



Salon international des techniques champenoises et effervescentes
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



10th édition
un engagement durable pour l'effervescence
a sustainable commitment for sparkling wine techniques

Le Programme par dates

Mercredi 14 Octobre

► **Les Ateliers Gourmands**

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11 à 13h Dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde des alliances Mets et Champagnes et découvrez 2 alliances classiques et une insolite. Tarif : 10 € TTC.

► **Le Prix à l'Innovation 2009 par la [CCEPC](#)**

La remise du Prix à l'Innovation 2009 aura lieu à 12h dans l'Amphithéâtre du hall Champagne

► La [CRCI Champagne-Ardenne](#), en partenariat avec le [Réseau Entreprises Europe](#) et la [CCI Reims-Epernay](#) organise **la Bourse Européenne de technologies**.
Les BET se tiendront de 12 à 19h dans le hall Mathusalem 2.

► **Les 8èmes Rencontres Espace Champagne**

Les Rencontres [Espace Champagne](#) du [Crédit agricole Nord Est](#) auront lieu à 14h30 dans l'Amphithéâtre du hall Champagne. Les thèmes abordés cette année seront :

- *Comment appréhender les changements du comportement du consommateur? Ces changements sont-ils durables?*
- *Faut-il redéfinir le luxe ?*
- *Proposition du mode d'emploi pour pouvoir s'adapter à cette situation.*

► **Le Concours des Champagnes de la Propriété par le [Syndicat Général des Vignerons](#)**

La remise des Prix du Concours des Champagnes de la Propriété 2009 aura lieu à 17h dans le hall Jéroboam et sera animé par **Geoffrey Orban** d'[EDUCAVIN](#).

► **Le VITEff partenaire du Prix Renou 2009 !**

L'Association Nationale des Élus de la Vigne et du Vin ([ANEV](#)) et la Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains du Vin & des Spiritueux ([FIJEV](#)) ont lancé en 2008 le Prix René RENO. Il sera décerné cette année lors du VITEff à Épernay, la remise du prix aura lieu à 20h30.

- Plus d'info : consultez le site de l'[ANEV](#)
- A lire également : Article ["Le VITEff partenaire du Prix Renou 2009 !" par](#)
sur le site [VITEff - La Veille](#)

Jeudi 15 Octobre

► Journée techniques des œnologues par [l'Union des Œnologues de France](#) - Région Champagne

La Journée Technique des Œnologues sur le thème de la *Stabilisation tartrique des vins* aura lieu de 8h30 à 12h30 dans l'Amphithéâtre du hall Champagne.

=> *Manifestation payante et sur réservation.*

► Rendez-vous individuels thématiques présentés par la Champagne Viticole

Les Rendez-vous individuels "*Comment optimiser ses ventes en Belgique ?*", "*Fixer son prix de vente à l'export*", "*Les outils de communication*" et « *douanes et fiscalité douanière* » présentés par la [Champagne Viticole](#) et le **Crédit Agricole** du Nord Est auront lieu le Jeudi 15 Octobre de 9 à 13h et de 15h30 à 18h dans le hall Mathusalem 2.

Le [Crédit Agricole Nord Est](#) est partenaire de l'évènement.

► Rendez-vous individuels pays

Vous pourrez poser toutes vos questions aux délégués [Calyon](#) (Filiale [crédit Agricole](#)) ainsi qu'aux attachés agricoles d'[Ubifrance](#) de 35 pays/zones géographiques :

- Afrique et Moyen-Orient
- Allemagne
- Amérique du Sud
- Europe du Nord
- Etc.

Ces Rendez-vous auront lieu le Jeudi 15 Octobre de 9 à 13h et de 15h30 à 18h dans le hall Mathusalem 2.

► Colloque Santé Communication Vin

Le colloque *Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe ?* aura lieu de 10 à 12h dans la salle d'accueil du Hall Champagne. Les intervenants seront **Jose Ramon Fernandez** - Secrétaire Général du [CEEV](#), **Rudolf Nickenig** - Secrétaire général du [Deutscher Weinbauverband](#), **Jean Batillet** journaliste à l'[APV](#) et Sophie Signolle, présidente de l'Univers du Goût en Champagne.

► Conférence SITMAFGR

La Conférence Sécurité [SITMAFGR](#) sur *les contrôles obligatoires en matière de pulvérisation* aura lieu de 10 à 12h dans le hall Mathusalem 3.

► Conférence Pôle IAR (Industrie Agroressources)

La conférence sur « *les coproduits du raisin et la mise en œuvre des modèles qui s'y rattachent* » du [Pôle IAR](#) (industrie agro ressource) organisée en partenariat avec la [CCEPC](#) aura lieu de 10 à 12h dans le hall Mathusalem 1.

