



DOSSIER DE **PRESSE**

## **VITeff 2013 : Lancement officiel**



© Guillaume Gellert

un événement





## >> SOMMAIRE

<b>Le VITeff en quelques mots</b>	<b>Page 3</b>
<b>La CCI de Reims et d'Épernay, organisateur depuis 12 ans</b>	<b>Page 5</b>
<b>Un outil de veille unique</b>	<b>Page 6</b>
<b>Un programme 2013 diversifié</b>	<b>Page 7</b>
<b>Le bilan de la 11<sup>ème</sup> édition en octobre 2011</b>	<b>Page 12</b>
<b>Les partenaires</b>	<b>Page 16</b>

---

**Contact presse : Sabrina Lhomme. T. +33 (0)3 26 50 62 25. [relations.presse@reims.cci.fr](mailto:relations.presse@reims.cci.fr)**

Les CCI sont à la fois une institution de représentation des intérêts économiques de leur territoire et un prestataire de services pour les entreprises et acteurs économiques locaux. Le principal objectif de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay est le développement économique de son territoire, au profit des entreprises et collectivités. La CCI REIMS EPERNAY représente les intérêts des 13 000 entreprises de son territoire auprès des acteurs économiques et des pouvoirs publics. [www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr)

5 rue des Marmouzets – 51100 REIMS -T. +33 (0)3 26 50 62 50 [www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr)

un événement



## >> LE VITEFF EN QUELQUES MOTS

Le VITeff, organisé tous les 2 ans par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay, est le salon international des technologies des vins effervescents (*Sparkling Wine Technology Exhibition*).

**VI** pour « viticulture et viniculture »  
**T** pour « techniques »  
**eff** pour « effervescents ».

C'est donc un rendez-vous incontournable pour la filière des effervescents du monde entier. En 2011, ce salon accueillait d'ailleurs 411 entreprises exposantes et plus de 23000 visiteurs dont près de 2500 nationaux et internationaux.

La 12<sup>ème</sup> édition aura lieu  
du mardi 15 au vendredi 18 octobre 2013  
au Millesium d'Épernay

Tout le VITeff est évidemment en ligne :

- [www.viteff.com](http://www.viteff.com)
- Facebook : <https://www.facebook.com/VITeff2011>
- Twitter : <https://twitter.com/#!/VITeff>
- Youtube : [http://www.youtube.com/playlist?list=PL4F5F64A8D9DE4C75&feature=mh\\_lolz](http://www.youtube.com/playlist?list=PL4F5F64A8D9DE4C75&feature=mh_lolz)



## >> Un outil par des professionnels pour des professionnels

**Outil de business**, de développement et de rencontres pour les entreprises des filières connexes aux vins effervescents, le VITeff rassemble pendant 4 jours les **professionnels, personnalités, acteurs internationaux** des techniques effervescentes.

Véritable **vitrine du savoir-faire de la filière viticole champenoise** en particulier, il permet aux fabricants de matériel du territoire, mais pas seulement, de proposer leurs produits et services aux producteurs de vins effervescents qui visitent le salon sur les 4 jours, qu'ils soient locaux, régionaux, nationaux ou internationaux.

Dédié aux professionnels, le VITeff propose à chaque édition des **rendez-vous BtoB internationaux, des conférences et ateliers techniques** sur toutes les thématiques attendues par les fabricants de matériel et les producteurs d'effervescents (international, développement durable, marketing/communication, droits de plantation, patrimoine et succession, fiscalité, ...), **un espace emploi-formation** pour mettre en

lumière à la fois les formations et les établissements européens de la filière, un **plateau-télé** pour écouter les personnalités internationales présentes, des **concours et remises de prix**, un **parcours innovation** pour mettre en avant les entreprises qui présentent une innovation technique...

## >> Au-delà des vins effervescents, les cultures qui les entourent

Au-delà des techniques des vins effervescents, ce sont des territoires, des traditions, des savoir-faire, des terroirs qui se présentent sur la scène internationale de la profession.

