



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023



3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	FAITS MARQUANTS
10	QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE
12	SYSTÈMES D'INFORMATION
14	LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
16	PROTECTION DE L'APPELLATION
18	VALORISATION DE L'APPELLATION
20	BUDGET & ÉQUIPE
21	GOVERNANCE
22	PARTENAIRES

Crédits photos :

Sophie Crann / The Londoner Hotel, Comité Champagne, JP Baltel,
/ Sipa Press, Michel Jolyot, Révociné, Factstory, JC Gutner, Visuel Impact,
Sophie Schiano di Lombo, Michaël Boudot, Osmany Tavares Barbosa, Pexels

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

Maxime TOUBART

Co-président
du Comité Champagne

David CHATILLON

Co-président
du Comité Champagne

Depuis 2020, dans les vignes comme sur les marchés, la Champagne se retrouve dans un ascenseur émotionnel !

Sur les marchés, les expéditions de la Champagne ont, sans surprise, marqué le pas en 2023. Le ralentissement a cependant été plus fort que prévu, notamment au cours du dernier trimestre, du fait d'un environnement économique inflationniste et d'un contexte géopolitique très troublé.

Dans les vignes, l'année aura été éprouvante. La vendange, qui s'annonçait magnifique jusqu'à l'été, aura nécessité la mobilisation de tous pour rentrer une récolte volumineuse dans des conditions difficiles. En parallèle, les Champenois se voient contraints de tous prospecter pour tenter d'enrayer la flavescence dorée qui gagne – trop rapidement – du terrain.

Les Champenois ont cependant toutes les raisons de rester confiants. Grâce à l'image exceptionnelle du Champagne, les stratégies de

« premiumisation » et de conquête de nouveaux marchés ont permis de consolider la valeur créée par la filière. Grâce à un dispositif de régulation de l'offre encore renforcé, la détermination des Champenois à répartir équitablement cette valeur est garantie. Grâce aux investissements collectifs dans les domaines de la recherche et du développement, la capacité des Champenois à continuer à produire des vins de Champagne de grande qualité est assurée.

C'est la vocation du Comité Champagne d'accompagner les ambitions collectives des vigneron et des maisons de Champagne, de mettre en œuvre les décisions et de réaliser les investissements qui permettent aux Champenois d'envisager l'avenir avec confiance... même si quelques nuages noirs se profilent momentanément.



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.



Les Bureaux du Champagne dans le monde organisent tout au long de l'année des séminaires de formation pour les prescripteurs, étudiants, formateurs, comme ici à Tokyo en janvier 2023.

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.

◀ La flavescence dorée, qui cause le dépérissement des ceps, nécessite la mobilisation de tous afin de contenir l'épidémie. 9 800 hectares ont été prospectés en 2023, sur près de 200 communes. On ne détectait que quelques ceps isolés jusqu'en 2020. Mais depuis 2021, le nombre de communes touchées s'élargit, 14 en 2023, et les foyers deviennent plus importants.



Les expéditions de Champagne en 2022 s'élèvent à 325,5 millions de bouteilles, en **progression de 1,5 %** par rapport à 2021. Pour la première fois, la valeur des expéditions dépasse les 6 milliards d'euros.

FAITS MARQUANTS

La traditionnelle **manifestation de l'Archiconfrérie Saint-Vincent** des vignerons de la Champagne rassemble vignerons et maisons **le 14 janvier** à Château-Thierry.



Le 27 janvier, le **Conseil interprofessionnel**, nouvellement reconstitué pour suivre la Feuille de route enrichie du Comité Champagne et les travaux sur la responsabilité sociétale de la filière, **se réunit pour la première fois**.



Market Trends s'installe parmi les rendez-vous incontournables des professionnels du Champagne. La **cinquième édition** se tient **le 7 février 2023** au Centre des Congrès de Reims sur le thème de la connaissance et de l'engagement des professionnels du vin dans le monde.



Une première **le 14 février sur le salon Wine Paris & Vinexpo Paris** avec une conférence de presse du Comité Champagne. Les présidents Chatillon et Toubart y présentent un plan d'investissement majeur pour la décennie à venir et fixent le cap vers la Champagne du futur.



Après un hiver parmi les plus secs jamais enregistrés, la situation hydrique des sols champenois est préoccupante. Les premières pluies significatives arrivent enfin avec les giboulées de mars, assez abondantes puisque le cumul du mois est proche de deux fois celui d'un mois de mars normal.



Le 17 avril, le Comité Champagne et l'Administration Générale Belge des Douanes et Accises font détruire une cargaison de 2 352 cannettes de bière américaine portant l'inscription « The Champagne of Beers », interceptées début février dans le port d'Anvers.

Fin avril, le Comité Champagne fait paraître « 80 années viticoles en Champagne ». L'ouvrage compile les caractéristiques des campagnes viticoles entre 1941 et 2021, assorties des faits marquants de l'histoire de la Champagne depuis la création de l'interprofession.



Le 2 mai à la Manufacture et Musée nationaux de Sèvres, l'Ambassade de la République de Corée en France organise une réception pour célébrer l'anniversaire du premier jour de l'amitié franco-coréenne, amitié qui commença le 2 mai 1851 autour d'une bouteille de Champagne. Une délégation interprofessionnelle était invitée pour l'occasion.

