation dans la durée, la filière a créé au mois de décembre 2025 une commission spécialisée « Attractivité du territoire et des métiers ». Elle a pour vocation de renforcer l'attractivité des métiers du Champagne, de coordonner les relations entre la filière et les organismes de formation et de développer des outils pérennes pour sécuriser les conditions d'emploi des travailleurs saisonniers et permanents. Cette nouvelle instance a la responsabilité de définir une stratégie de long terme et d'impliquer durablement l'ensemble des acteurs Champenois.



Prévenir, encadrer et protéger les travailleurs saisonniers

Le plan articule sa priorité autour de quatre axes opérationnels :



1. La diffusion d'outils pratiques à destination des professionnels

Cet axe rappelle la réglementation et les bonnes pratiques en santé-sécurité, hébergement collectif et prestation de services, à travers trois guides dédiés. Un référentiel de l'emploi saisonnier, destiné à tous les employeurs champenois, structure ces sujets et propose des outils et un auto-diagnostic. Enfin, un livret d'accueil multilingue et des affiches de prévention viennent compléter le dispositif sur le terrain.

2. L'encadrement des prestataires

VitiARGOS vigilance sociale

La filière Champagne a renforcé l'encadrement de la prestation de services en créant Vitiargos, une plateforme permettant aux prestataires de s'identifier, d'évaluer leurs pratiques et de s'appuyer sur un référentiel commun. L'objectif est d'aider les donneurs d'ordre à choisir des partenaires fiables et engagés, sécuriser les obligations de chacun et entraîner toute la filière dans une démarche de progrès.

3. La mise en place d'un réseau de vigilance territoriale

La filière s'est appuyée sur son réseau local pour assurer une veille active durant la vendange, avec les maires en première ligne pour signaler d'éventuelles difficultés, notamment d'hébergement. Les contrôles ont été renforcés et une cellule de suivi quotidienne permet de prendre rapidement les mesures appropriées à chaque situation. En parallèle, le Portail Météo fournit des alertes pour adapter l'organisation, notamment en cas de fortes chaleurs.

4. Des actions ciblées de recrutement

Université de Reims Champagne-Ardenne

République Française Liberté Égalité Fraternité

France Travail

Pour renforcer le recrutement local, la filière a testé de nouveaux dispositifs avec les acteurs du territoire : partenariats avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne et appui auprès des écoles locales, renouvellement et extension de la collaboration avec France Travail Grand Est, ainsi qu'un dispositif pilote avec le département facilitant l'embauche de publics éloignés de l'emploi.

— 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 269 millions de bouteilles.

Les recettes du Comité ont atteint 25,2 millions d'euros. Ce mouvement s'est accompagné d'une hausse des dépenses du Comité.

Ressources/dépenses (en milliers d'euros)

Contributions raisins	10 573	Missions transversales	4 464
Contributions bouteilles	11 648	Technique et Environnement	8 859
Revenus financiers	420	Protection et valorisation de l'appellation	6 992
Revenus agricoles	768	Régulation de la filière	3 510
Prestations de services	1 120	Équipement du vignoble	454
Autres revenus	654	Autres charges	1 139
TOTAL	**25 183**	TOTAL	**25 418**

Exemples de contributions

Pour un récoltant-livreur exploitant un hectare, sa participation au Comité s'élève à 184 euros, soit 1,84 centimes d'euros par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, sa participation au Comité s'élève à 5 866 euros.

La protection de l'appellation Champagne représente
1 c€ par bouteille

L'accompagnement technique représente
2,7 c€ par kilo

Les actions de communication à l'étranger représentent
0,5 c€ par kilo

La gestion de la réserve et du Casier Viticole Informatisé représente
100 € par hectare