Et c'est en particulier toute la Champagne qui profite de cette opportunité bisannuelle pour se présenter à travers des rencontres littéraires, la présentation des paysages de Champagne aujourd'hui candidats au Patrimoine Mondial de l'Unesco, des conférences historiques, etc...

## >> Quelques dates-clés

- **1950** > La première édition du VITeff a lieu, sous le nom de « Salon des Techniques Champenoises ». Il devient le VITeff en 1991.
- **2001** > la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims-Epernay rachète le VITeff ;
- **2003** > le VITeff prend un nouvel essor grâce à l'accompagnement des collectivités territoriales, que ce soit au niveau financier avec des subventions du Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, du Conseil Régional de Champagne-Ardenne, du Conseil Général de la Marne, et de la Communauté de Communes d'Épernay Pays-de-Champagne, mais aussi au niveau humain avec l'implication des différentes équipes ;
- **2005** > Le VITeff se déroule pour la première fois au Millésimum d'Epernay, qu'il inaugure ;
- **2007** > Le VITeff s'impose comme l'événement international incontournable pour la filière des vins effervescents, avec l'appui de partenaires dédiés ;
- **2009** > 375 exposants, barre des 23000 visiteurs atteinte, 93% de visiteurs satisfaits... L'Afrique du Sud est à l'honneur
- **2011** > 411 exposants, 97% de visiteurs satisfaits qui déclarent souhaiter revenir à l'édition suivante... L'Argentine est à l'honneur.

## >> LA CCI, ORGANISATEUR DEPUIS 12 ANS

En 2001, la CCI rachetait le VITeff à l'Union des Commerçants d'Épernay.

**Pourquoi ?** Elle le fait avec l'objectif de développer l'événement pour la filière des entreprises connexes au Champagne, et d'accompagner ainsi le développement de ses entreprises sur le bassin sparnacien.

Elle le fait au nom d'une filière économique, pour créer de la valeur à partir de ce qui fait la renommée, la notoriété, et l'image mondiale de la Champagne, le Champagne.

**Comment ?** Elle le fait en créant de la valeur en dehors du vin en lui-même : savoir-faire, services, formation, réseaux, histoire, terroir, culture, tourisme, ... qui contribuent à créer de la valeur au-delà du produit en lui-même.

La CCI s'entoure au quotidien de ses partenaires publics et privés, à la fois pour le financement, la communication, la programmation de chacune de ses éditions.

La CCI permet également à l'ensemble du territoire sparnacien et de ses entreprises, une fois tous les 2 ans, de voir un impact direct de l'événement sur leur activité pendant les 4 jours de l'événement.

Sur la base d'une méthodologie fournie par la Fédération des Foires et Congrès de France, la CCI calcule après chaque édition, l'impact à la fois économique et social sur son territoire. Les résultats pour l'édition 2011 sont les suivants :

Impact économique direct : 853.000 € HT

Impact économique indirect : 831.000 € HT

Impact économique induit : 2.424.000 € HT

**Soit impact économique total : 4.108.000 € HT sur 2 ans**

Impact social direct : 6 emplois ETP

Impact social indirect : 13 emplois ETP

Impact social induit : 42 emplois ETP

**Soit impact social total : 60 emplois ETP sur 2 ans**

## >> UN OUTIL DE VEILLE UNIQUE – *WORLDWIDE INTELLIGENCE FOR SPARKLING WINES*



Le VITeff propose également un espace Veille sur le site [www.viteff.com](http://www.viteff.com), en complément de la newsletter d'actualités, pour accéder à toute l'information économique, technique et technologique liée à l'univers de l'effervescence. Actualités, informations techniques, l'effervescence de A à Z, atlas et présentation de tous les pays producteurs d'effervescents du monde, chiffres-clés, œnotourisme, formations, et même une rubrique « de l'effervescence au plaisir » abordant notamment les accords mets-vins... ce site est véritable une mine d'or pour vos dossiers et études.



