



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



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

14 - 17 octobre 2009
Epernay - France

PROGRAMMATION

5 grands thèmes pour vous apporter
des réponses et des outils !



REIMS ■ ÉPERNAY

Un événement de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay



■ Développement durable : un engagement durable pour l'effervescence

- Le mercredi 14 octobre :**
- **Remise du prix René RENOU** par l'ANEV (Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin) et la FIJEV (Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains du Vin et des Spiritueux).
> A partir de 20h30
- Le jeudi 15 octobre :**
- **Journée Technique des Œnologues sur la Stabilisation Tartrique des Vins** par l'Union des Œnologues de France - Région Champagne.
> De 8h30 à 12h30 dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne
 - Colloque santé et Communication des Vins : **Peut-on encore parler du Vin en France et en Europe ?** avec **José Ramon Fernandez**, secrétaire général du CEEV, **Rudolf Nickenig**, secrétaire général du Deutscher Weinbauverband, **Jean Batillet**, Agence de la Presse du Vin Régionale, et **Sophie Signolle**, Présidente de l'Univers du Goût en Champagne.
Animée par **Jean Michel Peyronnet**, Rédacteur en chef de la Revue Vinicole Internationale
> De 10h à 12h dans la salle d'accueil du Hall Champagne
 - Workshop SITMAFGR sur les **Contrôles Obligatoires en matière de pulvérisation**.
> De 10h à 12h dans le Hall Mathusalem 3
 - Workshop « **Ecoconception des caves et des exploitations viticoles : Concept et exemples** » par **Joël Rochard** de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).
> De 14h30 à 17h30 dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne
- Le vendredi 16 octobre :**
- **Efficacité Energétique et Développement Durable : Des leviers pour rebondir !** en partenariat avec l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) et le CIVC.
> De 10h à 12h, dans le Hall Mathusalem 1

■ Le rendez-vous international de l'effervescence

- Le mercredi 14 octobre :**
- **Bourse Européenne de technologie** organisée par la Chambre régionale de Commerce et d'Industrie de Champagne Ardenne et le réseau des Entreprises Européennes.
> De 12h à 19h dans les Hall Mathusalem 2
- Le jeudi 15 octobre :**
- **Rendez-vous individuels avec des experts de l'international** : des délégués CALYON et attachés agricoles d'UbiFrance de 35 pays/zones géographiques.
> De 9h à 13h et de 16h à 18h dans le hall Mathusalem 2
 - Rendez vous thématiques organisés par le CANE et la Champagne Viticole.
« **Comment optimiser ses ventes en Belgique ?** », « **Fixer son prix de vente à l'export** », « **Les outils de communication** », « **Douanes et fiscalités douanières** »
> De 9h à 13h et de 16h à 18h dans le hall Mathusalem 2
 - Conférence : « **Les opportunités du marché pour le champagne** ». Focus sur la consommation dans 5 pays : Grande-Bretagne, Hong-Kong, Moyen Orient, Russie, USA
> De 14h à 15h30 dans les Hall Mathusalem 1
- Le vendredi 16 octobre :**
- Conférence : « **Lors du VITeff, l'Adepta vous fait rencontrer les marchés effervescents du monde** ». Animée par l'Adepta
> De 8h à 13h dans la salle d'entrée du hall Champagne
- Durant tout le salon :**
- Le VITeff accueillera une délégation officielle de producteurs de Cap Classique, vin effervescent d'Afrique du Sud, des représentants du l'AREV (Association des Régions Viticoles d'Europe), des délégués agricoles de missions économiques ainsi que de nombreux visiteurs de tous les pays : Allemagne, Bulgarie, Brésil, Espagne, Grande Bretagne, Italie, Inde, Moldavie, Russie, Ukraine ...

Pour cette 10^e édition, le VITeff a signé une Charte Eco Citoyenne et s'engage à :

- Adopter une communication éco-responsable
- Favoriser et mettre en place le transport éco-responsable
- Avoir une politique d'achats, de choix des équipements et de prestations éco-responsables
- Maîtriser ses consommations et gérer ses déchets
- Sensibiliser à l'environnement