Le 24 mai au Havre, le Comité Champagne organise la destruction de 34 968 bouteilles d'un soda en provenance d'Haïti étiqueté « Couronne Fruit Champagne ». Après avoir fait diligenter une opération de saisie-contrefaçon sur la marchandise, le Comité Champagne avait obtenu du Tribunal judiciaire de Paris l'ordre de destruction de l'intégralité du stock.





Juin. Arrivé au Comité Champagne en 1992, **Bruno Duron**, ingénieur du pôle Qualité et Développement durable dans la Côte des Bar, **fait valoir ses droits à la retraite.** Son successeur, **Basile Pauthier**, est responsable de projets au Comité depuis 2017, spécialiste de l'agrométéorologie et des terroirs viticoles.

Le 19 juillet, le Bureau exécutif du Comité Champagne se réunit pour s'accorder sur les **conditions de la prochaine vendange.** Le rendement commercialisable pour 2023 est fixé à 11 400 kg/ha et le plafond de la réserve est relevé de 8 000 kg/ha à 10 000 kg/ha.



Fin juillet, l'ensemble du vignoble était dans un très bon état sanitaire. La situation évolue avec la **météo particulièrement chaotique du mois d'août**, chaude et humide, qui favorise l'apparition de **foyers de botrytis** à l'approche des vendanges. Par ailleurs, la charge très importante de raisins ne facilite pas la maturation des grappes.

Démarrée **le 2 septembre** dans les secteurs les plus hâtifs, **la vendange commence** par des températures anormalement élevées pour la saison (jusqu'à 35,8 °C). C'est **la vendange la plus chaude jamais enregistrée en Champagne.** Autre caractéristique de l'année, le poids des grappes, qui atteint un niveau record, plus de 220 grammes en moyenne, du jamais vu dans la région.



Le 26 septembre, la Champagne célèbre le **70^e anniversaire de la Route Touristique du Champagne**, créée en 1953 par le Comité Champagne.



À Oger, le 17 octobre, l'association Qanopée (Beaujolais, Bourgogne, Champagne) pose la première pierre de la future serre destinée à sécuriser la production de plants de vigne pour le vignoble du quart nord-est de la France.

Dans le cadre de Wine Origins (alliance de 33 régions viticoles du monde en faveur de la défense des indications géographiques), une délégation champenoise se rend en Australie du 19 au 29 octobre à la rencontre de deux vignobles partenaires, Barossa et McLaren Vale.



Le Millesium d'Epernay accueille le 30 novembre l'assemblée annuelle de l'Association Viticole Champenoise (AVC). L'invité de l'année est le physicien et philosophe des sciences Etienne Klein qui s'exprime sur le thème « La science est-elle menacée par la force des opinions ? ».



Le même jour, 30 novembre, la Haute Cour de Pékin confirme le jugement obtenu en première instance contre le parfum « Champagne Life » et entérine à cette occasion le statut de « nom notoire » conféré au nom « Champagne », y compris écrit en caractères chinois. L'appellation Champagne est la première à obtenir cette reconnaissance qui permet de bénéficier d'une protection contre toutes les catégories de produits.



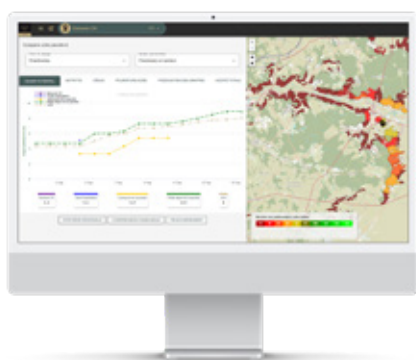
Le nouveau cadre de contractualisation interprofessionnel est adopté par le Bureau exécutif le 13 décembre. La décision N° 196 s'appliquera à l'ensemble des transactions à compter de la vendange 2024 et jusqu'à la vendange 2028.





QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE

PORTAILS MATU, MÉTÉO, ENVIRONNEMENT : DES OUTILS INDISPENSABLES ET GRATUITS



Le portail Matu collaboratif permet de suivre la maturation de ses parcelles et de la comparer aux cinétiques communales et régionales. Il est un complément essentiel au réseau Matu officiel. Plus de 11 000 saisies enregistrées en 2023.

Le portail Météo répond aux besoins des viticulteurs en fournissant des données validées, prévisions de risque de gel, radar de pluie à l'échelle très fine (1 km²), relevés fiables. On y trouve aussi un modèle de pousse, des cartes des sols et des cartes de pilotage de l'enherbement.

Le portail Environnement est l'outil qui simplifie les démarches de certification environnementale VDC et HVE : autodiagnostic, suivi des indicateurs IFT, HVE, biodiversité, plan de progrès et ressources documentaires, tout au même endroit !

Tous ces outils sont accessibles à tous les ressortissants grâce aux codes d'accès à l'extranet du Comité Champagne.





