

Conférence

Dix ans pour sauver les équilibres

L'avenir du vignoble champenois va peut-être se jouer dans les années à venir. En tous cas, la gestion équilibrée de l'économie du champagne, qui a fait sans doute son succès, est aujourd'hui menacée.

Une crise de croissance due au fait que les limites du potentiel actuel de production sont atteintes et qu'il faudra justement une dizaine d'années pour remédier à cette situation.

En attendant, une période transitoire s'ouvre au cours de laquelle il faudra agir avec mesure pour ne pas mettre à mal les équilibres. Un enjeu qui sera rappelé à l'occasion de la conférence organisée ce matin, de 10 h à 12 h, à l'initiative du SGV de la Champagne et de la fédération des coopératives.

À cette occasion, Patrick Le Brun, président du SGV, et Jocelyne Dravigny, présidente de la fédération des coopératives, feront le point de cette réunion d'information intitulée « 10 ans pour sauver les équilibres champenois ». Jean-Pierre Launois et Pascal Lhoste, vice-présidents, interviendront aussi pour apporter



des éléments au débat.

Une réunion ouverte à tous les viticulteurs mais aussi à ceux qui s'intéressent à l'avenir économique de la région.

Exportation

Suivez le guide !

L'effervescence a gagné l'exportation des vins de Champagne. Un engouement qui a suscité quelques envies d'aller voir ailleurs, avec parfois des déconvenues à la clé. Car s'exporter ne s'improvise pas. C'est d'ailleurs pour permettre aux viticulteurs de devenir des exportateurs avertis que la Champagne Viticole a édité un Guide Export. Véritable boîte à outils, ce guide passe en revue tous les aspects, de manière très

pédagogique. C'est dans un même souci de pragmatisme que la Champagne Viticole et le Crédit Agricole du Nord-Est organisent cet après-midi (15h à 17h30 Mathusalem 1), une réunion d'information sur l'export. L'occasion de rappeler quelques principes. D'abord l'exportation doit être le fruit d'une démarche réfléchie et valorisante. Dans le même esprit, il faut miser sur les bons marchés, qui ne sont pas toujours ceux dont tout le monde parle. Au contraire, les bonnes opportunités sont parfois plus proches. Et surtout moins risquées, par exemple sur les marchés européens ayant déjà une culture du champagne. À l'issue

de la conférence des conseillers export du Crédit Agricole seront là pour donner des informations. Enfin, sachez que le Conseil régional de Champagne-Ardenne propose un accompagnement dont il sera question lors de la réunion.



Votre journée

●●● Conférence

10 h - 12 h,
Mathusalem 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, Mathusalem 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

●●● Atelier emploi

8 h - 17 h,

tous les jours,
Hall Jérôme

Organisé par la CCEPC, le SGV et la Chambre d'agriculture de la Marne

Pour du matériel toujours sûr

Les viticulteurs se mobilisent pour leur sécurité au travail et la protection de l'environnement. La réunion d'information organisée hier matin par la SITMAFGR a permis de faire le point en détail sur les évolutions en matière de contrôles obligatoires des machines viticoles ainsi que sur les opérations de vérification du matériel. Certes, la réglementation se renforce, comme par exemple l'obligation des contrôles sur les pulvérisateurs dès 2009. Mais, en matière de sécurité, c'est aussi la prévention qui reste l'arme absolue contre les risques d'accidents.



*** Plateau Télé

Tous les jours, dans l'enceinte du Millésium

*** Atelier emploi

8 h - 17 h,

tous les jours,
Hall Jéroboam

Organisée par la CCEPC, le SGV et la Chambre d'agriculture de la Marne

*** Journée thématique du SGV

Stand du SGV

Les seuils d'assujettissement au bénéfice réel et à la TVA

*** Le parcours Plan Eau

tous les jours,

stand Plan Eau, hall Millésium

Expérimentations, démonstrations et témoignages pour mieux comprendre les enjeux et les techniques à développer.

Finances

L'enjeu régional des fusions et acquisitions

« Le montage réalisé par le Crédit Agricole dans le dossier Taittinger est exemplaire à plus d'un titre. Comme un constructeur automobile peaufinant sa technologie en F1 pour la décliner ensuite sur ses modèles grand public, nous voulons mettre à disposition de tous les vignerons ces techniques financières » indique Daniel Vatel, directeur du département champagne au Crédit Agricole du Nord-Est. Le dossier cité est véritablement exemplaire puisque

les responsables du Crédit Agricole de toute la France se sont donnés rendez-vous à Epernay, pour écouter le témoignage de Pierre-Emmanuel Taittinger et de Bernard Mary, directeur général du Crédit Agricole Nord-Est. Au-delà des prêts, les prises de participation en fonds propres, voire les opérations de portage, sont des techniques que le Crédit Agricole est prêt à élargir à une grande partie des viticulteurs champenois. Une possi-

bilité intéressante à l'heure où bon nombre de viticulteurs s'apprentent à passer le flambeau.



Coup de coeur

Innovation

Des chercheurs à l'honneur

Les Dr Reinhold Carle et Dietmar Kammerer, membres



de l'Institute of food science and biotechnology et chercheurs de l'Université d'Hohenheim, proche de Stuttgart, ont reçu un Prix à l'innovation du VITEff dans la catégorie « Recherche co-produits du raisin » pour leurs travaux sur le rétablissement des composés phénoliques de la pulpe de raisin. « Nous travaillons à l'extraction de composés phénoliques tout en cherchant à éliminer les risques d'effets allergènes dus aux sulfites utilisés dans la production du raisin. L'innovation permet d'isoler les sulfites, de récupérer les pigments et enfin de les concentrer » expliquent-ils.



Coup de coeur

Innovation

Le Modulo de Champagel

Le spécialiste des machines pour le dégorgement à glace de vins effervescents a frappé fort avec la gamme Modulo. Cet équipement performant mais aussi économique, est capable de traiter de 1200 à 2000 bouteilles par heure. Pour sa première sortie sur un salon, Modulo a reçu un Prix à l'innovation.

« Des visiteurs, parmi lesquels des producteurs étrangers de vins effervescents sont déjà intéressés par Modulo » constate Timothée Duguit, directeur général de Champagel. Voilà qui ne fait pas peur à la PME d'Epernay qui exporte déjà beaucoup !

