



# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022



3	ÉDITORIAL
5	MISSIONS & VALEURS
6	FAITS MARQUANTS
10	QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE
12	RÉGULATION DE LA FILIÈRE
14	FEUILLE DE ROUTE ENRICHIE
16	PROTECTION DE L'APPELLATION
18	VALORISATION DE L'APPELLATION
20	BUDGET & ÉQUIPE
21	GOVERNANCE
22	PARTENAIRES

Crédits photos :  
Osmany Tavares Barbosa, Benjamin Vautrelle, US Embassy,  
Pierre Thomas/Sipa Press, Michel Jolyot, Jean-Charles Gutner, Alain Cornu,  
Images In Air Productions, Drone Concept, Thouraud SAS CMF Maniere Mazocky Cohenses Urban Water

Conception et réalisation :  
MOOD FOR WEB

ISSN 2649-4310 (en ligne) - ISSN 2648-8728 (imprimé)  
Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du Comité Champagne.



# ÉDITORIAL

**David CHATILLON**  
Co-président  
du Comité Champagne

**Maxime TOUBART**  
Co-président  
du Comité Champagne

Que l'on songe à la reconstitution du vignoble après la crise phylloxérique, à la création du contrat interprofessionnel ou de la réserve, aux procédures engagées contre les utilisations frauduleuses de son nom ; depuis longtemps, la Champagne a su s'engager collectivement, investir, inventer des outils pour sauvegarder son patrimoine viti-vinicole et son prestige.

Aujourd'hui, il s'agit d'assurer la pérennité de notre vignoble, de la qualité de nos vins et de l'image de notre appellation.

C'est dans cet esprit que les missions confiées au Comité Champagne ont été reconsidérées. La mobilisation de nombreux vignerons et représentants des maisons et celle de tous les collaborateurs du Comité ont abouti à un plan décennal ambitieux, pour que le Champagne soit toujours disponible, toujours désirable et toujours exemplaire.

Identifier les variétés de vignes de demain, construire Qanopée pour assurer la qualité des plants de vigne, organiser la lutte contre la flavescence dorée, s'engager sur la voie du net zéro carbone à l'horizon de 2050. Ce sont, parmi d'autres, des projets déterminants pour préserver le vignoble, s'adapter au changement climatique et participer à son atténuation.

Un nouvel outil de régulation de l'offre a été mis en place depuis la récolte 2022 : la sortie différée de la réserve. Conjugué au rehaussement exceptionnel du rendement butoir de l'appellation Champagne, qui a permis aux récoltants de reconstituer de manière très significative la réserve interprofessionnelle, il améliore les capacités de résilience de la Champagne.

Le lancement du nouveau site Internet du Champagne concourt à faire rayonner l'appellation à travers le monde, où son succès auprès des consommateurs ne se dément pas. Pour comprendre les ressorts de ce succès, un baromètre de notoriété et des études consommateurs sont mis à la disposition des Champenois. Pour préserver la valeur de leur patrimoine commun - l'appellation Champagne - le Comité Champagne la fait reconnaître partout où c'est possible et poursuit tous ceux qui en usent indûment.

Tous ces chantiers ont un objectif : contribuer à ce que le Champagne continue de répondre aux attentes des consommateurs de demain et continuer d'apporter aux professionnels champenois le soutien d'une interprofession forte et engagée.



# MISSIONS & VALEURS

INTÉGRITÉ VALORISER RAYONNEMENT  
FÉDÉRER MODESTIE PROTÉGER

**Depuis plus de 80 ans, le Comité Champagne protège l'intérêt commun des Vignerons et Maisons de Champagne pour contribuer à la compétitivité et à l'équilibre de la filière.**



Tout au long de l'année, le Comité Champagne reçoit des visiteurs intéressés par l'organisation interprofessionnelle. En septembre 2022, l'ambassadrice des États-Unis en France visite le vignoble expérimental de Plumecoq ©U.S. Embassy - France.

L'interprofession, sous l'autorité d'un Commissaire du Gouvernement, le préfet de la Région, est chargée de l'encadrement réglementaire et de l'organisation de l'économie de la filière en assurant notamment l'ajustement des stocks à la performance sur les marchés.

Ses attributions sont définies par le droit européen et par la loi française. À ces fins, le Comité Champagne mène de front plusieurs missions d'intérêt général et propose une large palette de services à ses ressortissants : protection de l'appellation Champagne en France et à l'international, valorisation de celle-ci par la communication institutionnelle, relations média et éducation des prescripteurs en vin, études économiques, recherche et développement pour la vigne et le vin, politique collective de développement durable, collecte et enregistrement pour le compte de l'État de l'ensemble des informations permettant le suivi et le pilotage de l'activité vitivinicole, conseil et assistance aux professionnels dans les domaines de la technique, du droit et de l'exportation, gestion d'une réserve interprofessionnelle permettant, d'une part, d'ajuster les volumes mis en marché aux besoins de la filière et, d'autre part, de garantir les exploitants contre les aléas climatiques.

Le Comité Champagne est ainsi reconnu par tous comme le garant de l'intérêt général du Champagne.