POUR PLUS DE BIODIVERSITÉ



La poursuite du plan Biodiversité, débuté en 2005, a abouti en 2023 au recensement d'une soixantaine d'actions favorables à la biodiversité. Elles sont issues du travail de groupes de réflexion, de rencontres avec des acteurs de la biodiversité et de l'expertise d'un bureau d'études.

En complément des fiches actions, des outils sont disponibles sur le portail Environnement comme un autodiagnostic biodiversité et une cartographie interactive des zones de biodiversité.

Le plan Biodiv 2.0 est en cours de déploiement aussi sur le terrain par la création d'un réseau de référents biodiversité et la mise en place de nouveaux sites pilotes.



▲
Inauguration de l'aire de lavage
de Trélou-sur-Marne, le 19 octobre 2023

LA COMMISSION ÉQUIPEMENT DU VIGNOBLE ÉLARGIT SES MISSIONS

En 2023, la commission équipement du vignoble a mis à jour ses priorités afin de pouvoir répondre aux ambitions de la nouvelle feuille de route du Comité Champagne. Elle sera l'un des outils de déploiement des moyens nécessaires à l'atteinte de l'objectif « Net Zéro Carbone » en 2050. Elle participera également à la mise en œuvre du plan Biodiversité Champagne. La commission soutiendra techniquement et financièrement toutes les initiatives collectives répondant à ces critères. Les priorités historiques sont maintenues comme la participation au financement d'aménagements hydrauliques, d'aires de lavage collectives ou d'aires de stockage d'aignes.

UN KIT PÉDAGOGIQUE POUR S'ENTRAÎNER À RECONNAÎTRE LES DÉFAUTS DES VINS

Garantir la qualité des vins passe par la capacité des élaborateurs à reconnaître et anticiper l'apparition de défauts plus ou moins connus. Pour permettre aux professionnels de se former et de s'entraîner, le Comité Champagne a développé avec la société Enolfactive un kit pédagogique, prêt à l'emploi.

Ce kit est composé de poudres à diluer dans du vin de base et permet de réaliser 2 séances d'entraînement auprès de 7 personnes. Les 4 défauts présentés sont l'arôme terreux (géosmine), l'arôme de champignon frais (octénol), l'arôme végétal (IPMP) et l'arôme moisi-liégeux (TCA). Les molécules ont été choisies pour leur représentativité de l'expression du défaut et leur stabilité.



SYSTÈMES D'INFORMATION

NOUVELLES APPLICATIONS

Le service Systèmes d'information et aide à la décision (SIAD) joue un rôle clé au sein du Comité Champagne, avec un éventail de missions essentielles, notamment la gestion du parc applicatif. Cette responsabilité couvre plusieurs dizaines d'applications déployées pour un usage

interne et/ou pour les ressortissants. Au cours de l'année 2023, cette gestion a conduit à la création et à la mise à jour de plusieurs applications, soulignant l'engagement continu du SIAD à fournir des solutions technologiques efficaces et à jour.



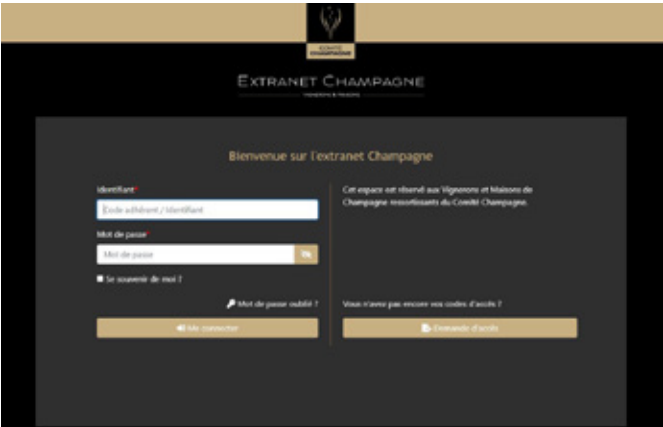
L'EXTRANET (ESPACE INFOS)

L'extranet du Comité Champagne est un outil incontournable pour les ressortissants, il centralise une multitude d'informations autour de plusieurs sujets comme la réglementation, les démarches et de nombreux articles. Plus de 435 000 visiteurs ont été comptabilisés durant l'année 2022, témoignant de son importance et de son utilité pour les ressortissants.

Au cours du premier semestre de 2023, une nouvelle version de l'extranet a été mise en ligne. Il s'agit d'une refonte complète de l'ancienne version, visant à faciliter la rédaction et le partage des informations. L'extranet propose également une interface utilisateur épurée et moderne, rendant la navigation et l'accès aux informations plus fluides et intuitifs.

NOUVELLE INTERFACE D'AUTHENTIFICATION

Afin de renforcer la sécurité des applications et la protection des comptes utilisateurs, une refonte majeure du système d'authentification a été mise en œuvre au début de l'année 2023. Cette interface est utilisée pour accéder aux services proposés par le Comité Champagne, incluant l'extranet et l'espace professionnel.





DÉMATÉRIALISATION DES CONTRATS

Une nouvelle application a été mise en ligne durant l'été 2023 afin de simplifier la gestion des contrats ponctuels et pluriannuels (permettant l'achat et la vente de raisins, moûts et vins entre ressortissants). Cette plateforme propose actuellement d'effectuer la saisie des contrats au sein du service Régulation de la filière. Elle offre également aux utilisateurs la possibilité de consulter les contrats en tant qu'acheteur ou vendeur sur l'espace professionnel. D'autres fonctionnalités sont prévues pour ce projet, qui a pour objectif à moyen terme la dématérialisation totale du processus de gestion des contrats.

MISE EN PLACE DU TÉLÉTRAVAIL

Depuis septembre 2023, un accord sur la qualité de vie au travail a été conclu au Comité Champagne. Cet accord prévoit en particulier de développer largement le télétravail. Afin d'accompagner le déploiement de cette pratique, le SIAD a procédé à la configuration et mise à disposition

d'ordinateurs portables. Pour renforcer la sécurité et permettre un accès sécurisé aux documents sur le réseau du Comité sans être présent sur site, une connexion sécurisée a été mise en place sur chaque ordinateur. Plus de soixante postes ont été configurés et sont opérationnels.

SÉCURISATION INFORMATIQUE

Le Comité Champagne est, comme toutes les organisations économiques, concerné par la sécurité informatique. Cette problématique peut impacter directement la crédibilité et la pérennité du Comité Champagne.

Trois classes de risques ont été identifiées pour notre entreprise :

- Le risque confiance (image et crédibilité, vis-à-vis des ressortissants et de nos partenaires),
- Le risque technique (sur le périmètre postes de travail, téléphones portables, serveur et réseaux),
- Le risque métier (interruption de certaines activités).

Le Comité Champagne a décidé de mettre en place une cellule dédiée à la cybersécurité. Composée de membres clés du Comité, cette équipe se réunit mensuellement pour aborder plusieurs missions critiques :

- Sensibilisation des utilisateurs à la cybersécurité,
- Analyse du niveau de sécurité informatique actuel,
- Mise en place de modes dégradés en cas d'incident,
- Veille concernant les évolutions et les menaces en matière de cybersécurité.

LE CONSEIL INTER- PROFESSIONNEL

La Loi du 12 avril 1941, portant création du Comité Champagne, crée le Conseil interprofessionnel qui est chargé de rendre des avis transmis aux co-présidents.

29 membres

13 représentants des
vignerons et coopératives

13 représentants des
maisons

3 courtiers

tous sont nommés par le Ministre chargé de l'agriculture

Le Conseil interprofessionnel s’enrichit des travaux des commissions spécialisées pour rendre des avis qui sont transmis au Bureau exécutif après un examen par les deux familles professionnelles.

La Feuille de route enrichie du Comité Champagne, approuvée par le Bureau exécutif le 20 juillet 2022, engage la filière dans une démarche de responsabilité sociétale nouvelle qui nécessite d’aborder les défis de demain avec une approche plus transversale.

Bureau exécutif – 19 juillet 2023
Au 1^{er} rang : Frédéric Rouzaud, David Chatillon, Maxime Toubart, Clotilde Chauvet.
Au 2^e rang : Manuel Reman, Bruno Paillard, Damien Champy, Vincent Jourdan.
Au 3^e rang : Paul-François Vranken, Stéphane Dalyac, Joël Falmet.
Était absent : Daniel Fallet.



Dans le cadre de ces nouveaux défis, le Bureau exécutif du 13 décembre 2022 a décidé de confier au Conseil interprofessionnel les missions suivantes :

- Être le garant de la mise en œuvre de la nouvelle feuille de route du Comité Champagne, conformément aux ambitions décidées par le Bureau exécutif ;
- Rendre des avis argumentés sur toute question transversale posée par le Bureau exécutif ou la Commission permanente, en s'appuyant notamment sur l'expertise technique des Commissions spécialisées ;
- Orienter, suivre et contrôler les actions de l'interprofession dans le champ de la responsabilité sociétale de la filière. À ce titre, il remettra chaque année au Bureau exécutif un rapport sur la responsabilité sociétale de la filière comportant :
 - la synthèse des travaux et avis émis par le Conseil interprofessionnel sur l'exercice considéré ;
 - le bilan des actions en cours dans le cadre de la Feuille de route enrichie ;
 - une analyse comparative des engagements et des réalisations de la filière en matière de responsabilité sociétale par rapport à son écosystème (territoire, concurrents, marchés) ;
 - des propositions de mesures ou d'actions transversales et engageantes.



▲ Réunion du Conseil interprofessionnel du 15 juin 2023

En 2023, le Conseil interprofessionnel a particulièrement travaillé sur deux objectifs fixés par la filière : l'arrêt des herbicides et la certification de tous les opérateurs champenois.

Sur le fondement des avis du Conseil interprofessionnel, le Bureau exécutif a décidé, le 19 juillet 2023, de maintenir les objectifs « Tendre vers zéro herbicide en 2025 » et « Tendre vers 100 % certifiés en 2030 » et demandé que les moyens nécessaires soient mobilisés pour maintenir les dynamiques engagées.

