

LA CHAMPAGNE viticole

1909 2009
100 ANS



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

Dimanche 15 Octobre 2009 / N°5

Bilan du 10^e VITeff

Retour sur quatre jours effervescents



Photo A Votre Image, Reims

« Une agréable surprise ». C'est ainsi que Jean-Marc Cecon, commissaire général du VITeff, qualifie cette 10^e édition. « Avec le contexte économique, beaucoup craignaient une baisse de la fréquentation, poursuit-il. Or, nous avons dépassé les 20000 visiteurs, ce qui est au-delà des prévisions. C'est la récompense du travail effectué par toute l'organisation. Les relations entre exposants et visiteurs ont également été au beau fixe, et de nombreux partenariats ont été noués. Là encore, c'est allé au-delà des espérances ». Le bilan positif de ce VITeff 2009 est appuyé par l'évolution des comportements en matières de développement durable. Même si le commissaire général estime qu'il reste « du chemin à faire », la thématique d'un engagement durable pour l'effervescence semble avoir pris. Et puis, en plus des surprises, il y a les satisfactions, ou plutôt les confirmations. Et la première d'entre elles réside dans « l'internationalisation » du salon. « L'objectif à long terme est qu'en parlant du VITeff, on y voit l'équivalent du Mondial de l'automobile, confesse Jean-Marc Cecon. Que l'on soit réellement en présence d'un mondial de l'effervescence, un lieu de référence en terme de réflexion, d'engagement économique, de réglementation autour de l'effervescence. Alors, évidemment, il reste énormément de travail à faire. Mais l'édition de cette année nous a permis de franchir un palier à ce niveau. Les deux premiers jours du salon ont montré que les délégations internationales étaient extrêmement présentes. La dégustation de vins d'Afrique du Sud de jeudi soir également. Et tout ceci est très satisfaisant ».

Un véritable engagement durable

Ce VITeff millésime 2009 restera donc comme celui de l'engagement durable. Tout au long du salon, l'organisation, les prestataires et les exposants ont su se montrer au niveau d'exigence requis. Les Eco Labels d'or et d'argent qui seront prochainement remis devraient ainsi récompenser les exposants qui se sont le plus distingués en la matière. « La participation aux conférences axées autour du développement durable a démontré la forte mobilisation des visiteurs, assure Sofia

Ribeiro, membre de l'organisation du VITeff. *On a senti une véritable mobilisation autour de ce thème* ». La Chambre de commerce et d'industrie de Reims-Epernay, grande organisatrice du salon, a montré l'exemple en utilisant des cruches plutôt que des bouteilles d'eau, en proposant un tri sélectif ou encore en insistant sur la nécessité de limiter les places de parking afin de pousser au co-voiturage. « Plutôt que de simplement acheter un label, nous avons voulu mener une série d'actions concrètes, plus difficiles à faire accepter mais infiniment plus efficaces », précise Jean-Marc Cecon.

Théâtre de réflexion autour de la crise

Toujours autour de la forte fréquentation, un autre thème a su mobiliser les visiteurs. « Les conférences axées autour de la crise, des solutions apportées et les mesures à prendre ont trouvé un large écho », assure Sofia Ribeiro. S'il est indéniable que le VITeff a été le cadre d'un fort dynamisme des entreprises et des viticulteurs, la crise est installée dans les esprits et les difficultés économiques présentes et à venir ont su trouver un cadre de discussion et de réflexion avec ce salon. La Champagne, bien que touchée par la crise, semble disposer des moyens et de l'envie de traverser la grisaille sans trop de dommages. Preuve de cet état d'esprit, la bonne fréquentation de l'Espace emploi formation. On sait que la filière a un besoin constant de métiers de toutes sortes et les différents stands dédiés à la formation et à l'emploi ont permis de répondre aux différentes questions. Au final, cette 10^e édition du VITeff est donc, objectivement, un succès à tous les niveaux. Mais, comme le rappelle Jean-Marc Cecon, « le salon est très professionnel, très satisfaisant, et il reste de belles choses à faire ». Rendez-vous en 2011!