## >> UN PROGRAMME 2013 DIVERSIFIÉ

### >> Un nouvel agenda pour professionnaliser l'événement

Auparavant programmé du mercredi au samedi inclus, et à la demande d'une grande majorité de ses exposants et clients, le VITeff change cette année de dates et démarrera le mardi pour se terminer le vendredi soir, avec une nocturne le jeudi soir jusque 21h. L'assurance pour les participants de s'adresser à une cible exclusivement professionnelle.

**Le VITeff 2013 aura donc lieu du mardi 15 au vendredi 18 octobre 2013.**

### >> 4 jours, 4 thématiques majeures

Le programme 2013 s'articule par journée, chacune ayant son thème phare. Ainsi

- le mardi sera consacré à **l'innovation**,
- le mercredi s'attachera au **développement international** et aux **sciences du vin**,
- le jeudi mêlera tourisme et gourmandise au sein d'une journée « **œnotourisme** »,
- enfin le vendredi sera dédié aux **organisations professionnelles**.

### >> Une journée innovation le mardi

Articulée en partie autour de **conférences et d'ateliers**, la thématique innovation sera aussi naturellement au cœur de l'événement pendant les 4 journées, l'avenir de la filière passant indéniablement par son renouvellement permanent.

L'innovation est particulièrement mise en avant dans l'initiative de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne qui organisera, pour la 21<sup>ème</sup> fois, son **Prix à l'Innovation**. Les différentes catégories sont : viticulture, développement durable, emballage et conditionnement, œnologie et international.

Un lauréat complémentaire sera désigné pour un Prix Public. Ce sont les visiteurs, qui sur place, à travers le parcours innovation, choisissent l'innovation qui leur paraît correspondre aux critères d'innovation, le prix étant remis le dernier jour, comme cela avait été le cas pour la première fois sur l'édition d'octobre 2011.



## >> L'international, pierre tournante de l'activité des régions viticoles, pour le mercredi

Cette année, c'est **l'Espagne qui sera le pays mis à l'honneur**, avec une dégustation descriptive de Cava organisée par l'Union des Œnologues de France Région Champagne.

Avec l'ensemble de ses partenaires « réseaux » ou « experts » qui l'accompagnent sur cette thématique, la CCI met également en place des **rendez-vous BtoB internationaux**, invite et accompagne, y compris pour des visites professionnelles auprès d'entreprises le territoire, **des délégations étrangères de producteurs d'effervescents**. Sur ce point, déjà pour 2013 sont confirmées des délégations provenant **d'Inde, du Brésil, du Portugal et de la Chine !**

## >> L'œnotourisme plus que jamais de la fête le jeudi !

Elus locaux et acteurs du tourisme se sont rassemblés autour de la CCI Reims-Epernay et de la Communautés de Communes Epernay Pays de Champagne pour concevoir collectivement le programme du jeudi.

### **Valoriser les initiatives oeno-touristiques locales et observer les best practices**

Pour valoriser cette filière économique non négligeable, le VITeff met en place un programme alliant

- **conférences et tables-rondes** autour de la gastronomie du grand-est ou du marketing incluant, sur cette deuxième thématique, une présentation des résultats de l'étude de l'AREV par exemple.
- **stands de présentation des initiatives économiques et touristiques** régionales telles que l'Oeno'Pass du CRT Champagne-Ardenne ou le label Vignobles et Découvertes du CDT Marne,
- **accueil des investisseurs touristiques** avec rendez-vous individuels et livret-guide pour les porteurs de projets,
- présentation (avec dégustation) **des Jeunes Talents du Champagne 2013**,
- ateliers culinaires pour les visiteurs,
- actions et voyages destinées à la presse et aux TO,
- et, nouveauté 2012, un concours pour cuisiniers amateurs.

### **Un espace dédié**

Un espace « œnotourisme » sera donc mis en place dans l'entrée du hall « Champagne » (le Millesium), où seront hébergées ces différentes initiatives.