PROTECTION DE L'APPELLATION

Le grand nombre de pays qui reconnaissent aujourd'hui l'appellation peut laisser penser que ce sujet est derrière nous, moins essentiel. Il reste pourtant plus que jamais d'actualité : les atteintes ne faiblissent pas, alors même que la reconnaissance de l'origine de notre vin met les effervescents concurrents à distance. Au-delà des actions du Comité Champagne, détaillées ci-dessous, chaque ressortissant peut contribuer à protéger l'appellation, en signalant toute atteinte à protection@champagne.fr.



PROTECTION ACCRUE EN CHINE

Après un premier jugement favorable ayant conféré au nom Champagne le statut particulier de « nom notoire », la Haute Cour de Pékin confirme, le 30 novembre 2023, ce statut à l'occasion d'un procès engagé par le Comité Champagne contre un fabricant et un distributeur chinois de parfums vendus sous le nom « Champagne Life ».

Le juge a condamné les deux sociétés à arrêter toute fabrication, vente, distribution de ces parfums et à verser au Comité Champagne près de 30 000 € de dommages-intérêts.

Au-delà de cette condamnation, ce procès marque une avancée extraordinaire pour la protection de l'appellation Champagne en Chine. Ce statut, réservé à peu de noms, permet en effet d'avoir une protection étendue, y compris en caractères chinois, contre toute utilisation, quels que soient les produits concernés. Champagne est également la première appellation d'origine étrangère à obtenir cette reconnaissance.

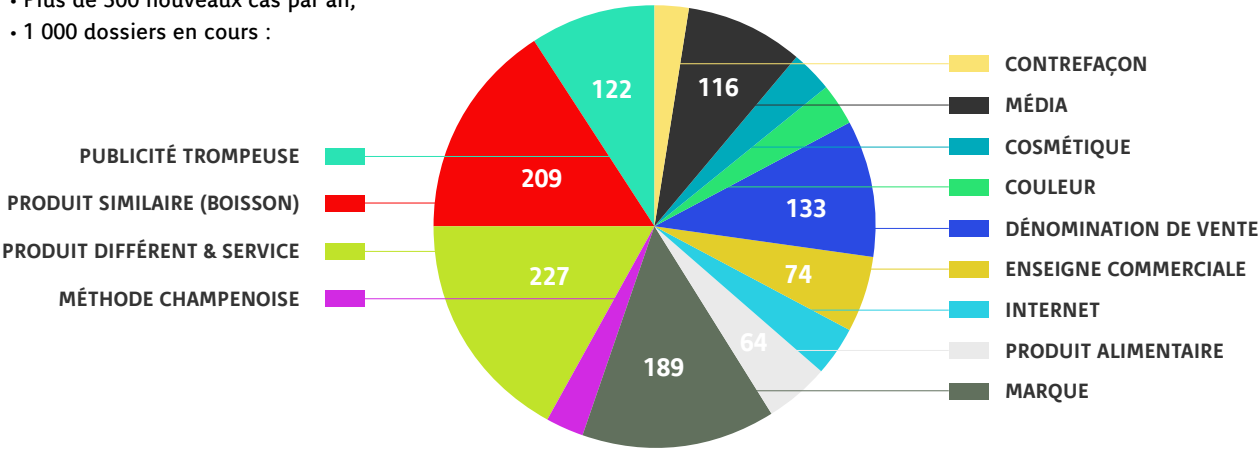
CHAMPAGNE TOAST EN ITALIE

Le Comité Champagne poursuit autour du monde son action de lutte contre des produits qui usurpent l'appellation Champagne. En août 2023, le Tribunal de Rome a rendu une décision favorable aux intérêts champenois contre un fabricant américain de cosmétiques vendus sous le nom Champagne Toast. Le juge a reconnu l'exploitation de la notoriété de l'appellation en vertu du droit européen, et a ainsi ordonné à la société : l'interdiction de produire, vendre, importer, exporter, promouvoir tous produits portant le nom CHAMPAGNE et à verser au Comité Champagne près de 7 000 Euros de frais légaux.



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

- Plus de 500 nouveaux cas par an,
- 1 000 dossiers en cours :



RENFORCEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT À L'EXPORT

Face à la forte évolution des réglementations liées au Champagne, un suivi accru des différents sujets ainsi qu'un accompagnement quotidien des ressortissants à l'export sont essentiels.

Fort de ce constat, le Comité Champagne a renforcé son pôle Affaires Réglementaires. Désormais représenté par un binôme de juristes, le service est chargé du développement des actions de veille réglementaire et s'assure de fournir un conseil à l'export toujours plus qualitatif.

Cette ambition s'est notamment traduite par l'instauration de webinaires d'information (nouvelles règles d'étiquetage, info-tri italienne), l'amélioration de la base réglementaire de l'extranet (fiches pays : <https://extranet.comitechampagne.fr/reglementation/reglementation-export/fiches-pays>), et sera poursuivie par la mise en place de nouveaux rendez-vous.



VALORISATION DE L'APPELLATION

UN CHANGEMENT DE BUREAU AUX ÉTATS-UNIS

Après le souhait d'aller vers d'autres horizons de la directrice, Jennifer Hall, en cours d'année, l'équipe de l'agence américaine Vision 360 nous a accompagnés sur la fin 2023 afin de maintenir les activités pour lesquelles des engagements avaient été pris.

