



Assemblée de l'AVC

NOTRE OBJECTIF : 100 % DES VIGNERONS CHAMPENOIS EN VITICULTURE DURABLE

« *L'humour est la forme la plus saine de la lucidité* », cette phrase de Jacques Brel illustre plutôt bien le ton avec lequel Dominique Moncomble mène, année après année, la présentation des activités du service technique du CIVC. Lucides, les techniciens du CIVC le sont. Drôles? Il suffit de se rappeler du clip diffusé en clôture de l'AG de 2010 : « le tri, c'est fini... ».

Le 9 décembre dernier, l'Association viticole champenoise organisait son assemblée 2011. Pour Jean-Louis Normand, premier vigneron aubois à présider l'AVC, succédant à Carol Duval, c'était un baptême du feu... Il a plusieurs fois relevé la qualité des services techniques du CIVC, et leur rôle dans l'avancée exemplaire de la Champagne en matière de viticulture durable. « *Notre mission : être des veilleurs et des éveilleurs de l'éthique champenoise* ».

Il a aussi rendu hommage au travail assuré sur le terrain par les correspondants de l'AVC : « *un travail précieux et irremplaçable qu'assurent les vigneron dans les villages, réseau que nous allons relancer avec le Syndicat des vigneron par le biais des sections locales* ».

Jean-Louis Normand rappelait aussi que l'AVC, au service des vigneron depuis plus de 110 ans, « *cherche des pistes qui visent l'excellence de notre produit champagne. L'intérêt étant bel et bien de « progresser tous ensemble dans le développement de la viticulture durable et de le faire savoir en interne comme en externe* ». Pour la valeur de notre appellation, L'enjeu : le développement durable : ce n'est pas une option mais une obligation de résultats.

La vendange 2011 a été particulièrement développée autour de la pertinence des dates d'ouverture. Dominique Moncomble l'expliquait : « *les craintes exprimées étaient souvent liées au (mauvais) souvenir du pourri en 2010. Entre les prévisions et la météo, il n'a pas été facile de se positionner...* ». Il en profitait aussi pour rappeler que ces dates sont des dates « *indicatives d'ouverture* » de la vendange, et pas « *de démarrage de la cueillette* » ! Les enseignements à tirer de cette année « *exceptionnelle* » ? Pour Dominique Moncomble, « *la discussion autour des dates de vendange a totalement vampirisé les discussions sur la vendange. Et si la date unique n'est pas d'actualité, nous devons aborder autrement la cueillette, mieux connaître son parcellaire et revoir le circuit de cueillette quand cela est nécessaire* ». L'AVC y réfléchit.

Au-delà de la vendange, l'assemblée est l'occasion de balayer

l'ensemble de l'activité du service technique, et le pressurage constitue un sujet d'importance. « *Nous avons fait beaucoup de progrès notamment avec les centres de pressurage, qui sont, rappelait Michel Valade, aux 2/3 agréés. Nous avons encore des efforts à faire. Globalement, si nous voulons continuer à nous différencier des autres vins effervescents, il faut toucher l'excellence* ». Pour y parvenir, il annonçait la publication « *d'un guide des bonnes pratiques en matière de pressurage qui nous permettra de vous accompagner* » dans cette progression. Autres points suivis par le CIVC : la préférence portée au liège pour le bouchage et la nécessaire orientation vers la traçabilité de l'élaboration du champagne.

Cette assemblée revêtait aussi un caractère exceptionnel par la commémoration des 70 ans du CIVC. Son directeur, Jean-Luc Barbier, laissa tout d'abord la parole aux anciens à travers des extraits d'interviews filmées. Ainsi, Jean Nolleville, Marc Brugnon, Georges Vesselle, Henri Macquart, Henri Mandois, Robert Tapprest, ou encore Alain de Vogüé... revinrent sur la création du CIVC. « *Pour beaucoup de vigneron, le CIVC c'était Vichy! Personne ne savait trop ce que c'était. Certains pensaient même que c'était une entrave...* lance Henri Macquart, président du SGV à l'issue de la seconde guerre mondiale. *Un de mes grands combats a été de garder le CIVC : nous pouvions en faire quelque chose, pour tous* ». 70 ans après, on est frappé par ces paroles visionnaires et les actes courageux mis en œuvre qui ont permis aux Champenois de se hisser là où ils sont aujourd'hui.

Jean-Luc Barbier a donc profité de la tribune pour balayer ces 70 ans d'histoire, et même un peu plus, revenant sur l'origine du CIVC. Les mots de la fin furent prononcés par les co-présidents du CIVC. « *Si je devais retenir une décision fondamentale prise par le CIVC sur les 20 dernières années, je retiendrais l'interdiction de l'usage des gadoues, indiquait Ghislain de Montgolfier. Ce fut une décision courageuse et importante pour notre notoriété* » et marquait le point de départ de la politique de développement durable. Quant à Pascal Férat, il mettait l'accent sur « *la protection de l'appellation* ». Enjeu majeur s'il en est, le patrimoine doit être préservé pour protéger la valeur de l'appellation. À partir des années 2000, cette protection de l'appellation a connu une remarquable évolution, fruit d'un travail acharné des équipes du CIVC.

Enfin, rendez-vous était donné aux Champenois pour l'assemblée 2012 : le 30 novembre à Troyes, président aubois oblige !

JEAN-LOUIS NORMAND, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION VITICOLE CHAMPENOISE

En développant la viticulture l'excellence



© CIVC

Soyez les bienvenus à l'assemblée de notre association viticole champenoise. Je veux saluer ici, l'ensemble des vigneron et particulièrement mes amis de la Côte des Bar... Saluer l'ensemble des Maisons et leurs dignes représentants... Saluer celles et ceux qui œuvrent à l'organisation et aux intérêts de l'interprofession ainsi qu'à la grandeur et au rêve champenois.

Permettez-moi, tout d'abord, de remercier chaleureusement la « Première Dame de l'AVC ». Durant ces quatre années, vous avez été, chère Carole, une Présidente impliquée, convaincante et engagée, aux côtés des services techniques, dans la recherche de qualité optimale et de développement durable qui vous tiennent à cœur. Vous avez partagé avec nous votre souci pour que le vin des rois soit

exemplaire, voire leader dans le respect de l'environnement. Nos conseils d'administration, nos rencontres avec les correspondants, les délégués régionaux ont toujours été des moments constructifs... et savoureux dans votre belle Maison de Vertus. Nous voulons vous témoigner ici toute notre gratitude par nos applaudissements.

Le conseil d'administration et les co-présidents m'ont confié la noble tâche de présider notre association pour les quatre années à venir. Je les en remercie bien sincèrement et les assure de tout mon dévouement pour répondre à la confiance qu'ils me témoignent.

Cette responsabilité m'honore comme elle honore toute la Côte des Bar en cette année de commémoration des évé-

nements du centenaire de 1911. Issus mon épouse et moi, de familles vigneronnes, nous gérons avec deux de nos cinq enfants une EARL de 10 ha grâce au courage de nos pères, Charles et Jean qui ont « trimé dans leurs gayettes » avec tous leurs collègues à la reconstitution du vignoble et au développement de l'implantation du Pinot Noir. Ils étaient accompagnés par un jeune technicien du CIVC, Pierre Maury. C'est certainement à cette époque qu'est née mon admiration pour les services techniques qui nous accompagnent sur le terrain avec pédagogie, compétence, philosophie et convivialité depuis des générations... Depuis 1898, année où fut créée notre association viticole champenoise pour lutter contre les ravages du phylloxéra. Elle eut aussi pour but de fédérer, guider, conseiller, encourager l'ensemble des acteurs de notre profession.

J'apprécie énormément le rôle de l'AVC pour le travail et les services rendus par l'ensemble des services techniques et le réseau de correspondants locaux.

J'aime rappeler le rôle associatif des bénévoles correspondants qui fournissent un travail de terrain précieux et irremplaçable en prise directe avec les services. Que tous soient sincèrement remerciés pour leur dévouement et leur passion de vigneron.

En lien avec le Syndicat Général des Vignerons, nous allons relancer ce réseau par le biais des sections locales où je le rappelle, un professionnel exploitant est nommé et a en charge la double fonction d'animation et de relais technique au niveau de sa commune. Cette fonction, appréciée et saluée par la communauté champenoise est un atout pour la réussite et l'image technique de la Champagne.

L'AVC, loin de vouloir critiquer ou se substituer aux décisions de l'interprofession, est au service

des femmes et des hommes comme outils d'aide à la décision. Elle propose une réflexion, cherche des pistes qui visent l'excellence de notre produit champagne. Elle met en perspective et reste une référence de la conscience champenoise... Ensuite les acteurs de la filière décident! L'AVC propose, le vigneron, l'élaborateur, l'acheteur reste le responsable de ses décisions individuelles qui ne devraient jamais être contraires à l'intérêt général, notre ciment.

L'enjeu majeur pour la valeur de notre appellation et la grandeur de notre produit Champagne, le défi à relever est bien celui de la préservation de notre environnement, du développement durable et de la qualité de nos récoltes. Ceci n'est pas une option mais une obligation de résultats...

L'intérêt général est aujourd'hui de progresser tous ensemble dans le développement de la viticulture durable et de le faire savoir en interne comme en externe. En Champagne, il n'y a pas deux catégories de vigneron: les non-pollueurs et les autres, les bio et les conventionnels, les bons et les mauvais. Il y a aujourd'hui des prises de conscience, des pratiques différentes, de nouvelles et nombreuses techniques de terrain expérimentées et proposées par le pôle technique et environnement du CIVC, les GDV, Magister... Nos services techniques sont un trésor de compétences, alors de grâce, arrêtons d'opposer des techniques, des comportements différents qui, desservent les uns et ne grandissent pas les autres! Cherchons plutôt, dans l'intérêt général de notre AOC à valoriser nos différentes approches environnementales en nous enrichissant de nos expériences complémentaires. Il me semble que le respect des uns et la tolérance des autres sont de mise dans ces temps de mutation.

...durable, nous visons

L'objectif reste bien 100 pour 100 des vigneron champenois en viticulture durable.

Pour appréhender au mieux mon propos de ce matin, je me suis penché sur l'histoire de l'AVC et sur la recherche qualitative qui nous obsède toujours... Je suis bien obligé de constater que de tout temps les intentions sont nobles... et les actes individuels décalés au point d'être parfois néfastes au collectif.

De nombreux vignerons, des Maisons ont le souci de bien faire, de progresser en qualité en adoptant un comportement qui ne soit pas axé uniquement sur la performance économique immédiate. C'est tant mieux pour la Champagne! Mais la marge de progrès est encore grande, les exemples de dérapage trop fréquents. Les deux dernières vendanges doivent nous faire réagir et nous permettre la mise en place d'une vraie réflexion sur un cahier des charges dans les centres de pressurage agréés qualitatifs ou non. La Champagne serait-elle condamnée dans sa définition de raisins sains, mûrs, loyaux et marchands au point de n'être que marchandables? La réserve mise en place ne semble pas avoir eu l'influence escomptée sur les comportements de recherche en volume... Les débouchés complémentaires existent... à tout prix... à tous les prix et dans tous les sens.

Pourtant, tous les Champenois raisonnables et responsables s'accordent à dire que la croissance de la Champagne se fera par la valeur, (et ses valeurs) et non par les volumes. J'en veux pour preuve ces vignerons, ces Maisons qui se fixent déjà des exigences importantes de qualité et de respect de l'environnement, que ce soit dans un cahier de certification ou dans des critères complémentaires aux règles AOC par des démarches collectives ou individuelles. Ceci ne semble

pas entamer leurs réussites, bien au contraire, puisqu'ils valorisent leurs démarches en répondant aux attentes des consommateurs. L'ensemble de la Champagne doit s'inspirer de cela en retrouvant un certain bon sens vigneron où chacun est responsable et interdépendant.

Les dates de vendanges 2011 sont en cela un excellent exemple. Les dates resserrées de début de cueillette et le caractère atypique du climat ont mis chaque acteur devant ses responsabilités. Chacun a décidé ou subi, selon ses propres critères, l'organisation des circuits de cueillette, la gestion des équipes, l'étalement de la durée des vendanges, le temps entre cueillette/pressurage/enlèvements, la capacité à gérer le stress... etc... Autant de facteurs relevés lors du débriefing vendanges avec les délégués régionaux, où chacun s'accordait à dire que le vigneron doit décider en vrai professionnel sans délégation hasardeuse ou pratique, en retrouvant un peu de sérénité.

La voie de progrès à privilégier serait peut-être déjà de se dire que, ne pas faire le maximum en volume n'est pas si grave, que le travail bien fait, s'il a un prix que je peux payer, est aussi une belle satisfaction.

Nous avons déjà évoqué avec les co-présidents une idée pour guider les vignerons dans les choix techniques de la campagne viticole. La communication du rendement AOC disponible est fixée en Juillet. La réserve pourrait être fixée ultérieurement 15 jours avant récolte et serait alors une réserve vraiment qualitative et peut-être limitée en volume.

Concernant la réflexion sur le cahier des charges, nous sommes bien d'accord que l'ensemble des pratiques de la viticulture durable est à examiner point par point. Vaste sujet, s'il en est, où distribu-

teurs et prestataires, au plus proche de leurs clients, devront contribuer avec discernement. Mais pour l'heure, ne peut-on commencer par quelques mesures de bon sens à la vendange? Par exemple, tout site d'accueil des raisins devrait pouvoir permettre aux livreurs d'organiser leurs circuits de cueillette par l'analyse d'échantillons prélevés. La prise de degré à la livraison et le contrôle visuel grâce à la création d'outils d'aide à la décision qualitative pourraient constituer un véritable changement pour les livraisons de raisins triés. Bon nombre de sites de pressurage opèrent de cette façon depuis longtemps allant jusqu'à classer les marcs... Pourquoi ne serait-ce pas possible à l'échelle de la Champagne?

J'attends vos réactions mais je me dis que dans les années 1990-1993, période pourtant pas si aisée (excepté 90) l'agrément des centres de pressurage et le rendement au pressurage à 160 kg furent de réels efforts, des efforts qui ont permis un bond en avant sur la qualité de nos champagnes. Alors, à quand la nouvelle étape?

Je laisse à Dominique et ses équipes le soin de revenir sur les aspects de cette année atypique qui restera dans les mémoires par ses contrastes et la précocité de la cueillette mais également par la découverte du vecteur de la flavescence. Bravo pour le travail acharné de tout ce service du CIVC. Nous savons combien vous restez disponibles malgré la charge toujours plus grande et toujours plus complexe. Que chacune et chacun en soit chaleureusement remercié.

Nous fêtons cette année les 70 ans de notre comité interprofessionnel des vins de champagne. Notre assemblée va nous permettre de découvrir ou redécouvrir le travail impressionnant réalisé au service de tous par

l'ensemble des personnels, de découvrir ou redécouvrir l'importance de notre organisation, la qualité des hommes et des femmes qui œuvrent et ont œuvré pour qu'il n'y ait de Champagne que de la Champagne.

Ce matin est une belle journée pour rendre hommage à tous nos responsables actuels et passés du vignoble et du négoce. De tout temps, par une discipline collective, la recherche permanente de l'intérêt général, ils ont su défendre un modèle économique et social qui fait toujours ses preuves, même et surtout en temps de crise! Gageons, que par les témoignages que nous allons écouter, ceux-ci inspireront les responsables de demain pour servir la Champagne et non pour s'en servir.

J'aimerais terminer mon propos en vous affirmant une conviction: rechercher la qualité, rien que la qualité, dans le respect des terroirs, voilà une source de satisfaction supplémentaire... Nous faisons les plus beaux métiers du monde puisqu'ensemble nous participons, par notre produit, aux plus belles célébrations de la vie. Jardiniers de la vigne, compositeurs d'harmonies des arômes, progressons ensemble avec passion vers l'excellence de nos champagnes pour notre bonheur et celui de nos consommateurs.

Éditée par le Syndicat général des vignerons,
 17-19 avenue de Champagne, 51200 Épernay.
 Tél.: 03 26 59 84 59 — Fax: 03 26 59 84 64
 Directeur de la publication: Pascal Férat
 Rédactrice en chef: Nathalie Costa
 CPPAP n° 0708 G 83 449
 Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite (article L.122-4 du code de la propriété intellectuelle). Toute copie doit avoir l'accord du Centre français de droit de copie (CFC) 20, rue des grands Augustins 75006 Paris - tél. 01 44 07 47 70, fax 01 46 34 67 19.

JEAN-LUC BARBIER, DIRECTEUR DU CIVC

En 70 ans, le CIVC a accompli



© CIVC

A l'issue de cette brillante assemblée de l'AVC, si dense et intéressante, nous vous proposons maintenant de célébrer ensemble, dans ce cadre familial, le 70^e anniversaire de la création du CIVC.

Alors, que s'est-il passé le 12 avril 1941? Le CIVC n'est certainement pas l'émanation du Gouvernement de Vichy et il n'est pas sorti du chapeau du Maréchal Pétain!

Le CIVC est issu de multiples relations entre les deux professions dès la fin du XIX^e siècle.

Vignerons et maisons ont pris peu à peu l'habitude de se rencontrer avant la vendange pour discuter du prix du raisin.

Dès 1885, un syndicat de vignerons est constitué à Vertus et demande à rencontrer les acheteurs de raisins. La première réunion entre le Syndicat général des vignerons de la Champagne

et le Syndicat du commerce des vins de Champagne s'est tenue en 1919 à Reims. Par la suite, ces réunions se sont déroulées chaque année à l'hôtel de ville d'Épernay. Le prix du kilo de raisins était fixé en commun et une échelle des crus permettait de décliner le prix pour chaque village. À l'époque l'échelle des crus de 1919 descendait jusqu'à 22,5 %!

L'invasion phylloxérique à la fin du XIX^e siècle apporte une autre occasion de rapprochement.

D'un côté, les maisons ont créé l'Association viticole champenoise, en 1898, et de l'autre, les vignerons se sont regroupés dans chaque commune pour constituer un syndicat anti-phylloxérique. L'Association apportait un soutien financier, technique et logistique, tandis que les syndicats locaux coordonnaient les opérations d'arrachage et de replantation. C'est ainsi que le vignoble a été entièrement reconstitué.

La définition des règles de l'appellation Champagne et sa protection ont été initiées également par les deux familles professionnelles.

Dès 1844, un groupe de maisons s'est opposé avec succès à des négociants du Val de Loire qui utilisaient le nom « Champagne » pour désigner leurs vins mousseux et prétextaient que ce nom aurait indiqué une méthode d'élaboration et non une origine géographique. Le Syndicat du commerce des vins de Champagne a poursuivi ce combat dès sa création. Le risque était que « Champagne » devienne générique comme l'eau de Cologne, le savon de Marseille ou la saucisse de Strasbourg.

Quant au Syndicat général des vignerons de la Champagne, il s'opposa à différentes pratiques préjudiciables à la qualité et à la renommée du Champagne. À l'époque, rien n'interdisait, par exemple, d'utiliser les rebêches et certains Champagne provenaient exclusivement de

ces rebêches. De même, aucune durée de vieillissement en bouteilles n'était prévue et certains vins étaient commercialisés dès le mois de décembre qui suivait la vendange.

Il fallait réglementer et construire la Champagne sur des bases juridiques solides.

À partir des années 1900, avec détermination et enthousiasme, les représentants des vignerons et des maisons ont procédé ensemble à la délimitation du vignoble, à la détermination des conditions de production et à la conception du statut de l'appellation Champagne. Ces Champenois visionnaires sont les véritables concepteurs de la notion d'appellation d'origine contrôlée et ils ont fait du Champagne la première appellation d'origine contrôlée.

C'est au cours de la période de l'entre-deux-guerres (1920-1940) qu'une véritable organisation interprofessionnelle a été mise en place.

Les expéditions de Champagne chutent: elles tombent de 39 millions de bouteilles en 1910 à 10 millions de bouteilles pendant la première guerre mondiale; ce niveau de 39 millions de bouteilles ne sera de nouveau atteint qu'en 1956. Les stocks gonflent: ils représentaient 8 années d'expéditions. Les maisons réduisent ou même cessent leurs achats de raisins, tout en essayant de vendre leur propre récolte. Le prix du kilo s'effondre: de 11 francs en 1926 (dans un cru à 100 %), il descend à 1 franc en 1934, soit 65 centimes de nos euros actuels!

Confrontés aux pires difficultés, vignerons et maisons se serrent les coudes, se retroussent les manches et prennent ensemble des mesures pour limiter le rendement, bloquer une partie de la récolte, stabiliser le prix des raisins, améliorer la qualité des vins, relancer les ventes, communiquer vers les médias, organiser des campagnes de publicité, accroître la notoriété du Champagne.

un travail immense

Différentes instances interprofessionnelles éphémères se succèdent jusqu'à la création en 1935 de la Commission spéciale de la Champagne délimitée (dénommée Commission de Châlons). Sous l'autorité du Préfet de la Marne, précurseur de notre commissaire du Gouvernement, cette nouvelle institution est dotée des pouvoirs les plus larges: elle détermine le prix des raisins et des vins clairs, les échéances de paiement, le degré minimum, le rendement à l'hectare, le rendement au pressurage. Maurice Doyard, côté vignerons et Robert-Jean de Vogüé, côté maisons, en sont les animateurs infatigables; ils préfigurent la future co-présidence du CIVC. En 1939, ils souhaitent aller plus loin dans l'organisation de la Champagne et ils réfléchissent à une nouvelle institution, améliorée, renforcée, afin de mieux rapprocher les deux familles.

Arrive la guerre. La Champagne est occupée par les troupes allemandes et un « Champagner

Führer » est chargé de soumettre la Champagne à un joug rigoureux. Après la mise en place, en 1940, d'un Bureau de contact puis d'un Bureau de répartition des vins de Champagne, Robert-Jean de Vogüé et Maurice Doyard demandent, et obtiennent, le 12 avril 1941, la création du CIVC. Le Gouvernement de l'époque ne voulait pas de cette institution, si novatrice et originale, qui allait à l'encontre de sa politique économique marquée par un corporatisme étatique. Mais Robert-Jean de Vogüé et Maurice Doyard ont réussi à imposer leur volonté.

Dès sa création, le CIVC a pris les mesures nécessaires pour préserver l'économie champenoise et éviter son démantèlement, empêcher le pillage des caves, négocier et répartir entre les maisons les livraisons obligatoires à l'Allemagne.

Que retenir de ces 70 ans ?

Un travail immense a été accompli dans tous les domaines.

Comme le met en évidence le président Ghislain de Montgolfier, l'interdiction des gadoues est un acte fondateur.

C'était le point de départ d'un mouvement inéluctable vers une viticulture respectueuse de l'environnement, vers la mise en œuvre d'une politique de développement durable. Dans ce domaine, comme dans tous les autres, la Champagne doit être exemplaire. Les travaux présentés ce matin expriment les efforts accomplis. Mais chacun l'aura bien compris, il faut aller plus vite, il faut aller plus loin.

Comme le remarque le président Pascal Férat, la protection de l'appellation Champagne est un autre enjeu majeur.

Si le nom « Champagne » est tant usurpé partout dans le monde, c'est qu'il a acquis une notoriété, une renommée, un prestige exceptionnel à la suite des investissements entrepris, depuis plusieurs générations,

individuellement par les vignerons et les maisons, et collectivement par l'interprofession.

Aujourd'hui, la valeur de l'appellation, c'est-à-dire la valeur du nom, la valeur du vignoble et la valeur du stock, cette valeur, qui ne comprend pas la valeur des marques et des entreprises, dépasse largement les 70 milliards d'euros. C'est un patrimoine sans aucun équivalent dans le monde.

Si le nom « Champagne » n'était pas protégé, n'était pas défendu, à chaque instant, jour après jour, l'appellation perdrait sa valeur et ce capital commun, transmis par nos prédécesseurs et qu'il faut transmettre à nos successeurs, fondrait comme neige au soleil.

En 1941, l'appellation Champagne n'était protégée qu'en France. La situation s'est améliorée un peu par la suite, dans quelques pays, jusqu'en 1980.

Mais c'est à partir du début des



années 2000, sous l'effet d'une politique interprofessionnelle ambitieuse, que des progrès considérables ont été réalisés.

Si on regarde la carte du monde avec en vert les pays où l'appellation Champagne est protégée et en rouge les pays où elle ne l'est pas, on constate que désormais, chaque année, du rouge passe au vert.

Vert pour la Chine, où l'appellation est bien protégée et les contrefaçons lourdement sanctionnées.

Vert aussi pour l'Inde, l'Australie, l'Afrique du sud, la Thaïlande, l'Indonésie et bien d'autres pays.

Vert encore pour le Canada et le Chili après un court délai d'adaptation.

Restent en rouge, les USA, la Russie et les anciens membres de l'URSS, le Brésil, l'Argentine, le Vietnam. Tous nos efforts actuels sont concentrés sur ces pays.

En Russie, nous négocions directement avec le Gouvernement russe et nous avons établi des relations étroites avec les producteurs de vins mousseux. La perspective d'un abandon a été récemment acquise et la discussion porte maintenant sur le délai.

Au Brésil, à l'exception d'un seul qui résiste encore, tous les producteurs de vins mousseux

que nous avons rencontrés ont abandonné l'usage du nom « Champagne » et s'orientent, avec notre coopération, vers la création de leurs propres appellations.

Le dernier pays qui cessera d'usurper l'appellation Champagne sera sans doute les USA. Certes, une première étape a été franchie en 2006: tout nouvel usage est interdit; mais il reste à obtenir l'abandon des usages antérieurs. Avec le soutien actif de plusieurs régions viticoles américaines, en particulier la Napa Valley, avec aussi le concours de nombreux médias acquis à notre cause, avec enfin une opinion publique de plus en plus favorable, nous gagnerons cette rude bataille.

Un autre combat nous conduit à lutter, partout dans le monde, contre tous les usages du nom « Champagne » pour désigner une multitude de produits (cigarettes, parfums, bains moussants, gâteaux, chaussures, sous-vêtements, etc.).

Il est impératif de préserver le lien qui unit, de manière indissociable, le nom « Champagne » à notre vin. Nous n'avons pas le choix. Il faut être intraitable et ne rien laisser passer. C'est l'unicité et la pérennité de notre appellation qui sont en jeu.

GHISLAIN DE MONTGOLFIER, PRÉSIDENT DE L'U

Nous ne réussissons pas à atteindre une ambition c

C'est avec une vive émotion que je participe à cette grande manifestation de l'Association Viticole Champenoise, créée en 1898 par les Maisons et lieu emblématique de la vie interprofessionnelle.

Nos vins de champagne demeurent notre lien identitaire, notre priorité: sa composition, ses aspects et son amélioration sont présentés avec réalisme par les services du CIVC pour l'AVC. Nos connaissances sur la vigne, sur le raisin et sur le vin sont encore imparfaites mais les services techniques du CIVC nous ont encore démontré que le progrès technique demeure l'une de nos principales préoccupations.

2011 est source de bien d'autres satisfactions.

Sur les marchés d'abord, cette année sera sans doute, on peut l'espérer, la deuxième année record en terme d'expéditions comprises entre 227 et 330 millions de bouteilles. Le grand export qui avait tant souffert en 2009, va connaître une croissance à deux chiffres. De nouveaux marchés s'ouvrent à la consommation et nos entreprises leaders y réalisent un travail remarquable pour faire connaître notre vin et l'associer, comme les Marques le font depuis près de trois cents ans, au succès, à la joie de vivre et au luxe accessible. L'Union européenne se maintient convenablement en dépit d'un environnement économique difficile. Même la France connaît des motifs de satisfaction pour mon plus grand étonnement, je dois bien l'avouer. Nous pouvons d'ailleurs espérer raisonnablement que les tuyaux de la distribution ne sont pas remplis de manière exagérée par rapport à la consommation attendue.

Plus encore que les volumes, ce qui me paraît remarquable est la hausse du prix moyen

de vente de nos bouteilles. En 2011, il augmente plus vite que les volumes pour atteindre une hausse de près de 6 % selon les dernières statistiques connues. Cette hausse est due essentiellement au mix-produits, c'est-à-dire à l'augmentation des ventes des cuvées les mieux valorisées et des cuvées de prestige, au mix-pays, c'est-à-dire à l'augmentation de la part de l'export dans nos expéditions et aussi, au mix-opérateurs, c'est-à-dire à la reprise plus forte des expéditions des Maisons dont le prix moyen est plus élevé.

Autre satisfaction, la vendange 2011. Même s'il est un peu tôt pour le dire, la qualité est sans doute satisfaisante. Par ailleurs, le volume a permis de revenir à des niveaux de revenus plus habituels après la difficile période de 2009 et 2010.

Ne boudons pas notre plaisir: 2011 qui s'achève, sera une belle année pour la Champagne.

La perspective de 2012 nous donne des motifs d'inquiétudes qui ne peuvent être balayés d'un revers de mains. Inutile de faire état de notre sentiment sur l'environnement économique de la zone euro et plus largement de l'Europe qui demeure notre principal marché. Ce qui est vrai aujourd'hui ne le sera plus demain et c'est d'ailleurs là le principal motif de notre inquiétude, c'est-à-dire l'incertitude. Cette incertitude, nous en sommes les spectateurs et nous ne disposons d'aucune marge de manœuvre pour la lever.

En revanche, nous disposons d'un outil extraordinaire qui est la force de notre interprofession: cet outil, c'est la régulation économique. Les dirigeants des principaux pays du monde tentent, en vain, de déterminer un modèle de régulation économique et financier. En France, le ministre de l'agriculture voudrait réguler les relations

UNION DES MAISONS DE CHAMPAGNE

Definissons notre avenir qu'avec l'Union commune



© CIVC

contractuelles entre acheteurs et vendeurs dans les filières agricoles. En Champagne, forts de notre histoire, nous avons la chance inouïe de piloter une économie régulée. Qu'est-ce que cela veut dire? Que les Vignerons et Maisons de champagne savent s'entendre pour prendre les meilleures mesures économiques possibles. Cette régulation suppose le consensus des deux familles professionnelles; si l'une décidait seule, il n'y aurait plus d'économie régulée mais une économie dirigée dont on sait ce qu'elle vaut! La régulation permet la contractualisation des relations entre vendeurs et acheteurs: puisque les deux familles co-gèrent l'appellation, les uns peuvent s'engager à vendre et les autres à acheter dans un cadre pluriannuel. Je n'imaginerai pas en effet que les vendeurs s'engageraient à vendre sur

plusieurs années des quantités auxquelles ils ne participent pas à la fixation. Et inversement! Ce cadre pluriannuel est une sécurité immense pour les vendeurs qui sont assurés de débouchés et pour les acheteurs qui sont assurés d'approvisionnements leur permettant d'élaborer des budgets pluriannuels de communication et de marketing indispensables à la notoriété de notre produit. En d'autres termes, la régulation est l'une des clés de notre économie. Réjouissons-nous d'en disposer et sachons l'utiliser.

Bien entendu, la régulation n'est qu'un outil qu'il faut savoir utiliser si possible intelligemment. Nous savons le poids des stocks dans notre économie. Une bouteille vendue en plus et c'est trois qu'il faut rentrer en cave pour ne pas entraîner de tensions trop fortes

sur le marché des raisins qui impliquent des hausses brutales de tarif que le consommateur final n'est pas prêt à accepter (« crise de croissance »). Une bouteille vendue en moins et il y en a trois de trop en cave avec le risque d'engendrer une spirale déflationniste (« crise de récession »). Notre outil de régulation doit donc permettre de piloter le niveau de nos stocks. Or, comme dirait La Palice, les stocks servent à alimenter nos ventes futures et non pas nos ventes passées.

Nous devons donc prévoir nos ventes sur trois ans pour déterminer le niveau de rendement nécessaire pour atteindre un ratio cible de stocks de la Champagne et des Maisons. C'est le travail auquel s'est attelée avec beaucoup d'énergie et de rigueur la commission économie et marchés du CIVC. Nous savons la difficulté d'élaborer des prévisions, (comme dirait l'autre, surtout lorsqu'il s'agit du futur...). Mais je préfère prévoir (même avec une marge inévitable d'erreur) pour réguler l'économie plutôt que de ne pas réguler du tout en laissant faire le marché. Devant la volatilité croissante de la conjoncture soyons précis, réactifs et intelligents.

Notre réserve champagne que nous avons remodelée cette année, nous permet d'affiner encore un peu plus notre stratégie de régulation qui est pilotée par l'Interprofession. Dans nos échanges avec le ministère de l'agriculture, nous avons parfois eu du mal à nous faire comprendre. C'est paradoxal: il apparaît aux yeux du ministre que notre modèle de régulation est une référence pour d'autres régions viticoles et d'autres filières agricoles. Et pourtant, les services de son ministère cherchent parfois à nous imposer le modèle national des autres régions qui ne nous convient pas et qui, d'ailleurs, n'a pas encore fait les preuves de son efficacité.

Je vous le demande: défendons notre modèle économique, d'abord en interne, c'est-à-dire, en Champagne, et ensuite au plan national et européen. Nous ne voulons rien imposer aux autres mais, de grâce, qu'on ne nous impose pas un autre modèle que celui qui fait notre force.

Au-delà de la réussite de 2011, au-delà des incertitudes pour 2012, nous sommes confiants dans notre organisation, dans notre produit et dans nos opérateurs.

Bien sûr, nous avons encore à progresser ensemble, Vignerons et Maisons, à réfléchir ensemble, Vignerons et Maisons, car notre destinée est commune. L'étude prospective Champagne 2030 qui vient d'être lancée, doit être l'occasion de nous poser ensemble les bonnes questions sur notre avenir commun et de tenter d'y apporter de bonnes réponses. Une chose est certaine: nous ne réussirons cette étude et notre avenir que si nous acceptons de partager une ambition commune car la Champagne n'obtient de succès que dans l'union de ses deux familles professionnelles qui caractérise le modèle champenois.

La poursuite de cette ambition commune impose une concertation permanente et objective sur tous les sujets qui concernent l'appellation, patrimoine commun des Vignerons et Maisons.

Je ne doute pas que nous y arriverons car c'est notre intérêt à tous.

PASCAL FÉRAT, PRÉSIDENT DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

Au-delà des enjeux individuels des solutions au sein de l'intégrité

Vous avez assisté ce matin à une réunion de très grande tenue, comme le sont toujours les assemblées de l'AVC. Dominique Moncomble et sa brillante équipe sont passés maîtres dans l'art de présenter, avec brio, les problématiques techniques, et l'assemblée de l'AVC est toujours un pétillant moment d'intelligence et d'humour.

Sur le plan viticole, nous avons vécu une campagne complètement atypique! En 2011, la nature a décidé de nous rappeler qu'elle était imprévisible, maître de notre destin. Cette année elle s'est amusée à inverser les saisons:

- Un début de printemps estival, caniculaire;
- Puis un été hivernal, froid, gris et très pluvieux;

En résumé il a fait chaud quand d'habitude il pleut et... vice versa.

Ces conditions météo inédites ont perturbé nos vignes. Elles ont aussi déstabilisé techniciens et viticulteurs

- C'est d'abord en avril dans la Côte des Bar et début mai dans quelques secteurs de la Marne, que le gel de printemps a frappé sur une végétation précoce.

- Puis la floraison s'est faite en mai: du jamais vu! Difficile dans ce contexte d'imaginer ce qui allait suivre. La décision a été prise d'alerter le vignoble sur la possibilité d'une vendange exceptionnellement précoce, pour que chacun puisse s'y préparer et s'organiser.

- Les premières baies ont véré dès juillet.

- Et finalement, au moment prévu pour les vendanges, l'évolution de la maturité a brutalement subi un coup de frein, obligeant, à nouveau, plus d'un acteur à s'organiser.

Nous savons qu'il est très

compliqué de modifier ou de reporter une vendange au dernier moment. Mais chaque producteur sait aussi que c'est la météo qui conduit l'évolution de la végétation. Cette météo est imprévisible. Ni les viticulteurs, ni les modèles, ni les ingénieurs, encore moins les météorologues d'ailleurs pouvaient prévoir qu'en 2011, nous serions en été en avril et en automne en juillet!

En viticulture comme en agriculture, le ciel commande et l'homme s'adapte. Au final, chacun se plie aux caprices de Dame Nature et tout a fonctionné au mieux dans le contexte si particulier de cette année.

« La critique est aisée, mais l'art est difficile »: je tiens donc aujourd'hui à remercier très vivement les services techniques de l'AVC pour le travail fourni cet été, à nos côtés. Pendant que beaucoup étaient en vacances, préleveurs et techniciens étaient sur le terrain et derrière leurs ordinateurs pour nous aider à préparer nos vendanges.

Grâce à ce travail, fin août, tout était prêt: les décisions de vendanges, le fonctionnement opérationnel de la nouvelle réserve, les dates d'ouverture et en bonus sur nos bureaux le numéro spécial du Vigneron Champenois avec les consignes techniques et réglementaires de l'année.

Bravo! Et merci à toute l'équipe des salariés du CIVC et du SGV pour leur implication.

En écoutant les interventions, vous avez pu le constater ce matin, le dossier de l'environnement prend une place croissante dans l'activité des services techniques. Derrière l'avalanche de réglementations environnementales, les enjeux sont réels: il faut les prendre en considération, tant au niveau de la filière Champagne que sur nos exploitations, malgré beaucoup d'excès et d'hypocrisie.



La qualité de l'eau, la collecte et la valorisation des déchets, la réduction de nos consommations énergétiques sont de vrais sujets à prendre au sérieux. Nous ne pourrions accroître la valeur de notre appellation sans maîtriser notre impact sur l'environnement. Un produit d'image ne peut ignorer les attentes de la société: nous devons tous en avoir conscience quotidiennement sur nos exploitations. Les services techniques sont là pour nous apporter des conseils, des outils et des solutions construites avec nos fournisseurs et prestataires. Ils sont toujours dans l'anticipation et forces de proposition: c'est un challenge permanent et c'est ce que nous attendons d'eux.

De leur côté, la société et les pouvoirs publics doivent être réalistes et doivent éviter de

somber dans l'intégrisme écologique. On ne peut pas vouloir tout et son contraire: que le champagne contribue à la balance commerciale, qu'il rapporte des devises et des emplois à la France, mais dans le même temps, il faudrait aussi qu'il n'y ait pas de tracteurs, pas de citernes, que la vendange se fasse sans bruit, et que nous ne protégeons pas nos vignes contre les maladies et les ravageurs. Et même, pour certains, ce qui serait parfait, c'est qu'il n'y ait tout simplement pas de vignes du tout. C'est le cas de la municipalité de Chartèves, dans l'Aisne, qui utilise depuis plus de 30 ans l'argument de l'écologie pour s'opposer à la plantation d'un coteau classé en appellation. Depuis 30 ans l'administration reste paralysée, incapable de prendre ses responsabilités, d'appliquer ses engagements,

Is, nous devons trouver l'interprofession

dans l'attente utopique d'un compromis impossible, puisque la commune et une association écologique n'en veulent pas.