### Un nouveau concours pour cuisiniers amateurs, le VITeff Chef



La journée de jeudi se terminera par la première édition d'un nouveau concours pour cuisiniers amateurs, initié et piloté par Jean-Claude Pelletier, de l'Académie Nationale de Cuisine section Champagne-Ardenne, le **VITeff Chef**. Il a pour but la valorisation des produits régionaux : les concurrents devront ainsi accompagner la recette conçue à partir du filet de dinde rouge des Ardennes avec 4 produits à choisir dans un panier contenant un appétissant échantillon de produits du terroir champenois. Un lancement officiel étant prévu le 28 février prochain, les informations et détails autour de ce concours seront communiqués dans les semaines à venir.

### >> Les organisations professionnelles au cœur de l'événement le vendredi

Cette journée est dédiée aux différentes organisations professionnelles qui ont la possibilité d'organiser leurs propres événements. Ainsi seront organisées le dernier jour des conférences et ateliers du Syndicat Général des Vignerons, de la Chambre Régionale d'Agriculture, de l'AG2C, etc.

### >> L'espace Emploi Formation



Pour la onzième édition du VITeff, la **Communauté de Communes Épernay Pays de Champagne** et la **Maison de l'emploi et des métiers d'Épernay et sa région** renouvellent l'opération "*Le Champagne, une effervescence de métiers*", en étoffant la programmation grâce à la mise en place d'une plateforme de service multi-partenarial.

Un **espace d'environ 400m<sup>2</sup>** sera consacré à la valorisation des métiers et des formations de la vigne, de la cave, et des industries connexes au Champagne. Il s'articulera autour de 2 pôles :

- un pôle démonstration, qui prendra la forme d'un véritable parcours de la formation partant du pied de vigne et suivant l'ensemble des étapes de production du Champagne ;

- un pôle rencontres, réunissant l'ensemble des acteurs de l'emploi, de la formation et de l'insertion du Bassin d'Emploi Épernay : « Espace Information – Emploi – Orientation », « Espace Formation ».

L'Espace Emploi formation proposera aux visiteurs de multiples ateliers :

- une clé d'entrée métiers pour découvrir toute la diversité des métiers de la filière
- des visites guidées du salon
- une bourse à l'emploi et aux stages

- un outil de simulation pour se tester aux métiers des industries connexes au Champagne

- une opération de communication vers les entreprises sur le salon pour transmettre de l'information et promouvoir le profil de jeunes demandeurs d'emploi

- le lancement d'un réseau européen des modèles de formation viticole nationaux et européens

- un zoom sur les outils de formation disponibles destinés à répondre aux besoins nouveaux et d'innovation des professionnels

## >> Nouveauté 2013 : un événement 2.0 !

### Une communication 2.0

Le VITeff, qui continue de communiquer sur des media papier et online traditionnels, en particulier avec ses partenaires fidèles depuis de nombreuses éditions, a commencé à faire évoluer sa communication lors de l'édition 2011.

Cette année, sa présence sur **les réseaux sociaux** avec twitter, facebook et même youtube est devenue professionnelle et largement suivie :

- 415 j'aime sur sa page facebook
- 159 abonnés à son compte twitter

Ces media sont utilisés pour partager et diffuser largement l'actualité du salon et sa veille.

Nouveauté cette année, le VITeff proposera à ses visiteurs et exposants une **application mobile** pour mettre à portée de main le programme, le plan, la liste des exposants, l'actualité, etc.

### Un espace web 2.0

Le plateau-télé traditionnel du VITeff, qui accueillait déjà les personnalités et acteurs internationaux pour des interviews mises ensuite à disposition sur le site du salon, prend cette année une tournure très interactive.

S'il continuera à accueillir et valoriser les personnalités présentes, il le fera sur un **format très connecté, web 2.0**, avec non seulement la **reprise en direct sur l'ensemble des réseaux sociaux** à la fois des interviews et des actualités du salon, mais aussi la présence de **plusieurs bloggeurs et experts web 2.0** qui assureront la présence du VITeff sur les différents nouveaux outils de communication existants pour

la filière.

Il permettra ainsi de faire la **démonstration** de l'efficacité et de la nécessité de ces outils aux exposants et visiteurs présents.