En janvier, bonne surprise pour les Champenois : le bilan des expéditions de 2021 s'élève à 320,7 millions de bouteilles, soit une hausse de 31,3 % par rapport à 2020. En dépit de la morosité ambiante, les consommateurs ont décidé de se faire plaisir à la maison, de se créer de nouveaux moments de convivialité et de partage, avec du Champagne.



# FAITS MARQUANTS



Le 10 février, le Comité Champagne remporte le **Prix de la meilleure jurisprudence**, décerné par l'Union des Fabricants, pour la décision obtenue de la Cour de justice de l'Union européenne dans l'affaire qui a opposé la Champagne à des bars à tapas espagnols nommés « Champanillo ». Les juristes du Comité Champagne reçoivent le trophée lors de la 26<sup>e</sup> édition du Forum Européen de la Propriété intellectuelle.

Le 14 février, les présidents du Comité Champagne tiennent une conférence de presse dématérialisée pour détailler les résultats de l'année 2021.



Le 24 février, la Russie déclenche une guerre contre l'Ukraine. Les exportations de Champagne vers la Russie subissent un coup d'arrêt.

Le 3 mars, le Centre des congrès de Reims accueille la quatrième édition de **Market Trends**. Le Comité Champagne présente les résultats des études effectuées sur la connaissance des marchés et des consommateurs de Champagne dans le monde.





Le 1<sup>er</sup> avril, David Chatillon succède à Jean-Marie Barillère à la présidence de l'Union des Maisons de Champagne. Il devient *de facto* co-président du Comité Champagne.

## CHAMPAGNE L'ESSENTIEL



Courant mars, le Comité Champagne lance une nouvelle publication, « Champagne, l'Essentiel », un opuscule qui rassemble les informations de base sur le Champagne, sous forme de schémas et de graphiques.



À l'occasion de la Journée internationale de la biodiversité, et en partenariat avec Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine mondial, le Comité Champagne propose le 21 mai une découverte de la biodiversité sur son domaine expérimental de Plumecoq (Chouilly).

Le 20 avril, Nicolas Vanier présente son film « Champagne ! » en avant-première à Epernay.



Dans le cadre d'un groupe de travail agricole franco-japonais, le Comité Champagne reçoit le 2 juin une délégation nipponne, emmenée par la vice-ministre pour les affaires internationales du ministère japonais de l'agriculture.

Le 1<sup>er</sup> juillet, Yukari Sasamoto (à droite sur la photo) succède à Leiko Kawamura à la tête du Bureau du Champagne au Japon.



Une délégation du **Département de la Propriété intellectuelle thaïlandais** rend visite au Comité Champagne le 12 juillet.



Réuni le 20 juillet, le Bureau exécutif du Comité Champagne fixe le rendement disponible de la prochaine vendange à 12 000 kg/ha, complète le dispositif de la réserve interprofessionnelle par un crédit en sortie de réserve différée et définit de nouvelles orientations stratégiques pour la filière, rassemblées dans **une Feuille de route enrichie** pour le Comité Champagne.



Le 22 juillet, le Comité Champagne organise un **Forum Biodiversité** destiné à identifier de nouvelles actions faisant une place importante à la biodiversité sous toutes ses composantes, à mener à la vigne, sur les sites de production et autour des parcelles.



Le **Tour de France Femmes** passe par le vignoble champenois, en deux étapes : Reims-Epernay le 26 juillet, puis Troyes-Bar-sur-Aube le lendemain.

Après le départ de Françoise Peretti fin décembre 2021, le **Bureau du Champagne en Grande-Bretagne a une nouvelle directrice**, Victoria Henson, qui prend ses fonctions le 1<sup>er</sup> août.



La vendange est précoce et magnifique. Elle commence le 20 août dans les secteurs les plus hâtifs. Après une saison viticole sereine, en dépit de la sécheresse de l'été, les grappes sont dans un état sanitaire parfait au moment de la cueillette. Un millésime solaire, plein de promesses.



Le 15 septembre, Franck Riester, Ministre délégué auprès de la Première Ministre, chargé des relations avec le Parlement, est au Comité Champagne pour s'entretenir avec les responsables champenois de sujets comme l'accès aux marchés, les certifications environnementales, la réglementation européenne, la transmission des exploitations.

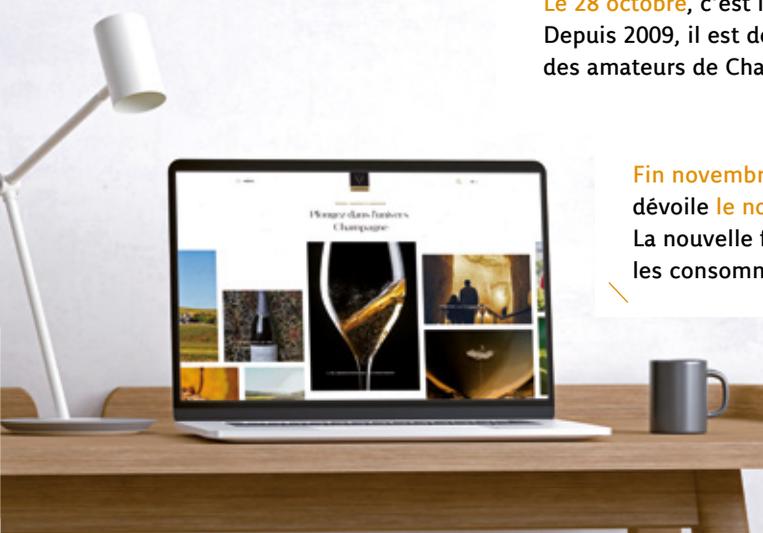
Fort de l'expérience réussie du premier Plan Champagne mis en place en 2012 avec la Gendarmerie nationale, un Plan 2.0 a été élaboré. Il est signé le 19 octobre au Comité Champagne (voir aussi page 22).



Le 28 octobre, c'est le retour du Champagne Day. Depuis 2009, il est devenu la date incontournable des amateurs de Champagne, partout dans le monde.



Fin novembre, le Comité Champagne dévoile le nouveau site [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr). La nouvelle formule est destinée à inspirer les consommateurs qui visitent le site.



L'assemblée annuelle de l'Association viticole champenoise se tient le 8 décembre au Millesium d'Épernay. Les présidents du Comité Champagne y annoncent un nouvel objectif en matière de développement durable : le Net Zéro Carbone d'ici 2050.



Plus que jamais déterminée à poursuivre ses travaux en cette période de conflit armé, une délégation de professionnels de la filière viti-vinicole ukrainienne (UKRVINPROM) a été reçue cinq jours en Champagne dans le cadre d'un voyage d'études, entre le 27 novembre et le 2 décembre.



Le Conseil interprofessionnel, prévu pour la gouvernance du Comité Champagne par la loi du 12 avril 1941, avait été peu à peu vidé de sa substance. Le 13 décembre, le Bureau exécutif décide de le réactiver et de lui confier, entre autres, le suivi de la mise en œuvre de la nouvelle Feuille de route du Comité Champagne (voir pages 14 et 15) et le contrôle de la responsabilité sociétale de la filière.

# QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE



## ROBOTIQUE ET VITICULTURE DE PRÉCISION

Les 7 et 8 juillet près de 500 professionnels ont participé aux journées techniques du Comité Champagne sur le domaine expérimental de Plumecoq. Au programme : 14 ateliers autour des nouvelles technologies, démonstrations de robotique viticole, capteurs embarqués, drones, traçabilité, en bref, les principales solutions pour mettre en place la viticulture de demain. Certaines actions de cette journée ont reçu le soutien financier de la Région Grand Est et de l'Agence de l'eau Seine-Normandie.

## LE COMITÉ CHAMPAGNE RECONNU « GESTIONNAIRE DE COLLECTIONS » POUR LA VIGNE

Le Comité Champagne est membre du réseau des Partenaires de la sélection vigne (ou CTNSP, Commission Technique Nationale de Sélection et de Participation) depuis sa création en 2001. Cette démarche « réseau » a pour but de faire reconnaître officiellement l'expertise et le travail mené depuis de nombreuses années pour l'identification, la sauvegarde et la valorisation de la diversité génétique de la vigne.

C'est chose faite ! Le 24 décembre 2022, le Comité Champagne a obtenu le statut officiel de « gestionnaire de collections de ressources phylogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation » en répondant aux 7 conditions définies par l'article D.660-3 du code rural et de la pêche maritime (décret n° 2015-1731 du 22 décembre 2015).

## LES GESTIONNAIRES DE COLLECTION

- DÉFINISSENT** les critères de choix des matériels entrant et sortant de la collection
- GARANTISSENT** la traçabilité des ressources reçues et fournies
- DÉFINISSENT** les méthodes et les moyens nécessaires à la conservation des ressources
- CONSERVENT** les informations sur le statut juridique des ressources
- MANTIENNENT** à jour une base de données des ressources gérées et identifient les ressources patrimoniales
- RESPECTENT** la charte de fonctionnement du réseau lorsque le gestionnaire exerce son activité au sein du réseau
- METTENT À DISPOSITION** du Ministère de l'Agriculture, la liste des ressources phylogénétiques et rendent publiques les informations liées aux ressources



## LES BONS DIAGNOSTICS CARBONE

Réaliser un diagnostic environnemental de 30 exploitations viticoles pilotes, construire leurs plans d'actions individualisés visant à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre et à augmenter leur résilience climatique, tels sont les objectifs du projet. Forts de ces expériences, les méthodes et moyens pourront être reproduits et démultipliés pour contribuer à réussir le défi que s'est lancé la filière Champagne de réduire de 75 % ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2050. Accompagnements individuels et temps forts collectifs sont les outils d'animation de ce groupe pilote. Le Comité Champagne anime cette action avec le soutien de l'ADEME.



## DES BOUCHONS D'EXPÉDITION SANS OXYGÈNE

Plusieurs expérimentations ont permis de démontrer que l'oxygène contenu dans le bouchon en liège peut être remplacé par un gaz neutre comme de l'azote. L'intérêt est certain puisque ces bouchons sans oxygène permettraient de supprimer le choc oxydatif qui se produit sur les vins après dégorgement, malgré l'inertage du col de la bouteille. Les études se poursuivent pour rendre accessible cette innovation aux élaborateurs qui souhaitent réduire les teneurs en sulfites ou améliorer le potentiel de conservation des vins après dégorgement.