Retrouvez cette charte et nos actions sur notre site :

 www.viteff.com



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

Gastronomie : De l'effervescence au plaisir

- Le mercredi 14 octobre :**
- **Concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay** organisé par le Syndicat Général des Vignerons.
> A partir de 17H30 dans le Hall Jéroboam.
- Le jeudi 15 octobre :**
- **Dégustation descriptive** de Cap Classique, vins effervescents d'Afrique du Sud, organisée par l'Union des Œnologues de France - Région Champagne.
> De 19h à 21h dans le Hall Jéroboam
- Du vendredi 16 au samedi 17 octobre :**
- **Ateliers Gastronomiques des Etoilés de la Champagne** au cours desquels les Etoilés vous révéleront leurs secrets et vous feront découvrir une recette exclusive inspirée d'un champagne. De grands noms de la cuisine Champenoise tels que **Patrick Michelon** (Les Berceaux), **Gilles Goess** (La Briquetterie), **David Marlien** (Aux Armes de Champagne), **Dominique Giraudeau** (Le grand Cerf), **Jacky Louazé** (Le Foch), **Christophe Bernard** (La grillade Gourmande), **Didier Elena** (Les Crayères), **Vincent Dallet** (Pâtisserie Vincent Dallet)... animeront ces ateliers.
> De 10h à 18h dans le Hall Jéroboam
- Durant tout le salon :**
- **Ateliers gourmands EDUCAVIN** animés par **Geoffrey Orban** : faites un tour du monde des alliances mets et champagnes.
> De 11h à 13h dans l'entrée du Hall Champagne

La filière en mouvement : Anticiper pour mieux s'adapter

- Le mercredi 14 octobre :**
- **8^{èmes} Rencontres « Espace Champagne »** du Crédit Agricole Nord Est : Comment définir le luxe ? Appréhender les changements du comportement du consommateur, est-ce durable ? Quel mode d'emploi pour y faire face ?
> A partir de 14h30 dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne
- Les jeudi 15 et vendredi 16 octobre :**
- Vous pourrez confronter les points de vue des professionnels de la filière en participant aux tables rondes prospectives suivantes : **Environnement et Bio, Les sciences de la vigne et du Vin, L'évolution de la Réglementation, L'évolution des marchés.**
> De 14h à 16h dans la salle d'accueil du Hall Champagne
- Le vendredi 16 octobre :**
- L'AG2C proposera une conférence sur **« la gestion de l'exploitation face à la crise »**
> De 14h à 16h dans la salle d'accueil du Hall Champagne
 - Le Syndicat Général des Vignerons proposera une conférence sur le thème : **« Crise : le Syndicat des Vignerons à vos côtés »** avec la contribution du Crédit Agricole Nord Est, de la Mutualité Sociale Agricole et de l'AG2C.
> De 10h à 12h dans l'Amphithéâtre du Hall Champagne
 - Conférence sur les **100 ans de la Champagne Viticole**
> De 15h30 à 17h30 dans le Hall Mathusalem 1

Enseignement, Innovation et Recherche : Penser et préparer la filière de demain

- Le mercredi 14 octobre :**
- **Prix à l'innovation 2009** organisé par la CCEPC (Communauté de Communes d'Epernay Pays de Champagne) et en partenariat avec la Région Champagne Ardenne.
> A partir de 12h dans l'amphithéâtre du hall Champagne.
- Le jeudi 15 octobre :**
- Conférence sur la valorisation des co-produits autour du thème **« Les co-produits issus du raisin et la mise en œuvre des modèles économiques qui s'y rattachent »** organisée par le Pôle IAR avec la CCEPC.
> De 10H à 12H dans le Hall Mathusalem 1
- Durant tout le salon :**
- **Le Champagne : une effervescence de métiers.** Présentation complète de la Formation BEPA à BAC+5 et d'offres d'emploi mise en place par la CCEPC, l'Espace Métiers et la maison de l'emploi d'Epernay.
> Sous le Chapiteau (Allée mathusalem)



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



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

14 - 17 octobre 2009

Epernay (France)

Le Millesium

Le Millesium

Adresse postale :
1 rue Jean Bagnost
51530 PIERRY
(Tél : 03 26 56 95 00)



Indications pour les GPS
Av. du G^{al} Margueritte - 51100 Epernay
Coordonnées : N 49,02458 - E 3,956859

Renseignements et plans d'accès sur :
www.lemillesium.com

CONTACTEZ-NOUS

Commissaire Général :

Jean-Marc CECCON
Tél. +33 (0)3 26 50 66 73
jean-marc.ceccon@reims.cci.fr

Contact Partenaires :

Sofia Ribeiro
Tél. +33 (0)3 26 50 62 61
sofia.ribeiro@reims.cci.fr

Vous voulez en savoir plus :

www.viteff.com



REIMS ÉPERNAY

Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims ■ Épernay
5 rue des Marmouzets . BP 2511 . 51070 REIMS CEDEX

VITEff 2009 - 10^e édition

Avec le parrainage de :



Organisation



REIMS ÉPERNAY

Avec le partenariat de



et le soutien de



Collège scientifique et technique

sous le haut patronage
de l'OIV



Institutions filière viti-vini



Medias



Le VITEff remercie aussi



Un événement de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay