

jeudi 18 octobre 2007

Inauguration

Le VITeff 2007 tient ses promesses

440 exposants (+ 10 % par rapport à 2005), plus de 20 000 visiteurs attendus sur cinq jours et pas moins de 100 nouveaux produits mis sous les feux des projecteurs à l'oc-



casion de ce neuvième VITeff, l'événement mondial dédié à l'univers des vins effervescents : les chiffres sont éloquentes. François Cravoisier, président de la CCI de Reims et d'Épernay les a rappelés dès l'ouverture en mettant aussi fortement l'accent sur les 16 délégations étrangères présentes (700 inscrits en provenance de tous les continents, 28 entreprises étrangères). C'est clair, le VITeff conforte sa vocation de lieu d'échanges et d'affaires à l'échelle de la planète des bulles et « continue de monter vers l'excel-

lence », selon François Cravoisier. « Ainsi, notre région continue de s'ouvrir et de rayonner dans le champ de la mondialisation. Il ne faut pas se priver de telles perspectives pour nos entreprises », affirmait pour sa part Jean-Paul Bachy, président de Région heureux de voir que, dans le contexte du Grenelle de l'environnement, le développement durable constitue un axe fort du VITeff. « Notre environnement est notre ressource fondamentale », a pour sa part insisté Peter Hayes, président de l'OIV.

Formation/information Pôle emploi : tous mobilisés

« 1000 emplois à pourvoir à moyen terme dans le champagne et les industries connexes ! » Michel Boulonnais, président de la Communauté de communes d'Épernay Pays de Champagne a fortement appuyé sur ce chiffre lors de l'inauguration du VITeff. Dans cette perspective, il a, comme d'autres intervenants, insisté sur le rôle du Pôle Emploi, lieu d'animation et d'information très complet où différents acteurs sont réunis pour offrir des pistes d'embauches et

de formations aux jeunes comme aux chômeurs ou personnes en quête de reconversion. Lancée en 2005, cette initiative très fédératrice a immédiatement porté ses fruits.

« Par exemple, sur les 351 offres inscrites sur notre bourse d'emplois, 81 avaient été satisfaites dans la foulée du dernier VITeff », note Christian Goutorbe, président du Groupement des employeurs du SGV. Le taux de chômage a baissé dans le bassin d'Épernay (5,7 %) et la bourse de l'emploi est moins garnie cette année. Il n'empêche, avec les nombreux départs en retraite prévus, il faut attirer du sang neuf. « Ce sont



des métiers riches et variés, qui offrent des perspectives d'évolution. Les salaires sont corrects. On peut faire carrière dans les grandes maisons mais aussi dans les petites exploitations. Beaucoup ne le savent pas », remarque Myriam Albardier, animatrice d'équipe à l'ANPE d'Épernay.

Votre journée

*** Technique

8 h 30 - 12 h 30,
salle de conférence,
hall Champagne

Journée technique des œnologues : Elaboration des vins effervescents rosés (payant)

*** Atelier emploi

8 h - 17 h,
tous les jours,
Hall Jéroboom

Une organisation de la CCEPC, du SGV et de la Chambre d'agriculture

*** Conférence

9 h - 12 h,
Mathusalem 3

"Les contrôles obligatoires des machines viticoles sur l'exploitation, quelles vérifications pour quels matériels ?", par le SITMAFGR

*** Conférence

10 h - 12 h,
Mathusalem 1

L'usage des co-produits issus du raisin en Champagne" par la CCEPC

*** Workshop

14 h 30 - 17 h 30,
Salle de conférence,
hall Champagne

Workshop sur la "Bio diversité" par ITV France

*** Vinalies 2007

18 h 30 - 20 h,
restaurant du VITeff

Dégustation des vins de Champagne primés

*** Journée thématique

Stand du SGV
Droit social
et fiches de paie

A l'honneur Les lauréats du concours des champagnes de la propriété

36 médailles ont été attribuées hier en fin de journée dans le cadre de la 29^e édition de ce concours très prisé. Félicitations !



*** Conférence
10 h - 12 h,
Mafusalem 1

Conférence organisée par l'Union CGT Marne sur le thème « Comment mieux gérer l'Atout Champagne »

*** Conférence
10 h - 12 h,

Salle de conférence hall Champagne
« 10 ans pour sauver les équilibres champenois », conférence organisée par le Syndicat général des Vignerons

*** Conférence
15 h - 17 h 30, Mafusalem 1

Réunion d'information sur le thème de l'export : « Export, suivez le Guide » organisée par la Champagne Viticole et le Crédit Agricole du Nord Est

*** Journée thématique
du SGV

Stand du SGV
Dédiée aux présidents de section du SGV

*** Plateau Télé
Tous les jours, dans l'enceinte
du Millésium

Conférence

Les co-produits du raisin, une richesse à explorer

« Après chaque vendange, nous disposons en Champagne de 150 000 tonnes de marcs de raisin dont on peut extraire des produits à forte valeur ajoutée : molécules, pépins, tanins, polyphénols, soie de raisin, etc.

Il est possible d'adosser des entreprises à une distillerie pour multiplier les débouchés », considère Stéphane Vagnon, de la CCEPC. Pour diversifier l'activité sur le bassin d'emploi d'Épernay, on a

donc décidé au sein de cette collectivité de travailler, entre autre, sur les co-produits du raisin. Et ce, en lien avec le pôle de compétitivité Industries et Agro-Ressources, les entreprises et les laboratoires de recherche concernés dans la région.

Ce sujet prometteur sera largement débattu ce matin à l'occasion d'une conférence réunissant des spécialistes de l'acide tartrique (Ets Thiébaux et Faure) ou des polyphénols

(Sofralab), mais aussi des chercheurs (Pr Jeandet, de l'Urca, Dr Carle de l'université d'Hohenheim, Allemagne), etc. Passé par Europol'Agro, l'actuel directeur de Carinna, l'agence régionale de la recherche et l'innovation, Vincent Steinmetz dira tout l'intérêt d'extraire des richesses de cette biomasse, tout en s'attachant à conserver l'image globale d'excellence du champagne.



Coup
de cœur

Innovation

Le Prix spécial du jury à Kremer Viticole

Le seul Prix à l'innovation non encore connu était le prix spécial du jury. Il est revenu hier à une entreprise de Venteuil dans la vallée de la Marne, Kremer Viticole. Avec ses 17 salariés, Jacques Kremer, le dirigeant de cette dynamique société, couvre trois métiers : la concession de machines agricoles, la répara-

tion et le développement de nouveaux matériels. « Notre bureau d'études, c'est le terrain, nous collons aux demandes des vignerons, tout simplement. En Champagne, nous ne sommes que sur des niches de produits », déclare le lauréat.

Géo-trouve-tout, Jacques Kremer collectionne les prix depuis des années pour ses adaptations et innovations. La dernière en date, déjà vendue sur le salon, est un dévitaliseur. Il s'agit d'un petit appareil que l'on fixe sur un tracteur enjambeur.

Doté d'une lame, il permet de

contenir le développement de l'herbe dans les vignes enherbées. Une lame coupe le racinaire du gazon, ce qui a pour premier avantage de limiter les tontes et de reniveler les vignes, mais surtout cela « évite que l'enherbement vienne pomper l'eau et l'énergie dont la vigne a besoin, car il arrive que l'herbe entre en concurrence avec la vigne », commente l'inventeur.