# RÉGULATION DE LA FILIÈRE

## 2022, L'ANNÉE DES INNOVATIONS

### SORTIE DIFFÉRÉE DE LA RÉSERVE

Après deux années particulièrement éprouvantes et afin d'assurer l'approvisionnement de la filière et de sécuriser le revenu de toutes les exploitations, un nouveau mécanisme innovant de sortie de réserve a été mis en place dès la vendange 2022.

Le principe consiste à générer un droit de sortie différée à l'échelle de l'exploitation, reportable sur une période de 3 ans, lorsque les quantités en réserve s'avèrent insuffisantes pour atteindre le volume commercialisable fixé par la profession.

En pratique, les exploitations qui n'ont pas atteint, une année donnée, après la sortie de réserve, le volume commercialisable déterminé par le Comité Champagne, bénéficient d'un crédit de déblocage correspondant aux quantités qui ont manqué.

Cette sortie différée est gérée par le Comité Champagne de manière obligatoire. Elle sera apurée, au cours des 3 années suivantes, par des sorties de réserve successives, au fur et à mesure de la reconstitution de la réserve, même partielle.

Chaque récoltant concerné a reçu, avant la vendange, un état lui précisant les quantités manquantes.

Le suivi de ce crédit de déblocage est également disponible dans l'espace pro de l'extranet.

Avant la vendange 2022, ce nouveau dispositif concernait 759 récoltants pour un volume global de 2 230 000 kg.

À l'issue de la vendange 2022, 75 % de ces récoltants ont pu bénéficier de cette nouvelle disposition pour compléter leur volume commercialisable. Dès la première année, 50 % du fonds disponible a été utilisé pour le bénéfice de toute la filière.



## NCVI (NOUVEAU CASIER VITICOLE INFORMATISÉ) SUR EXTRANET

L'année 2022 a été marquée par différents projets informatiques permettant de rénover la méthode de gestion du parcellaire. Ce projet NCVI fait partie intégrante de la convention qui lie le Comité Champagne avec la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects.

Ce nouveau système nécessite un traitement à l'instant T, ce qui modifie l'approche du parcellaire au moment de la vendange, impacte la gestion de la réserve et permet une interopérabilité en temps réel avec la DGDDI et avec le téléservice VITIPLANTATION de France AgriMer.

Le module Parcellaire de l'espace pro sur l'extranet a été grandement enrichi avec la consultation du parcellaire à un instant T, du portefeuille des arrachages et des autorisations de plantation obtenues, ainsi que de la fiche vendange (qui remplace la fiche d'encépagement).

The screenshot shows the 'EXTRANET CHAMPAGNE' interface. At the top, there is a navigation bar with 'ESPACE INFOS' and 'ESPACE PRO'. Below this, a menu includes 'RÉSERVE', 'RÉCOLTE', 'PARCELLAIRE', 'DECLARATIONS', and 'RÉGLEMENTATION'. The 'PARCELLAIRE' section is active, showing sub-menus for 'Information', 'Parcellaire', 'Portefeuille de droits', 'Fiche de situation vendange', and 'Fiche de prélèvement'. A search form is present with fields for 'Mode de faire vaitoir' (Propriétaire), 'Commune', and 'Lieu-dit', along with a 'Rechercher' button. Below the search form is a table of vineyard parcels.

MFV	Taux partage	Propriétaire	Code commune	Commune	Lieu-dit	Section	N° plan	Cépage	Porte-griffe	Année plantation	Ecart pied	Ecart rang	Superficie plantée	N° ordre
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	ARBANNE B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2019	120	110	50	86
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	1996	110	110	36 00	89
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2010	110	110	19 99	97
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2013	110	110	60 00	90
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2017	110	110	5 00	75
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2018	120	110	8 35	88
PROPRE			510153	CHOUILLY	LA MEULE	Z	311	CHARDONNAY B	41 B MILLARDET DE GRASSET	2019	110	110	2 43	87

## RELÈVEMENT EXCEPTIONNEL DU RENDEMENT BUTOIR

En Champagne le rendement commercialisable est fixé lors de chaque vendange conjointement entre les vigneron et les maisons de Champagne en fonction de la prévision de récolte, du niveau des stocks et de la perspective des ventes.

Afin de tenir compte de la qualité et de la quantité de chaque récolte, le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Champagne fixe un rendement maximum autorisé appelé rendement butoir.

Compte tenu du caractère exceptionnel de la vendange 2022 et dans l'objectif de remettre à un niveau sécurisant la réserve des exploitations fortement touchées par les accidents sanitaires de la vendange 2021, une demande de rehaussement du rendement butoir de 15 500 kg/ha à 16 500 kg/ha a été faite auprès de l'INAO qui l'a acceptée.