En parallèle, un long processus de recrutement s'est tenu afin de recruter le meilleur profil pour le 1^{er} marché export du Champagne. Le Comité Champagne et les co-présidents ont sélectionné Lori Russo, Présidente de Stanton Communications (spécialisée dans la communication stratégique) en tant que nouvelle directrice. Elle est reconnue notamment pour sa connaissance pointue dans le conseil et le management stratégiques. Georges Staikos, éducateur en vin, l'accompagnera pour les missions d'éducation.



OUVERTURE DU PREMIER BUREAU OFFICIEL EN RÉGION NORDIQUE

Suite à l'observation d'un accroissement de l'intérêt pour le Champagne dans cette zone du monde depuis quelques années des ventes (+ 67 % des ventes en 10 ans), le choix d'ouverture d'un nouveau Bureau a été validé dans le cadre de la Feuille de route enrichie. Après une sélection de différents profils, Gastro PR a été sélectionné pour porter le Bureau et débutera ses activités en janvier 2024.

L'équipe est composée d'Elina Gregor, Directrice du Bureau NORDICS et fondatrice de l'agence de relations publiques Gastro PR, de Maya Samuelsson, éducatrice, sommelière spécialiste du Champagne, et, enfin, Maria Torén qui est spécialisée dans le secteur de l'hospitalité et également sommelière, éducatrice et journaliste dans le domaine du vin.





UNE NOUVELLE FORMATION INNOVANTE ET CERTIFIANTE

Dans l'optique du lancement de sa première formation certifiante en présentiel « Champagne Spécialiste », le Comité Champagne et son service éducation ont signé des partenariats avec des écoles prestigieuses à travers le monde. On retrouve notamment la Napa Valley Wine Academy (États-Unis), L'École des Vins et Spiritueux (France), Le Cordon Bleu (Royaume-Uni), l'Associazione Italiana Sommelier (Italie)... pour ne citer qu'eux ! Les formateurs ont participé à une session de formation en Champagne pour s'imprégner au mieux de notre terroir.

La formation certifiante « Champagne Spécialiste : comprendre et conseiller les vins de Champagne »

à destination des prescripteurs se distingue par son approche participative à travers des ateliers de mise en situation professionnelle.

Passer par des centres partenaires nous permettra de décupler nos actions de formation tout en garantissant un programme d'excellence dans un cadre qualitatif défini.

En 2023, le Comité Champagne et ses Bureaux ont formé plus de 5 000 personnes en présentiel, sans compter les 34 000 inscrits à notre module de formation en ligne (www.champagne.education).

À L'ÉCOUTE DU CONSOMMATEUR POUR RÉPONDRE À SES ATTENTES

Le Comité Champagne mène des études pour comprendre les comportements et attitudes des consommateurs, afin d'éclairer les décisions commerciales, marketing et communication des acteurs de la filière.

Dans le cadre du plan d'études 2023, une attention particulière a été portée à la compréhension des attentes des consommateurs et de leurs achats de Champagne dans un contexte d'inflation et de concurrence accrues.

Parallèlement, une cartographie des circuits de vente directe du vin a été réalisée par l'institut Vertone, qui avait déjà travaillé sur un projet similaire en 2021 pour le Comité Champagne.

Cette cartographie, basée sur des entretiens approfondis, un benchmark d'initiatives et des observations sur le terrain, vise à identifier les meilleures pratiques et à guider les producteurs dans l'adaptation de leurs stratégies commerciales.



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 299 millions de bouteilles.

Les recettes du Comité ont atteint 23,5 millions d’euros. Ce mouvement s’est accompagné d’une hausse des dépenses du Comité.

RESSOURCES/DÉPENSES (EN MILLIERS D’EUROS)

Contributions raisins	11 106	Charges de structure	3 794
Contributions bouteilles	9 775	Qualité et développement durable	8 002
Revenus financiers	250	Protection et valorisation de l’appellation	6 645
Revenus agricoles	1 060	Régulation de la filière	3 082
Prestations de services	885	Équipement du vignoble	425
Autres revenus	454	Autres charges	1 221
TOTAL	23 530	TOTAL	23 169

EXEMPLES DE CONTRIBUTIONS

Pour un récoltant-livreur exploitant un hectare, sa participation au Comité s’élève à 206 euros, soit 2,06 centimes d’euros par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, sa participation au Comité s’élève à 4 342 euros.