Dans la perspective de la révision de la délimitation, cette affaire menace de créer un précédent inacceptable: des petites bêtes et des fleurs sauvages, il y en a partout. Si certains coteaux de Champagne doivent rester en friches ou y retourner, que l'administration nous le dise franchement! On gagnera du temps. Mais alors, où est la cohérence, quand dans le même temps on se prépare à autoriser dans la région l'exploitation de gaz de schiste, dont l'extraction s'annonce considérablement plus nuisible pour l'environnement.

En attendant, puisque l'administration ne prend pas de décision sur Chartèves, nous demanderons au juge de se prononcer sur nos différends: un contentieux est engagé et s'il le faut, nous irons jusqu'au bout de cette procédure.

Cette année l'assemblée de l'AVC est dédiée à notre **interprofession**. En effet en 2011, nous avons célébré les 70 ans du CIVC, qui fut créé dans une période difficile pour notre pays. Je ne vais pas revenir sur l'histoire et les mérites de notre interprofession: Jean-Luc Barbier a fait un exposé complet et parfait sur le sujet ce matin.

Les anniversaires des institutions constituent, en revanche, l'occasion de commémorations pédagogiques toujours intéressantes. Le passé de l'appellation Champagne et de son organisation est riche de sens et il est vraiment essentiel que nous le connaissions tous.

– En effet, si l'appellation Champagne est reconnue dans le monde entier comme un modèle de réussite, c'est grâce à notre organisation interprofessionnelle.

– Et si les Maisons et nos exploita-

tions sont aujourd'hui prospères, c'est parce que des hommes précurseurs, vigneron et négociants, ont compris les mérites de l'organisation collective.

J'espère notamment que de nombreux jeunes viticulteurs étaient présents pour entendre Jean-Luc Barbier parler du CIVC. Je ne peux pas imaginer qu'on puisse être vigneron champenois sans être imprégné de l'histoire de l'appellation et de l'organisation champenoise.

J'espère également que les Maisons avaient délégué de nombreux représentants: personne ne peut comprendre la Champagne s'il ne connaît son fonctionnement institutionnel et son histoire. Il est essentiel que les salariés des groupes internationaux qui travaillent pour notre vignoble, même si ce n'est qu'un passage dans leur carrière, comprennent ce qu'est l'interprofession, à quoi elle sert et pour quelles raisons elle impose des règles aux entreprises et aux exploitations.

Nous devons conserver en nous la certitude que notre interprofession est unique et en être fiers. Elle n'est pas une administration ou une tour d'ivoire éloignée de nos préoccupations. Ses décisions sont prises par vos représentants: des vigneron et des négociants de Champagne. Et si elle impose des limites à l'activité de nos exploitations de nos maisons c'est pour de bonnes raisons.

L'histoire du CIVC n'est pas un long fleuve tranquille. Depuis 70 ans, les débats entre les deux familles au sein de l'interprofession ont souvent été difficiles, parfois extrêmement tendus. Il est même arrivé, heureusement très rarement, que le Préfet soit obligé de trancher, faute d'accord, entre nos deux organisations. Mais malgré nos divergences, nous avons toujours réussi à garder un front

uni pour défendre l'appellation Champagne.

À ce propos, personne n'ignore dans cette salle que cette dernière année fut justement marquée par des tensions entre nos deux familles:

- sur le sujet de la réserve individuelle;
- dans le cadre des négociations des mesures de vendanges.
- à propos du foncier et de la pratique des effets leviers.

Nous avons néanmoins, comme par le passé, réussi à surmonter une partie de nos dissensions pour construire et présenter une position champenoise unitaire, dans l'intérêt général de nos entreprises.

Je vais revenir aujourd'hui sur ces trois sujets.

Notre réserve était menacée, l'INAO et le ministère de l'Agriculture nous ayant lancé un ultimatum. En effet, des vigneron et des maisons étaient partis dans des dérives conduisant à utiliser la réserve comme un droit à produire plus. Si nous ne trouvions pas le moyen de verrouiller les risques de dévoiement avant la vendange 2011, la réserve ne serait pas reconduite à partir de la vendange 2012.

Ce n'était pas une menace à la légère: je peux vous dire que pour l'INAO ce sujet était particulièrement grave.

Aujourd'hui, la réserve « champenoise » est pérennisée, reconnue par les pouvoirs publics, publiée au JO. Si nous avons obtenu gain de cause, c'est parce que nous avons travaillé ensemble - négoce et vignoble - au sein de l'interprofession. Nous avons présenté, avec l'appui des services du CIVC, une proposition champenoise unitaire portée par l'ensemble de nos organisations.

Nous avons négocié:

- le droit pour les exploitants de transmettre la réserve aux successeurs en fin d'activité, au lieu de la distiller. Cette demande était portée par le vignoble;
- et la valorisation des vins à zéro, qui était revendiquée par le négoce.

Grâce à notre action concertée, le principe de transmission de la réserve en fin d'activité est acquis. Il reste à obtenir une position de l'administration sur la valeur zéro. C'est dans ce sens que le SGV travaille actuellement avec les centres de gestion. Nous avons le souci de respecter nos engagements et nous défendrons la position unitaire de l'interprofession face à l'administration des Finances.

Deuxième sujet pour illustrer nos actions interprofessionnelles la négociation des mesures de vendanges:

En 2011, cette négociation du niveau de mise en marché n'a pas été facile. Il est vrai que la marche à franchir pour rapprocher les positions du vignoble et du négoce était importante:

– Les Maisons avaient fait savoir, via la presse locale, qu'elles entendaient bien rentrer au moins 14 000 kg/ha.

– De son côté, après avoir consulté toutes ses composantes, le SGV estimait que le niveau maximal pour cette année se situait à 12 000 kg/ha.

La réunion fut longue et les débats âpres pour parvenir enfin au compromis de 12 500 kg/ha.

Aujourd'hui, je ne peux pas m'empêcher de constater que le vignoble n'a sans doute pas eu tort de faire preuve de modération dans ses demandes. Nous avons simplement intégré l'idée que la reprise économique restait fragile, soumise à des aléas très forts liés au niveau d'endettement des États, en particulier dans la zone Euro, comme nous

vous l'avions d'ailleurs présenté dans nos assemblées régionales.

La suite nous a donné raison, puisque dès le mois d'août la crise des dettes souveraines s'est déclenchée, en commençant par la Grèce. Maintenant, on nous annonce une stagnation de la croissance au niveau mondial, au niveau européen, au niveau français.

Il n'y a pas lieu de paniquer, mais nous savons tous que l'économie du Champagne a beaucoup d'empathie avec les cycles de l'économie mondiale. D'ailleurs, nous constatons depuis quelques mois un ralentissement de la croissance des expéditions en volumes, alors que les prix n'ont pas encore retrouvé leur niveau de 2008.

Dans ce contexte, nul doute que nous ferons vraisemblablement l'économie d'une discussion sur un déblocage en janvier: 12500 kg/ha vont sans doute finalement assurer un tirage tout à fait suffisant au regard du contexte actuel.