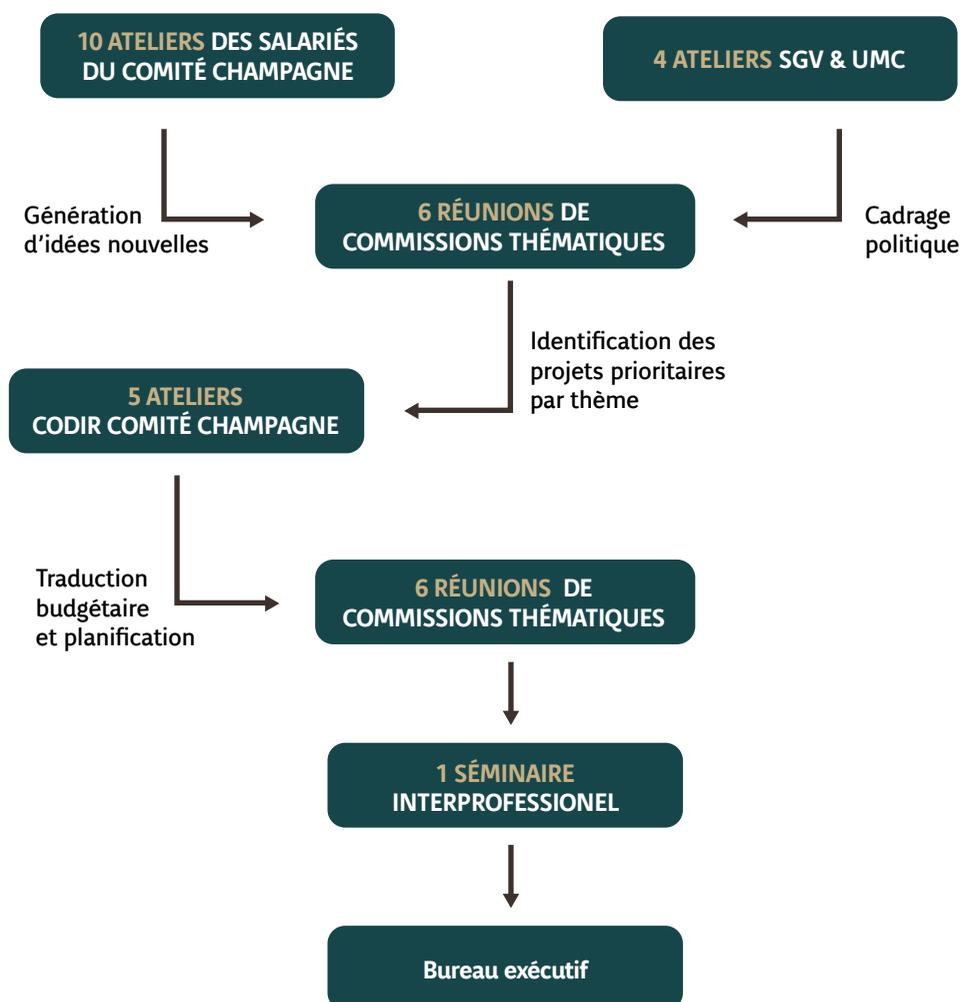
# FEUILLE DE ROUTE ENRICHIE

Le 15 décembre 2021, le Bureau exécutif du Comité Champagne décide d'écrire une nouvelle feuille de route pour le Comité Champagne afin de lui donner les moyens de mieux accompagner la filière face aux défis des dix prochaines années : la production, la régulation de la production, la valorisation et la protection de l'appellation. L'ambition de la démarche : que le Champagne soit toujours disponible, toujours désirable et toujours exemplaire.

Le Bureau exécutif demande au Comité Champagne de proposer pour l'été suivant un nouveau plan d'actions qui fasse preuve de créativité tout en conservant l'excellence déjà acquise au service de l'appellation.

En quelques mois, le Comité Champagne met en place une mobilisation de grande ampleur de la communauté professionnelle champenoise.

**33 RÉUNIONS / 500+ HEURES DE TRAVAIL COLLECTIF**



## À L'ISSUE DES TRAVAUX, ONT ÉMERGÉ 8 PROJETS STRUCTURANTS :

- 1** La création d'un nouveau centre de recherche, de développement et d'innovation, redimensionné, pour relever les défis de la production et de la qualité
- 2** La création d'un « viti data hub » et le déploiement sur le terrain d'un réseau d'animateurs techniques, pour favoriser l'appropriation des bonnes pratiques et favoriser l'expérimentation participative
- 3** L'accélération du plan « Net Zéro Carbone », comme marqueur d'une ambition environnementale globale
- 4** Un système de régulation de la Champagne renforcé, pour sécuriser la création et le partage de la valeur
- 5** Le renforcement de la présence à l'étranger pour mieux accompagner le développement de l'export
- 6** La création d'une « Académie du Champagne » pour en faire la porte d'entrée incontournable de l'éducation au Champagne dans le monde
- 7** Le lancement d'un événement de prestige, à rayonnement international, répliquable en France et à l'étranger
- 8** Une stratégie d'influence plus affirmée, pour offrir à la Champagne un cadre réglementaire adapté et sécurisé

Le 20 juillet 2022, le Bureau exécutif du Comité Champagne a validé les propositions qui lui ont été faites et voté une augmentation du budget interprofessionnel de 10 millions d'euros, augmentation qui s'étalera sur les 5 prochaines années et fera, à terme, passer les moyens alloués chaque année aux missions interprofessionnelles de 20 à 30 millions d'euros.