La protection de l’appellation
Champagne représente

€ 0,7 c€ par bouteille



L’accompagnement
technique représente

€ 2 c€ par kilo



Les actions de communication
à l’étranger représentent

€ 1,08 c€ par kilo



La gestion de la réserve
et du Casier Viticole Informatisé
représente

€ 90 € par hectare

ÉQUIPE



115
salariés



Âge moyen
45 ans



Répartition F/H
61 % / 39 %



Ancienneté
moyenne
14 ans



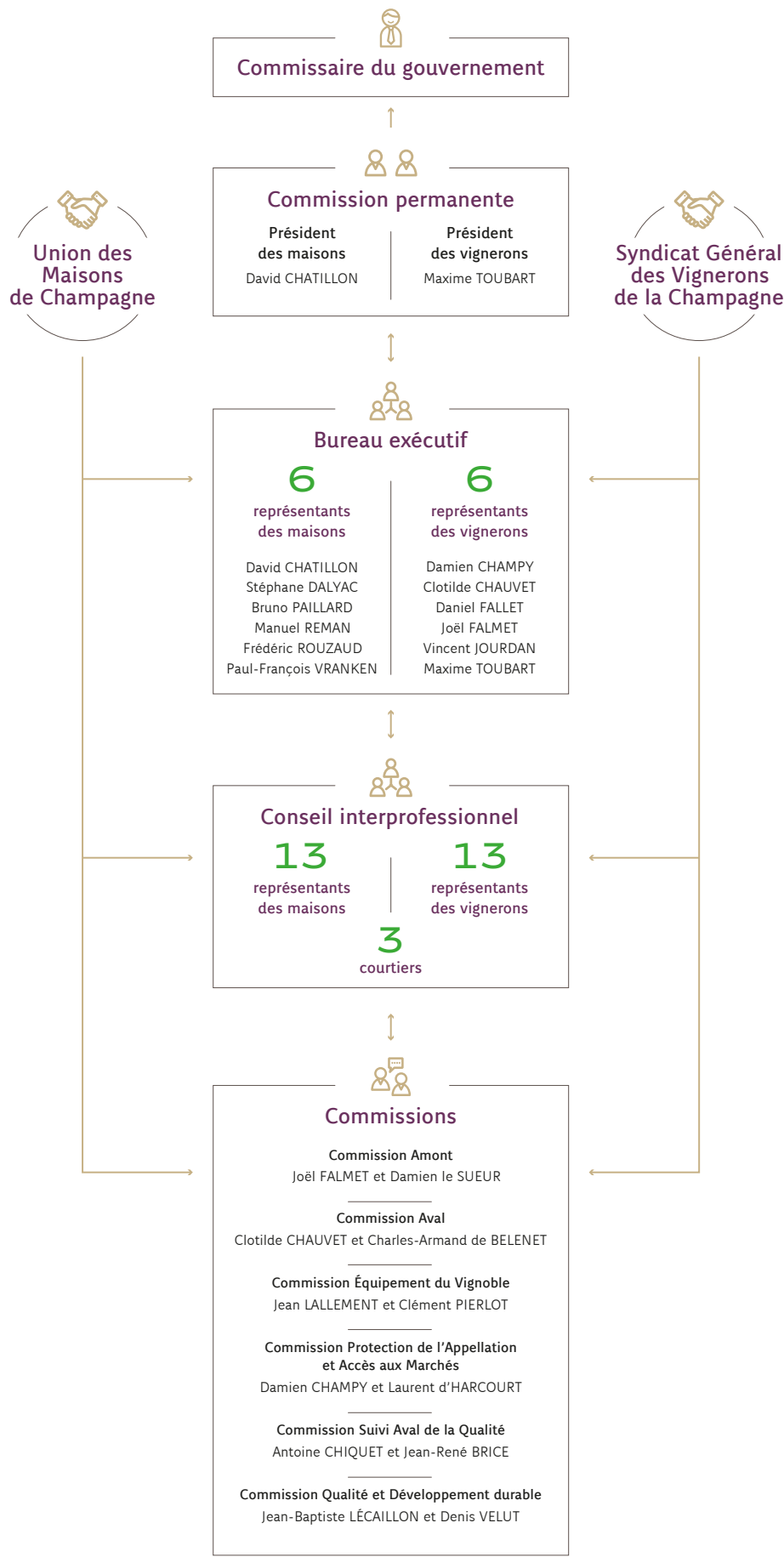
◀ En 2023, le Comité Champagne a
accueilli 17 nouveaux collaborateurs :

Au 1^{er} rang : Céline Deraedt, Carole
Boucher, Juliette Fristot, Romain
Magnus, Clément Guidici, Arthur
Froidefond, Florine Venant.

Au 2^e rang : Tania Maillet, Antoine
Payen, Angéline Colardelle, Valentine
Tourenne, Rachel Brunette, Baptiste
Van Gysel, Benoit Mischler.

Absents sur la photo : Geoffroy
Klinkers, Stéphanie Moucadet,
Nicolas Richet.

GOUVERNANCE



PARTENAIRES

UN GUIDE D'ÉCOCONCEPTION

Le Comité Champagne et Adelphe, liés par un contrat collectif historique, s'associent pour accompagner et fournir des outils aux acteurs de la filière afin d'être conformes aux obligations réglementaires et réduire l'impact environnemental des emballages.

Ce plan de prévention et d'écoconception, qui porte sur la période 2020-2025, propose pour les emballages représentatifs d'expédition de la filière Champagne, des pistes d'actions pour concevoir des emballages environnementaux (allègement du poids, incorporation de matières recyclées ou biosourcées, recyclabilité) mais aussi pour éviter la mise sur le marché d'emballages inutiles.

Chaque entreprise peut librement déterminer les actions qu'elle considère comme les plus pertinentes pour réduire l'impact environnemental de ses emballages.