Mon but, aujourd'hui, n'est pas l'autosatisfaction. Je comprends très bien que les maisons sont soumises à des contraintes fortes qui ne sont pas les nôtres: la pression des grands marchés, des distributeurs, des médias, des actionnaires, des financiers...

Mais je voudrais profiter de cette tribune pour rappeler aux négociants certaines réalités de leurs partenaires livreurs. Quand le négoce revendique un niveau de mise en marché à 7500 kg/ha une année et 14000 kg deux ans plus tard, cela revient à faire du vignoble l'amortisseur des crises. Personne ne peut résister à des variations aussi drastiques du chiffre d'affaires. Même si votre souci est plus tourné vers l'actionnaire pour une présentation de vos bilans, vous ne pouvez ignorer les viticulteurs dans ces périodes et venir les caresser dès que tout repart, j'aimerais que l'on me qualifie le mot « partenaires » ?

Soyons très concrets: c'est comme si d'une année sur l'autre, les maisons demandaient à leurs salariés de faire varier leur salaire du simple au double! Chaque salarié du négoce ici présent s'y opposerait: comment faire face à ses charges dans de telles conditions?

Même si les exploitations viticoles sont souvent de petite taille, ce sont néanmoins des entreprises: elles ont des salariés, elles sont soumises à fiscalité et à charges sociales, elles investissent et elles ont des besoins de trésorerie. De tels effets ciseaux sont insupportables!

L'objectif de la régulation interprofessionnelle est d'amortir le choc des crises pour les maisons et pour les vignerons. Il n'a pas vocation exclusive à répondre aux demandes commerciales de court terme du négoce selon la conjoncture commerciale. En cas de crise, tout le monde doit participer: l'amont et l'aval. Et le respect des livreurs de raisins implique un minimum de respect de leurs contraintes.

Messieurs et Mesdames les acheteurs de raisins, n'oubliez pas que c'est justement pour se protéger des effets ciseaux excessifs que de nombreux livreurs préfèrent conserver une partie de leur récolte. Pour un vendeur de raisins, mieux vaut deux fois 11000 kg/ha que 14000 suivis de 7500 kg.

C'est par souci d'anticipation pour limiter les à-coups que le vignoble a été prudent en 2011. Et non pour faire de la rétention, comme on l'a lu et entendu

Chacun doit en avoir conscience et il serait bon que nous réfléchissions ensemble, au niveau interprofessionnel, à la façon dont nous allons gérer les 10 prochaines années dans le contexte d'un potentiel de production figé.

Je voudrais enfin revenir sur un dernier sujet qui a fait tout récemment l'objet de vifs débats: **celui du foncier et des effets leviers pratiqués par quelques Maisons.**

Il apparaît que certaines Maisons de Champagne, soucieuses d'augmenter leur portefeuille de contrats, ont compris qu'un seul hectare de vignes peut rapporter 4 hectares de raisins.

Je m'explique.

Aujourd'hui, le foncier viticole étant rare, les prix atteints sont complètement spéculatifs et n'ont plus aucun lien avec le revenu de la vigne. Dans ce contexte, lorsqu'une parcelle louée est mise en vente par son propriétaire, le vigneron qui

l'exploite ne peut pas toujours se porter acquéreur.

Parallèlement, de plus en plus de propriétaires décident de ne pas reconduire les baux pour exploiter eux-mêmes la vigne.

Les vignerons confrontés à de telles situations sont mis en difficulté: leur exploitation est amputée et ils savent qu'ils auront du mal à retrouver d'autres terres.

Dans ce cas, il arrive que des Maisons propriétaires de terres ou de vignes proposent une solution à leurs livreurs en leur louant une parcelle correspondant à la surface perdue. En général, cette proposition est associée à un contrat de livraison sur la surface louée.

Jusqu'ici, il n'y a rien à redire. Maisons et livreurs sont partenaires et travaillent ensemble. Quand les choses se font dans le cadre d'un accord équilibré entre deux personnes parfaitement consentantes, tout va bien.

Le problème, c'est le dévoiement observé aujourd'hui. Certaines maisons profitent de la fragilité dans laquelle sont placés des vignerons pour organiser une sorte de chantage: « je te donne une surface en location pour compenser ta perte si, en contrepartie tu me livres en raisins l'équivalent de 4 fois cette surface voire même la totalité de l'exploitation » sur des durées d'engagement très longues, **que peut-on dire du respect des accords interprofessionnels?**

Parfois même, les choses vont encore plus loin. La Maison s'entend avec un propriétaire de parcelles arrivant en fin de bail. Elle lui propose une somme considérable pour avoir le droit de reprendre l'exploitation des vignes, en s'asseyant au passage sur les règles du code rural. Et ensuite, non contente d'avoir évincé les vignerons, elle vient les voir en se positionnant en sauveur, leur proposant la location d'une vigne en contrepartie d'un engagement de livraison sur un facteur 4.

Dans ce cas précis, on est tout simplement dans la manipulation. Le partenariat n'est plus du partenariat quand il est imposé à une personne placée en situation de difficulté. Et c'est encore pire lorsque la fragilité de l'exploitant est organisée en amont entre un

propriétaire et une Maison.

Ces pratiques ne sont pas admissibles. Il est temps d'y mettre un terme. Le SGV est prêt à débattre du problème de l'approvisionnement du négoce dans le cadre de discussions interprofessionnelles transparentes. Mais nous ne pouvons plus accepter la multiplication de pratiques masquées et manipulatoires pour capter des contrats.

Le potentiel de production n'évoluera pas tant que la révision de la délimitation ne sera pas achevée. Il nous faudra encore quelques années, alors

– Pour le SGV, l'enjeu est la préservation des exploitations viticoles familiales.

– Pour les Maisons, l'objectif est de se garantir un approvisionnement pour vendre du champagne.

Prenons de la hauteur sur nos enjeux individuels et réfléchissons, au sein de l'interprofession, à la façon dont voulons gérer et répartir les volumes dans les années à venir. À défaut, notre appellation pourrait devenir un vaste champ de bataille!

La Champagne a montré qu'elle a toujours surmonté ses problèmes les plus graves. Elle a su également gérer la croissance et partager la valeur entre ses opérateurs.

Aujourd'hui, nous avons, devant nous, un nouveau contexte, de nouveaux défis à relever: à surface constante, organiser marchés et acteurs.

Si chacun à l'intérêt général pour vision, alors nous trouverons des solutions au sein de l'interprofession comme nous avons toujours su le faire.

« Un avenir, cela se façonne, cela se veut! » C'est ce que nous souhaitons avec notre projet Champagne 2030.