Pour les aider alors à imaginer comment les intégrer dans leur propre communication et les utiliser au quotidien, des **ateliers**, **formations** et **sessions de sensibilisation** aux outils existants seront proposées par les partenaires du VITeff comme Sowine, agence spécialisée en communication interactive, en charge de l'espace 2.0 du VITeff, ou Dactyle, créateur d'appli mobiles sur-mesure, comme du VITeff.

## >> BILAN DU VITEFF 2011

Malgré un contexte économique incertain, les exposants du VITeff 2011 ont pu constater une affluence record sur les trois premiers jours leur permettant de développer de nouveaux clients et des contacts très prometteurs y compris à l'international. Jean-Marc Cecon, Commissaire Général, commentait à l'issue de la 11<sup>ème</sup> : « *une édition des plus réussies et des plus abouties, tant dans sa lisibilité internationale, que dans sa dimension relationnelle et commerciale, depuis que la CCI de Reims-Epernay organise cet évènement au Millésium* ».

### Le VITeff 2011 en chiffres

L'édition 2011 avec le parrainage de l'AREV a réuni dans un climat d'affaires et de convivialité : **23.557 visiteurs, 411 exposants, 200 personnes issues des 12 délégations étrangères présentes** (Afrique du sud, Allemagne, Angleterre, Argentine, Belgique, Brésil, Bulgarie, Chili, Chine, Espagne, Italie, Serbie, USA et des représentants européens de l'AREV : Allemagne, Autriche, Espagne, Italie, Hongrie, Luxembourg, République Tchèque), plus de **30 entreprises innovantes**, des experts et intervenants issus du secteur viti-vinicole, ainsi qu'**une soixantaine de partenaires** dont de nombreuses organisations professionnelles et syndicales nationales et internationales (OIV, SGV, CIVC, l'IFV, Union des Œnologues de France, Club des Entrepreneurs Champenois, la Fédération des Crémants de France et du Luxembourg, Institut du Cava, Consortium de la Franciacorta, l'ANEV, l'AREV ...).

Dans cette volonté d'ouverture et de développement qui est la sienne, le VITeff est en progression constante depuis plusieurs éditions, tant sur le nombre d'exposants que de visiteurs.

### L'année de la maturité

De nombreux exposants et visiteurs ont exprimé leur forte satisfaction liée au climat d'affaire très bénéfique qui a marqué le VITeff 2011, tant dans sa dimension nationale qu'internationale. Ils identifient aujourd'hui très clairement le VITeff comme LE rendez-vous des professionnels de la filière, rendez-vous bénéficiant d'une réputation et d'une reconnaissance mondiale sur ce positionnement unique des technologies des vins effervescents.

### L'international, un axe majeur de développement

L'Argentine, invité d'honneur, a pu mettre en avant et faire découvrir ses vins effervescents dans le cadre de la dégustation descriptive. A cette occasion Messieurs Francisco LOPEZ SASTRE Ministre de l'Environnement et de développement durable de la Province de Salta et Joaquín MINABERRIGARAY, Chef adjoint de la Section Economique et Commerciale de l'Ambassade d'Argentine étaient présents.

La journée internationale a connu un vif succès avec plus de 150 entretiens. Celle-ci mettait en lumière l'actualité des acteurs : primo exportateurs issus de la passation de

pouvoir entre générations, ouverture à de nouveaux pays pour les entreprises déjà matures à l'international, recherche de diverses informations sur les marchés et les procédures export (douanes, assurance crédit, risques commerciaux, outils bancaires, aides financières, réglementation à l'export...).

La conférence du Crédit Agricole du Nord-Est, faisant écho à ces journées internationales, explorait les voies possibles de développement entre la Chine et la Champagne. Ce format de conférence faisant intervenir des personnalités sur une actualité pointue dans un format pratico-pratique, a su convaincre les près de 400 personnes présentes sur l'intérêt de bien connaître les spécificités d'un marché avant de l'aborder et d'être accompagné par des partenaires aguerris. Jia PENG Senior consultant chez Keepwine, a su livrer au public certaines clefs de la réussite sur ce marché.