UNE ÉCOLE FRANÇAISE DE RÉFÉRENCE

Dans le cadre de la Formation Champagne Spécialiste, le Comité Champagne et L'École des Vins & Spiritueux (EVS) ont développé un partenariat. L'EVS est la pionnière française dans le domaine de l'éducation en vins et spiritueux.

Fondée en 2003 par Olivier Thiénot, elle s'affirme comme la référence en matière de formation sur les vins et spiritueux, combinant transmission de savoir et excellence académique.

L'école propose des programmes variés, des cours d'initiation jusqu'aux certifications avancées, destinés tant

aux passionnés qu'aux professionnels. Grâce à une équipe d'experts multidisciplinaire, elle assure une formation de haut niveau, mêlant enseignements théoriques et pratiques.

Située à Paris et Lyon, l'école s'adapte aux demandes globales, formant des apprenants en France et à l'international. Cette approche inclusive et cette qualité pédagogique font de l'École des Vins & Spiritueux le référent français.





N A P A V A L L E Y
WINE ACADEMY
America's Premier Wine School

THE AMERICA'S PREMIER WINE SCHOOL

Toujours dans le cadre de la Formation Champagne Spécialiste, un accord a été signé avec la Napa Valley Wine Academy (NVWA). Cette école est reconnue comme « America's Premier Wine School™ ».

En gagnant en 2016 et 2019 le « WSET Global Wine Educator of the Year », la Napa Valley Wine Academy est devenue l'école des vins dans le monde ayant gagné le plus de fois cette récompense. Elle est basée en Californie, avec des établissements dans d'autres états et propose aussi des formations en ligne.

NVWA est fière d'être un centre de formation agréé pour les formations WSET (Wine & Spirit Education Trust) en vin, spiritueux, saké et bière (incluant les formations en vin du niveau 1 jusqu'au niveau 4). Elle dispense aussi des formations en ligne et des formations dédiées aux professionnels de l'industrie des vins et spiritueux.

L'Academy propose également ses propres cours comme les « Monday Blind Tastings », qui permettent aux apprenants d'améliorer leur technique de dégustation, des masterclasses avec des professionnels reconnus et des cours sur des thèmes spécifiques comme le Champagne.

PREMIERS RÉSULTATS SIGNIFICATIFS OBTENUS AVEC EBRAND

La société Ebrand, spécialisée dans la surveillance des sites d'e-commerce et la lutte contre les atteintes en ligne, assiste le Comité Champagne pour protéger l'appellation Champagne sur Internet.

En 2023, plus de 45 000 annonces contenant le nom Champagne ont été détectées par Ebrand, puis analysées afin de signaler celles concernant des produits (vins ou autres) qui ne bénéficient pas de l'appellation Champagne mais qui sont néanmoins mis en vente avec le nom Champagne. Ces signalements ont ainsi donné lieu à plus de 5 500 suppressions sur 68 places de marchés en 2023, principalement chinoises. Les annonces supprimées concernent principalement des vins mousseux indûment

présentés avec l'appellation Champagne, des boissons sans alcool, ainsi que des produits différents (cosmétiques, accessoires, etc.).

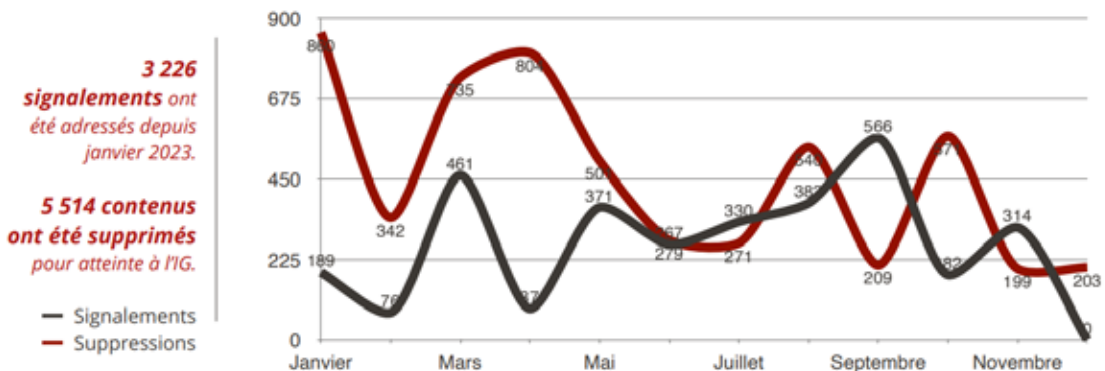
Des actions similaires ont également été menées sur les blockchains et les plateformes de NFT (5 240 NFT détectés en 2023 pour plus de 3 600 suppressions). Premiers résultats significatifs obtenus avec Ebrand

Tableau récapitulatif des contenus

45 438 détectations	5 514 suppressions
3 226 signalements	
淘宝网 Taobao.com	
Place de marché la plus supprimée : 1 147 suppressions	CHINE Pays de la place de marché le plus supprimé : 2 860 suppressions



Évolution des signalements et suppressions contenus



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