La 10^e édition en images



Comme toute belle histoire, le VIteff a un début. Son inauguration a eu lieu mercredi, en présence de nombreuses personnalités, locales, nationales et internationales.



Ensuite, il y a les rencontres. Professionnelles, souvent, cordiales, toujours, elles ont permis à tous les partenaires du vignoble champenois de se retrouver.



C'est avec le sourire qu'exposants et visiteurs ont pu échanger autour de leur collaboration, actuelle ou à venir. En bons partenaires. (Ici, un des deux stands du Syndicat général des vignerons).



Beau succès pour l'exposition « Portraits de vignerons, portraits de lecteurs », proposée à l'entrée du hall Bulle. Une vision différente et rafraîchissante des vignerons, artisans du champagne.



Comme à chaque édition, le VIteff a connu son lot de conférence. Celle organisée vendredi par le SGV a permis de faire le point sur les mesures d'accompagnement proposées aux vignerons en cette période de crise.



De gastronomie à gourmandise, il n'y a qu'un pas que les participants aux Ateliers de Geoffrey Urban n'ont pas hésité à franchir. Carton plein pour cette animation présente chaque jour du salon.



La journée internationale de jeudi a connu un immense succès, tant à la conférence sur les opportunités de marché pour le champagne, qu'aux rendez-vous individuels auxquels ont participé quelque 150 vignerons.



D'une manière générale, les animations proposées ont trouvé leur public. Les visiteurs, s'ils furent nombreux, ont surtout su se prêter au jeu des rendez-vous proposés chaque jour.



Très belle initiative, jeudi soir, avec une dégustation descriptive de Cap Classique, vin effervescent sud-africain, en présence des viticulteurs locaux, venus présenter leurs produits.



Le VITeff a été le théâtre de remises de prix, comme ceux du 31^e Concours des champagnes de la propriété ou, ici, du Concours des vins des vignerons Indépendants.



Les stands de machinerie, placés en extérieur, ont attiré de nombreux partenaires potentiels. Sans doute les innovations proposées n'y furent pas étrangères...



Et puis, au final, le VITeff est avant tout affaire de champagne. Étudié, analysé, décortiqué, décrit, il a surtout fini par être dégusté et, comme à chaque VITeff, son effervescence s'est montrée contagieuse. Vivement 2011...

PRIX A L'INNOVATION : La Station oenotechnique traque les protéines instables

Cela a pu surprendre, mais c'est bien dans la catégorie internationale que la Station oenotechnique de Champagne a été récompensée au Prix à l'innovation 2009.

En effet, la Station a mis au point un test de détection des protéines instables situées dans le vin blanc: l'Immunotest. Une invention formidable, mais surtout pour les vins tranquilles, le champagne nécessitant l'usage de ces fameuses protéines. D'où la décision de saluer cette innovation dans la catégorie internationale.

Cela n'enlève, évidemment, rien à la brillance de l'Immunotest, lequel

consiste en la mise en relation d'anticorps avec le vin afin de détecter les protéines instables.

• Station oenotechnique de Champagne, 79 avenue A. Thévenet, Magenta, 51319 Epernay

Technologie

Témoignages

Paroles de visiteurs, d'ici et d'ailleurs



Plus de 20 000 visiteurs, plus de 400 exposants, des plus des plus et toujours plus de satisfactions. *« C'est la 10^e édition du VITeff et c'est la 10^e que je fais, sourit Bernard, venu en voisin d'Epernay. Ca me permet de rendre visite à des gens avec qui je travaille et que je ne vois pas souvent en chair et en os. Ce n'est pas tant, pour moi, un lieu pour créer des liens, mais surtout pour les renforcer ».*

Son de cloche différent chez Françoise qui, elle, est venue à la recherche de partenariats. *« La crise pointe son nez et on se demande, parfois, si on ne pourrait pas trouver des prestataires moins chers ici et là. Alors je cherche, on ne sait jamais ».*