Cette feuille de route se matérialise, notamment, par 27 fiches projets, regroupées selon les grands axes stratégiques validés par les commissions spécialisées.

Les 12 fiches « Qualité et développement durable » visent à assurer la pérennité et la productivité du vignoble, à garantir l'excellence des vins de Champagne, à faire de la Champagne le leader incontesté de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et à renforcer l'accompagnement technique, y compris avec les technologies digitales.

Les 5 fiches « Stratégie RSE, Amont et Services » ont pour but de développer une approche transverse de Responsabilité Sociétale de la Filière, en particulier sur le volet emploi et formation, de poursuivre l'adaptation des outils de régulation de la filière et de l'accompagner dans la transition numérique.

Les 10 fiches « Protection et valorisation de l'appellation » doivent concourir à renforcer le leadership du Comité en matière de protection de l'appellation et de veille réglementaire, à conforter l'accompagnement des ressortissants, à éduquer aux vins de Champagne de manière complète et massive, à amplifier la visibilité de l'appellation et le rayonnement auprès des consommateurs (notamment les 25-35 ans), à développer l'analyse des marchés et des consommateurs pour accompagner la création de valeur.



# PROTECTION DE L'APPELLATION

Le grand nombre de pays qui reconnaissent aujourd'hui l'appellation peut laisser penser que ce sujet est derrière nous, moins essentiel. Il reste pourtant plus que jamais d'actualité : les atteintes ne faiblissent pas, alors même que la reconnaissance de l'origine de notre vin met les effervescents concurrents à distance. Au-delà des actions du Comité Champagne, détaillées ci-dessous, chaque ressortissant peut contribuer à protéger l'appellation, en signalant toute atteinte à [protection@champagne.fr](mailto:protection@champagne.fr).



REPUBLIC OF MAURITIUS  
MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS, REGIONAL INTEGRATION AND INTERNATIONAL TRADE  
INDUSTRIAL PROPERTY OFFICE OF MAURITIUS  
THE INDUSTRIAL PROPERTY ACT 2019  
Section 105(4)  
CERTIFICATE OF REGISTRATION OF A GEOGRAPHICAL INDICATION

Title and Representation of Geographical Indication  
**Champagne**

Registration No: 00001/2022

To: **Comité Interprofessionnel du vin de Champagne**  
5 rue Henri Martin  
CS 30 135, 51204  
Epernay  
FRANCE

I hereby certify that under the provisions of the Industrial Property Act 2019, the above-mentioned geographical indication has been registered in your name as proprietor and has been recorded in the Register of Geographical Indications in Mauritius as from 28 July, 2022 in respect of White or Rose sparkling wine.

The details of the registration of the geographical indication are at Annex.

The validity of the geographical indication is for 10 years and shall expire on 28 July 2032.  
Dated this twenty-fifth of November 2022.

  
R. Bergeron  
for Director  
Industrial Property Office of Mauritius  
Ministry of Foreign Affairs, Regional Integration and International Trade  
Port Louis  
Republic of Mauritius

\*The registration of the above geographical indication may be renewed at the expiration of each period of 10 years. An application for the renewal shall be made during the period of 6 months preceding the expiry.

## ÉLARGIR LA PROTECTION DE L'APPELLATION DANS LE MONDE

Le Comité Champagne a vocation à faire reconnaître l'appellation Champagne à travers le monde.

C'est dans ce contexte qu'en novembre 2022, l'enregistrement de l'appellation Champagne a été obtenu à l'Île Maurice.

Cette reconnaissance contribue évidemment à l'élargissement de la protection de l'appellation d'un point de vue géographique. Mais elle marque aussi un tournant très fort dans ce pays disposant depuis peu d'un système d'enregistrement des indications géographiques et appellations d'origine. Le Champagne est la première appellation étrangère à être enregistrée à l'Île Maurice.

Par ailleurs, la présence de l'appellation Champagne sur la scène internationale s'est vue renforcée au cours de l'année.

L'association Wine Origins Alliance représente plusieurs régions viticoles du monde entier, dont la Champagne. Elle a obtenu en 2022 une place d'observateur auprès de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, qui réunit en son sein 48 pays membres représentant 87 % de la production mondiale de vin.

L'OIV offre ainsi une place privilégiée à la Wine Origins Alliance, qui pourra porter la voix de notre filière sur des sujets très variés, en participant aux débats et en partageant ses positions.



## DE NOUVEAUX OUTILS FACE À DE NOUVELLES MENACES : INVESTIR LE WEB

Le Comité Champagne s'est toujours montré actif dans la lutte contre les atteintes portées à l'appellation, mais sait aussi s'adapter face à de nouvelles formes de menaces.

Différents outils ont été mis en place afin de lutter plus efficacement contre ces atteintes : ainsi, l'un de ces outils permet d'identifier des atteintes sur le web dans le monde entier (places de marché, réseaux sociaux et même NFT) en ciblant des plateformes en plein essor et faisant supprimer les annonces.

Grâce à cet outil, le champ d'action du Comité Champagne est considérablement élargi car il peut intervenir directement auprès de ces plateformes. Alors que le canal Internet représente environ 10 % des ventes de Champagne et ne cesse de croître, cette surveillance est essentielle.