### **L'innovation & les technologies, l'autre axe majeur de développement**

La première journée avait démarré sur un temps fort de l'innovation grâce aux regroupements de divers partenaires (CIVC, Pôle IAR, Région Champagne Ardenne, Carinna) autour de la présentation du programme Anaxagore, l'outil d'innovation et de recherche collaborative pour la filière viti-vinicole. Son objectif est de contribuer à réduire la dépendance aux ressources fossiles et l'empreinte écologique de la filière viti-vinicole.

Le parcours innovation regroupant une trentaine d'entreprises avait permis de mettre en exergue les entreprises innovantes parmi la totalité des exposants. La Communauté de Commune Epernay Pays de Champagne (CCEPC), par son Prix à l'Innovation, avait permis de rassembler 11 de ces initiatives d'entrepreneurs en matière d'innovation. La société Oonyx, en la personne de Mr Réault son dirigeant, était très heureux d'avoir pu bénéficier d'une couverture médiatique, lui concédant une plus grande visibilité, grâce à l'obtention de ce prix en catégorie viticulture pour son concept de chauffage aux sarments de vigne. Les 3 lauréats de ce 20<sup>ème</sup> Prix à l'Innovation étaient : Oonyx, Distillerie Jean Goyard pour sa collecte bois du vignoble et Oenoconcept pour son kit de calage pour gyro. Le Prix à l'Innovation plébiscité par le public a été remis à Chayoux pour son chargeur automatique de pressoir.

### **La formation et les métiers de demain**

La formation et l'emploi représentaient un espace important du VITeff : 400 m<sup>2</sup>. A l'initiative de la CCEPC et de la Maison de l'emploi et des métiers d'Epernay et sa Région, l'espace « une effervescence de métiers » avait alors de nouveau rencontré son public en 2011. Les nombreuses animations mises en place avaient permis de mieux faire connaître les métiers de cette filière pourvoyeuse d'emploi, mais aussi de présenter les formations et les qualifications associées à ces métiers d'excellence, à un moment où l'on le Syndicat Général des Vignerons (SGV) venait de mettre en avant que 27% de la population active viticole champenoise devra être renouvelée dans les 15 prochaines années.

Le lancement du Réseau des Formations Viti-vinicoles des Régions Européennes Viticoles avait connu des échanges européens si enrichissants et dynamisants que les travaux intermédiaires entre les élèves et professeurs se sont ensuite poursuivis sur 2011/2012. L'objectif de la démarche initiée par l'AREV a pour but d'ouvrir au jeune public de la filière viti-vinicoles les portes des programmes européens de mobilités tel que le programme Leonardo DA VINCI afin de les accompagner vers plus d'autonomie, de capacités d'adaptation, d'ouverture d'esprit, de maîtrise linguistique, de créativité et d'innovation...

### **Le champagne : une culture et un terroir**

La présentation de la candidature à l'UNESCO des Pays de Champagne, la table ronde sur l'œnotourisme et les Rencontres littéraires du SGV, par leur importante fréquentation sur les stands et sur le plateau TV, dénotaient de la forte curiosité des participants à partir à la recherche d'informations sur le patrimoine champenois, la culture de l'excellence ainsi que la forte volonté collective régionale de mettre en avant ses atouts.

Une véritable inquiétude sur l'avenir des droits de plantation en Champagne, avait donné l'opportunité à Joseph DAUL de s'exprimer sur son travail de fond afin de convaincre de nouveaux pays européens des effets dévastateurs qu'aurait un tel règlement sur l'économie des secteurs viti-vinicoles.

### **Les ateliers gourmands et gastronomiques**

Une fois de plus les viticulteurs ont été sensibles à cet outil permettant d'ouvrir de nouvelles voies de promotion de leurs champagnes avec la mise en scène d'une gastronomie aux goûts de produits régionaux et à d'originales alliances gustatives. Les ateliers gastronomiques de Jean Claude PELLETIER avaient associé leur cuisine aux Champagnes du partenaire. Les ateliers gourmands de Geoffrey ORBAN, quant à eux, avaient permis de mettre en valeur les champagnes issus du 33<sup>e</sup> Concours des champagnes de la propriété. Les ateliers ont fait le plein de participants, attentifs et curieux, durant toute la durée du salon.