Équipe

118 salariés

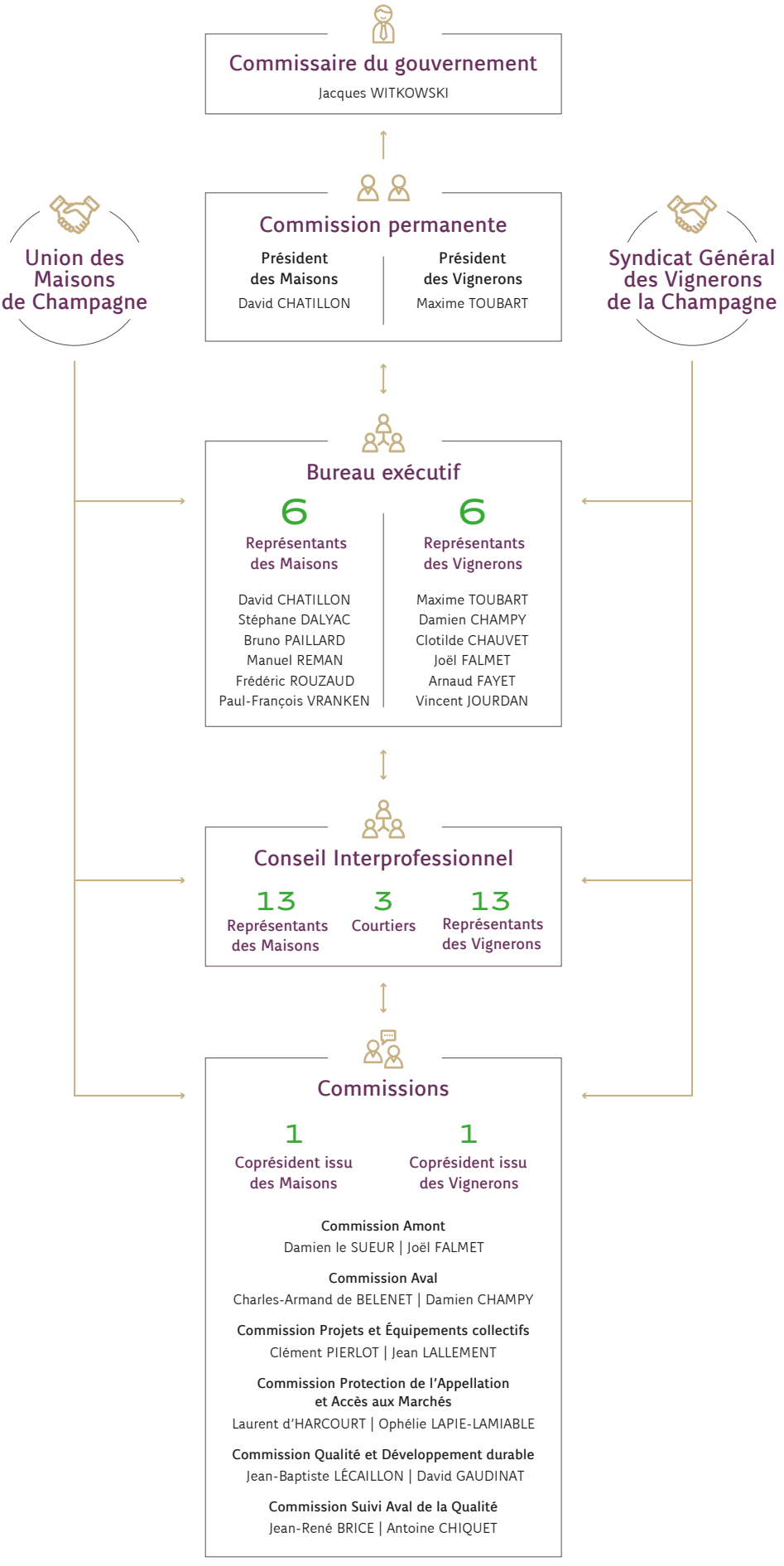
Âge moyen **45 ans**

Répartition F/H **62 % / 38 %**

Ancienneté moyenne **13 ans**



Gouvernance



— Partenaires

Institut National de l'Origine et de la Qualité

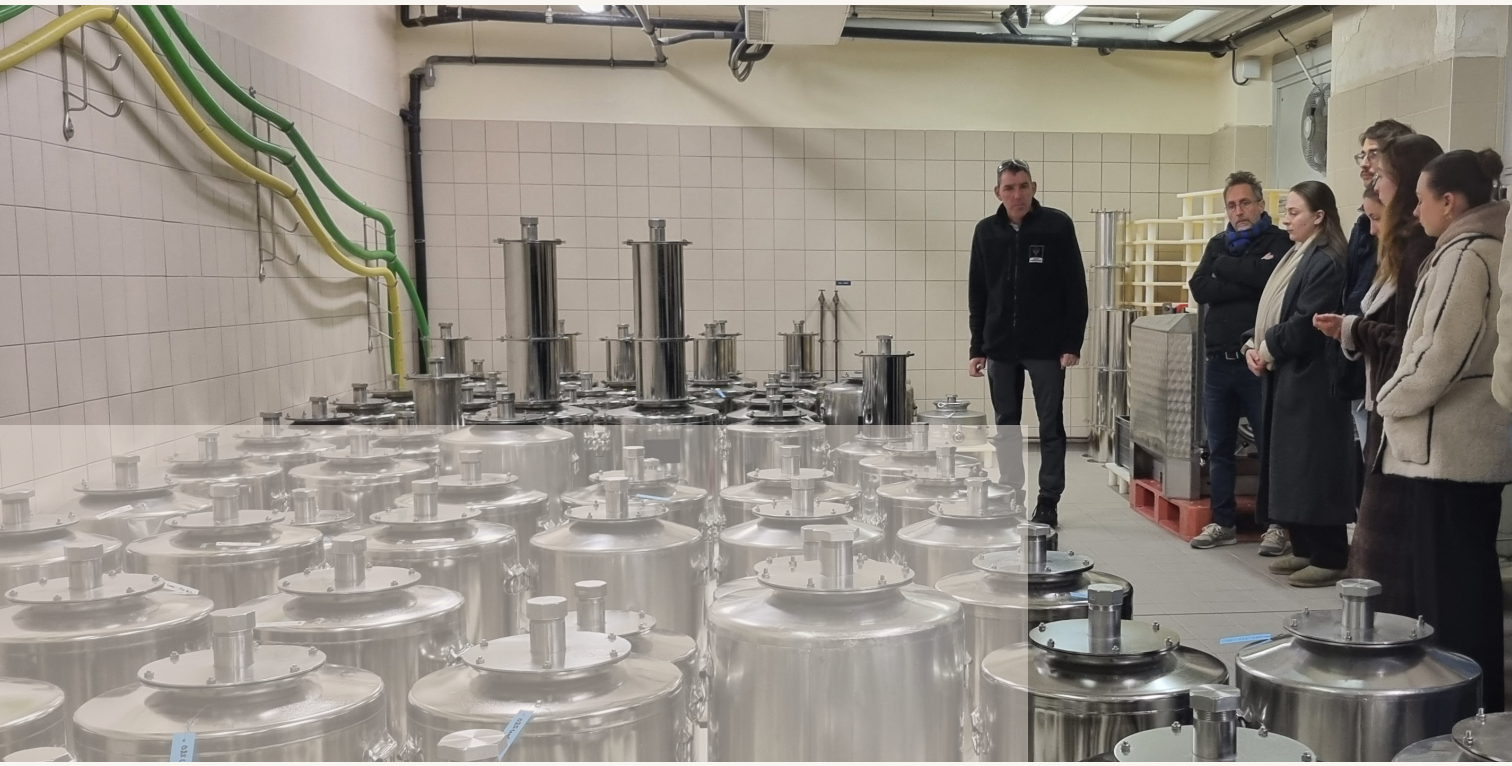
Le Comité Champagne collabore étroitement avec l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, établissement public en charge de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes d'identification de l'origine et de la qualité depuis 1935.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

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

Le partenariat entre le Comité Champagne et l'INAO repose sur une coopération étroite pour garantir l'intégrité et la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée Champagne. En conjuguant au quotidien leurs expertises technique, juridique et réglementaire, les deux institutions assurent la protection du nom « Champagne » en France et à l'international. Cette collaboration renforce la crédibilité des contrôles et la rigueur des pratiques vitivinicoles.

Elle constitue ainsi un levier essentiel de valorisation et de pérennité de l'appellation.





Convention avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne et l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne

La convention avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA) et l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne (IGC) signée en 2024 a pris de l'ampleur en 2025, notamment du côté de la formation. Le Comité Champagne a accueilli de nombreuses promotions d'étudiants pour leur faire découvrir le fonctionnement de la filière, ses métiers, ses installations et ses travaux de recherche appliquée. Les échanges ont notamment porté sur la protection de l'appellation, les enjeux environnementaux et l'innovation viticole et œnologique. Cette collaboration s'est également traduite par une implication renforcée dans les instances pédagogiques (conseils de perfectionnement, jurys, sélection des candidats), contribuant à rapprocher les besoins de la filière des attentes des étudiants.





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

COMITÉ
CHAMPAGNE

ISSN 2649-4310 (en ligne) - ISSN 2648-8728 (imprimé) - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PEFC 10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org