## LUTTER QUOTIDIENNEMENT CONTRE LES ABUS

La nécessité de protéger l'appellation s'illustre au quotidien dans les actions menées par le Comité Champagne.

En octobre 2022, les douanes italiennes ont saisi plus de 2 000 bouteilles de contrefaçons dans un garage à proximité de Turin (Italie) : partiellement étiquetées, certaines de ces bouteilles revendiquaient l'appellation Champagne alors qu'elles contenaient un vin pétillant ne bénéficiant pas de l'appellation.

Pour lutter contre la contrefaçon, il est essentiel de sensibiliser et de former les autorités (Douanes, Gendarmerie). Le Comité Champagne est engagé dans cette mission de formation, et est notamment intervenu en 2022 auprès des douanes en France, en Espagne, au Burkina Faso ou encore au Vietnam.

Le Comité Champagne n'hésite pas non plus à se mettre en action pour lutter contre toute atteinte. En 2021, le Conseil d'État du canton de Vaud (Suisse) avait admis la création d'une appellation « Commune de Champagne », pour les vins produits sur ce territoire. Grâce à sa forte mobilisation, le Comité Champagne a obtenu en décembre 2022 une décision favorable contre la création de cette appellation.



# VALORISATION DE L'APPELLATION

## CHAMPAGNE.FR, UN SITE REFONDU, EN FAVEUR DU RAYONNEMENT DE L'APPELLATION

Le lancement du nouveau site Champagne.fr marque un changement de philosophie important : précédemment conçu comme le site du Comité Champagne, le site Champagne.fr se présente aujourd'hui comme la véritable vitrine de l'appellation Champagne, à destination de ses consommateurs.

Tout en conservant un contenu informatif et qualitatif, il propose une philosophie moins encyclopédique et plus aspirationnelle de manière à contribuer au rayonnement de l'appellation en faisant passer nos messages. Il invite l'internaute à se promener de pages en pages, à s'y perdre pour quoi pas, au gré des sujets qui l'intéressent.

### UN CONTENU MODERNISÉ

Le site nouvellement conçu propose un contenu informationnel riche, qui permet à ses visiteurs de mieux connaître « l'univers Champagne » : processus d'élaboration, engagements de la filière, tourisme... de quoi nourrir les plus curieux, qu'ils soient néophytes ou connaisseurs.

Grâce à une présentation plus moderne et ergonomique, les visiteurs accèdent aux informations de manière plus ludique et contemporaine.

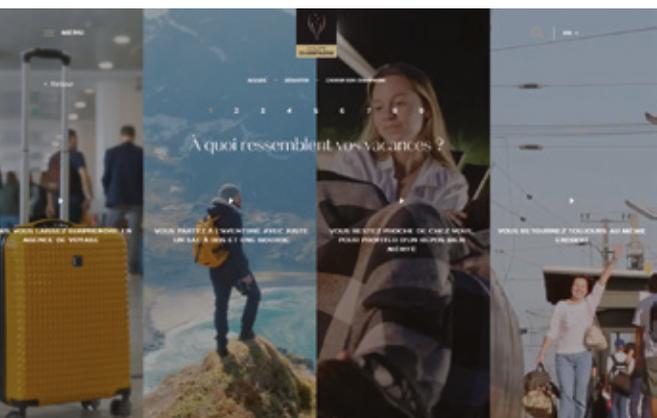


### DE NOUVEAUX CONTENUS POUR MIEUX COMPRENDRE L'APPELLATION

En plus de repenser sa présentation, le site s'est enrichi de nouveaux contenus. Les visiteurs peuvent désormais être accompagnés dans leur découverte de la diversité des vins de Champagne, à l'aide d'un quiz en ligne, ou encore approfondir leurs connaissances en matière de dégustation.

Le site permet ainsi de diffuser une meilleure connaissance de l'appellation Champagne, en mettant à disposition les informations-clés de son univers (terroir, élaboration, dégustation...). Il propose en outre des contenus vidéos et des témoignages.

Enfin, pour répondre aux attentes des consommateurs, une rubrique dédiée aux engagements de la filière en matière de développement durable et de RSE va être progressivement complétée.