Le VITeff, en collaboration avec M. Gilles GIULIANI sous-préfet d'Épernay et avec le soutien de la Préfecture, avait de nouveau déployé son dispositif vers toujours plus de sécurité en matière de prévention routière : navettes, système de raccompagnement et distribution d'éthylotests gratuits.

### **Quelques noms...**

- Michel GUILLOT - Préfet de la Région Champagne-Ardenne et de la Marne
- Gilles GIULIANI - Sous-préfet d'Épernay
- Francisco LOPEZ SASTRE - Ministre de l'Environnement et du Développement Durable de la Province de Salta
- Joaquín MINABERRIGARAY- Chef adjoint de la Section Economique et

Commerciale de l'Ambassade d'Argentine

- Jean-Paul BACHY - Président du Conseil Régional de Champagne-Ardenne
- René-Paul SAVARY - Président du Conseil Général de la Marne et Sénateur de la Marne représenté par Christian BRUYEN
- Joseph DAUL - Député européen
- Philippe MARTIN – Député de la Marne et Président de l'ANEV
- Catherine VAUTRIN – Députée de la Marne et Vice-Présidente de l'Assemblée Nationale
- Laurent MADELINE - Président de la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne.
- François CRAVOISIER - Président de la CCIR Champagne-Ardenne
- Jean-Paul PAGEAU - Président de la CCI Reims Epernay
- Franck LEROY - Maire d'Epernay
- Yves BENARD - Président de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
- Joan AMAT I SOLE - Président de l'Institut du Cava
- Mauricio ZANELLA, Président du Consortium de la Franciacorta
- Lisa FRANCONI - Program Manager for the California Sustainable Winegrowing Alliance
- Adriana VERDI - Institut d'Economie Agricole de São Paulo
- Pascal FERAT- Président du Syndicat Général des Vignerons
- Ghislain DE MONTGOLFIER - Président de l'Union des Maisons de Champagne
- Christian PAULEAU Président de la Fédération des Crémants de France et du Luxembourg
- Michel GOURINCHAS, maire de Cognac
- Joan CAPELLADES, Directeur de l'Office de Tourisme de Sant Sadurni d'Anoia (Catalogne),
- Thierry COSTE - Président du Groupe de travail «Vin» du Copa – Cogeca
- Alexandro GARCIA GASCO - Président Groupe Consultatif Viticulture
- Dr Etienne MONTAIGNE Administrateur scientifique CIHEAM-IAMM (Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes - Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier)
- Pr Gérard LIGER-BELAIR Enseignant-chercheur au laboratoire d'œnologie et chimie appliquée de l'université de Reims
- Pr Théodore GEORGOPOULOS Maître de conférences à la Faculté de Droit de Reims Responsable du Programme "Vin & Droit"

## >> LES PARTENAIRES

Avec le parrainage de



Organisation



Avec le partenariat de



et le soutien de



Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV



Institutions et organismes



Medias



Le VITeff remercie aussi



Contact presse : Sabrina Lhomme. T. +33 (0)3 26 50 62 25. [relations.presse@reims.cci.fr](mailto:relations.presse@reims.cci.fr)

Les CCI sont à la fois une institution de représentation des intérêts économiques de leur territoire et un prestataire de services pour les entreprises et acteurs économiques locaux. Le principal objectif de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epervain est le développement économique de son territoire, au profit des entreprises et collectivités. La CCI REIMS EPERNAY représente les intérêts des 13 000 entreprises de son territoire auprès des acteurs économiques et des pouvoirs publics. [www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr) - 5 rue des Marmouzets – 51100 REIMS -T. +33 (0)3 26 50 62 50 [www.reims.cci.fr](http://www.reims.cci.fr)

un événement