► Les Ateliers Gourmands

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11 à 13h Dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde



Salon international des techniques champenoises et effervescentes
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



des alliances Mets et Champagnes et découvrez 2 alliances classiques et une insolite. Tarif : 10 € TTC

► **Conférence « Les opportunités du marché pour le champagne »**

Un focus sur la consommation de champagne dans 5 pays (Russie, Grande Bretagne, Hong Kong, USA et Moyen Orient) vous permettra de vous forger une opinion sur les évolutions du marché à l'international. Cette conférence se tiendra de 14H00 à 15H30 dans le Hall Mathusalem 1 et est organisée par le [Crédit Agricole Nord Est](#) et [Ubifrance](#).

► **Workshop IFV**

Le Workshop [IFV](#) « *Ecoconception des caves et des exploitations viticoles: concept et exemples* » aura lieu de 14h30 à 17h30 dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne.

► **Table ronde prospective « L'Evolution des Marchés »** Elle aura lieu Jeudi 15 octobre entre 17 h et 18 h (Plateau télé) abordera l'évolution des principaux marchés vins effervescentes et les perspectives à 10 ans.

► **Table ronde prospective «Innovation»**

Elle aura lieu le jeudi 15 octobre entre 14h30 à 15h15 (Plateau Télé)

► **Dégustation descriptive de Cap Classique par l'[Union des Œnologues Région Champagne](#)**

La Dégustation Descriptive de Cap Classique aura lieu de 19 à 21h dans le hall Jéroboam.

Vendredi 16 octobre

► **L'Adepta animera une conférence intitulée « Lors du VITEff, l'Adepta vous fait rencontrer les marchés effervescents du monde »** de 8h à 13h dans la salle d'entrée du hall Champagne.

► **La Conférence "Efficacité énergétique et Développement Durable : des leviers pour rebondir"** organisée en partenariat avec L'ADEME et le CIVC se déroulera dans le Hall Mathusalem 1. De 10H à 12H.

► **Conférence par le Syndicat Général des Vignerons**

La conférence « *Crise : le Syndicat des Vignerons à vos côtés* » organisée par le [SGV](#) se déroulera de 10 à 12h dans la salle de conférence du hall Champagne.

► **Les Ateliers Gastronomiques**

Les Ateliers Gastronomiques animés par les [Chefs Étoilés de la Champagne](#) auront lieu de 10 à 18h dans le hall Jéroboam. Ces ateliers sont l'occasion de participer à la réalisation par un Chef d'une recette exclusive à partir d'un champagne primé au concours des Champagnes de la Propriété ou Nicolas Feuillatte. Tarif : 30 € TTC

► **Les Ateliers Gourmands**

Les Ateliers Gourmands organisés par **Geoffrey Orban** de la société [EducaVin](#) auront lieu de 11 à 13h dans l'entrée du Hall Champagne. Faites un tour du monde



des alliances Mets et Champagnes et découvrez 2 alliances classiques et une insolite. Tarif : 10 € TTC.

► **La gestion de l'exploitation face à la crise**

L'[AG2C](#) proposera une conférence sur « *la gestion de l'exploitation face à la crise* » le vendredi 16 octobre de 14 à 16h dans la salle d'accueil du Hall Champagne.

► **Table ronde prospective L'Evolution de la Règlementation**

Elle aura lieu le vendredi 16 septembre entre 14h30 et 15h15 (Plateau Télé) et abordera les thèmes suivants : Règlementation Européenne, protection de l'Appellation, l'Aire d'appellation Champagne, les nouvelles pratiques œnologiques...

► **Les 100 ans de la Champagne Viticole**

La conférence organisée par la Champagne Viticole et intitulée « **Le web, une nouvelle dynamique pour l'information professionnelle. L'exemple de La Champagne Viticole.** » aura lieu de 15h à 17h30 dans le hall Mathusalem 1.

► **Table ronde prospective « L'Environnement et Bio »** Elle aura comme fil conducteur la problématique suivante : est ce que le bio répond toujours aux exigences du Développement Durable ? et se déroulera de 15H30 à 16H15 sur le plateau télé.

► **Table ronde prospective « les Sciences de la Vigne et du Vin »**

Elle aura lieu le vendredi 16 octobre entre 15h à 17h (Plateau Télé) et abordera les sujets suivants : les Maladies de la Vigne, la Viticulture de Précision, l'Eclatement des baies, Tomographie Laser...

Samedi 17 octobre

La journée du samedi 17 octobre sera placée sous le signe de la gastronomie avec notamment les **Ateliers Gastronomiques** organisés par les [Étoilés de Champagne](#), ainsi que les Ateliers Gourmands animés par **Geoffrey Orban** d'[EDUCAVIN](#).

Et tout au long du VITeff

Pendant les 4 jours du VITeff, certains événements ponctuels - sortes de "fils conducteurs" - seront présents, comme par exemple :

► Les interviews sur le Plateau TV organisé par le [Crédit Agricole du Nord-Est](#)

► Le [Pôle Emploi-Formation](#) sera également présent et proposera l'animation « Le Champagne : Une effervescence de métiers »