Les visiteurs du VITeff sont, à 92 %, viticulteurs. On le sait, il s'agit avant tout d'un salon professionnel, et la tendance est au renforcement de cet aspect. Mais il demeure, ici et là, quelques visiteurs « extérieurs », curieux ou ambitieux, amoureux de la filière ou futurs prestataires. En tête de ceux-ci, on trouve les étudiants. Vus en nombre dans les travées du Millésium, ils semblent avoir apprécié leur séjour. *« Je ne pensais pas que ce serait aussi grand, avoue Jérémy, élève de quatrième. Je ne sais pas si je veux me lancer dans la viticulture, même si c'est ce que font mes parents, mais j'avoue que je reviendrais bien sur le salon ».* Sonia, elle, est *« bien tentée par la création autour du champagne. Les muselets, les capsules, même les bouteilles, j'aimerais bien créer des jolies choses sur ce support ».* Nul doute que Sonia a su trouver quelques stands sur lesquels se renseigner. Et puis, il reste une dernière catégorie: celle des étrangers. Quasiment tous viticulteurs, ils ont arpenté le salon en long et en large, principalement dans les premiers jours du VITeff. L'occasion de découvrir différentes mentalités.

D'un côté, on trouve l'humilité sud-africaine, symbolisée par l'ambassadrice Konji Sebati (*« nous avons toujours une forme de complexe d'infériorité à exporter nos vins en France »*) et les viticulteurs présents lors de la dégustation descriptive, lesquels ont monté énormément de respect pour la Champagne et son produit phare.

D'un autre côté, on a pu constater l'ambition russe et la volonté affichée de gagner toujours plus de parts de marché. ainsi, lorsque l'on demande, avec un peu de malice il est vrai, à Igor Gubin, directeur général du vin effervescent Tsimlyanskies Vina, s'il entend concurrencer le champagne à l'export, celui-ci répond simplement *« oui »*. Avec 12 millions de bouteilles vendues, contre plus de 300 millions pour le champagne, le chemin est encore long. Et cette 10^e édition du VITeff est de celles qui tendent à démontrer que le champagne a de beaux jours devant lui!



Oenoconcept, des économies en tous genres

Chez Oenoconcept, on ne cache pas sa fierté. En effet, si les Prix à l'innovation sont passés, nul doute que la dernière trouvaille maison mérite un sérieux coup de chapeau.

« Depuis un certain temps, nous réfléchissions sur le fait de stocker ses bouteilles dans une caisse de remuage puis, après le dégorgement, de les stocker dans une autre caisse, explique Bernard Boxho, directeur général d'Oenoconcept. Cela était très exigeant en matière de coût, d'espace et de productivité ».

Alors, chez Oenoconcept, on s'est mis au travail. A l'initiative de Pierre Langlois, un dispositif a fini par être mis au point. Sans nom, pour l'instant, il permet de stocker les bouteilles en position sur pointe pour le remuage et de les stocker tête-bêche après dégorgement. Le tout, évidemment, avec un coût moindre puisqu'il n'est plus question d'acheter une seconde caisse, mais uniquement le dispositif proposé par l'entreprise, lequel est éminemment moins cher.

« Avec ce système, c'est 24 % de stockage gagné, explique Pierre Langlois. La caisse de remuage permet de contenir 504 bouteilles et, avec le nouveau système, la même caisse peut stocker 630 à 664 bouteilles après dégorgement ». Une innovation qui permet donc d'utiliser la solidité de la caisse de remuage au stockage.

Au cours du salon VITeff, ce système a été présenté et, explique Bernard Boxho, *« quasiment chaque visiteur s'est arrêté comme pour se dire «Tiens! C'est pas bête!» On a connu un vrai succès!»*

Cette innovation devrait être commercialisée dans les prochaines semaines.

Zoom

Par

- Impression -
Cochet Concept,
Epernay

- Directeur de Publication -
James Blagues

- Rédaction -
La Champagne Viticole

LA CHAMPAGNE
viticole

VITeff
2009