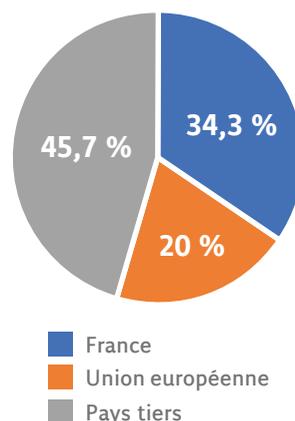


## UN REBOND DES EXPÉDITIONS DE CHAMPAGNE EN 2022

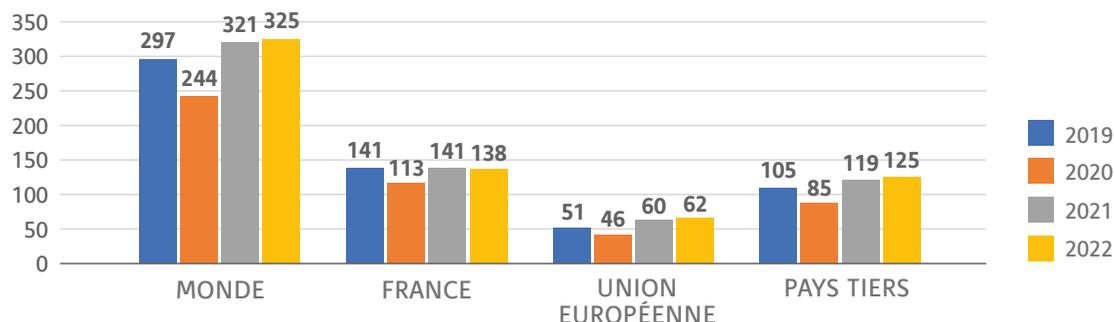
Après une belle année 2021, les résultats de 2022 confirment le dynamisme global du marché du Champagne. Ainsi, les expéditions de Champagne s'élèvent à 325,5 millions de bouteilles, soit une progression de 1,5 % par rapport à 2021. Quant à la valeur des expéditions, elle dépasse pour la première fois les 6 milliards d'euros.

Cette année encore, la consommation de Champagne en France affiche un léger repli (-1,8 %) avec 138,3 millions de bouteilles. Le Champagne réaffirme sa place prépondérante à l'export avec ses 187,2 millions de bouteilles expédiées, une progression de 4,1 % en un an. La part des exportations dans les ventes totales est passée de 45 % il y a dix ans à un peu plus de 57 % aujourd'hui.

Parts de marché valeurs



En millions de bouteilles



Ces chiffres témoignent de la place unique du Champagne dans l'esprit et dans le cœur des consommateurs, après avoir su se remettre rapidement du choc de la crise sanitaire de 2020. Par ailleurs, la vendange 2022, remarquable en quantité et en qualité, va contribuer à reconstituer les stocks pour permettre de répondre à la demande des marchés. Malgré un contexte géopolitique et économique mondial qui invite à la prudence quant aux perspectives de 2023, les Champenois restent confiants dans les fondamentaux de leur filière.

## ÉCLAIRER LA FILIÈRE CHAMPAGNE ET LES RESSORTISSANTS GRÂCE AUX ÉTUDES CLIENTS

Les chiffres reflètent la bonne santé de la filière mais n'en expliquent pas les raisons. Quels comportements chez les consommateurs se cachent derrière ces expéditions très élevées ? Le plan d'études clients 2022 du Comité Champagne a été orienté sur le sujet des évolutions du Champagne post-COVID (image, usages, occasions de consommation), notamment grâce à une nouvelle vague de baromètre de notoriété et d'image de l'appellation, une analyse des conversations sur les réseaux sociaux et des interviews menées auprès de professionnels du vin.

Pour le baromètre, l'Ifop, institut indépendant, a été mandaté pour mener cette étude quantitative sur des échantillons nationaux représentatifs de plus de 16 000 personnes dans 7 pays : France, Royaume-Uni, États-Unis, Allemagne, Japon, Australie et Italie.

Cette connaissance a vocation à aider la filière à prendre les bonnes décisions collectives et à éclairer les ressortissants champenois dans la construction de leurs actions commerciales, marketing et communications individuelles.

Les résultats des études sont disponibles sur l'extranet du Comité Champagne.



# BUDGET & ÉQUIPE

Les états financiers sont soumis à un contrôle strict, assuré par plusieurs autorités :  
Contrôle général économique et financier, Cour des comptes et Commissaire aux comptes.

**La poursuite de la reprise des expéditions opérée en 2021 a modifié les réalisations budgétaires du Comité.**

**Ainsi les recettes du Comité ont atteint 22 millions d'euros. Ce mouvement s'est accompagné d'une hausse des dépenses du Comité après la crise sanitaire.**

## RESSOURCES/DÉPENSES (EN MILLIERS D'EUROS)

Contributions raisins .....	9 074	Charges de structure .....	3 395
Contributions bouteilles .....	10 147	Qualité et développement durable .....	7 218
Revenus financiers .....	50	Protection et valorisation de l'appellation .....	5 778
Revenus agricoles .....	1 034	Régulation de la filière .....	3 011
Prestations de services .....	835	Équipement du vignoble .....	440
Autres revenus .....	675	Autres charges .....	1 081
<b>TOTAL</b>	<b>21 815</b>	<b>TOTAL</b>	<b>20 923</b>

## EXEMPLE DE CONTRIBUTIONS

Pour un récoltant-livreur exploitant un hectare, sa participation au Comité s'élève à 153 euros, soit 1,53 centime d'euros par kilo vendu.

Pour un négociant expédiant 100 000 bouteilles, sa participation au Comité s'élève à 3 951 euros.



La protection de l'appellation  
Champagne représente

€ 0,5 c€ par bouteille



L'accompagnement  
technique représente

€ 2 c€ par kilo



Les actions de communication  
à l'étranger représentent

€ 0,75 c€ par kilo



La gestion de la réserve  
et du Casier Viticole Informatisé  
représente

€ 60 € par hectare

## ÉQUIPE



**109**  
salariés



Âge moyen  
**46 ans**



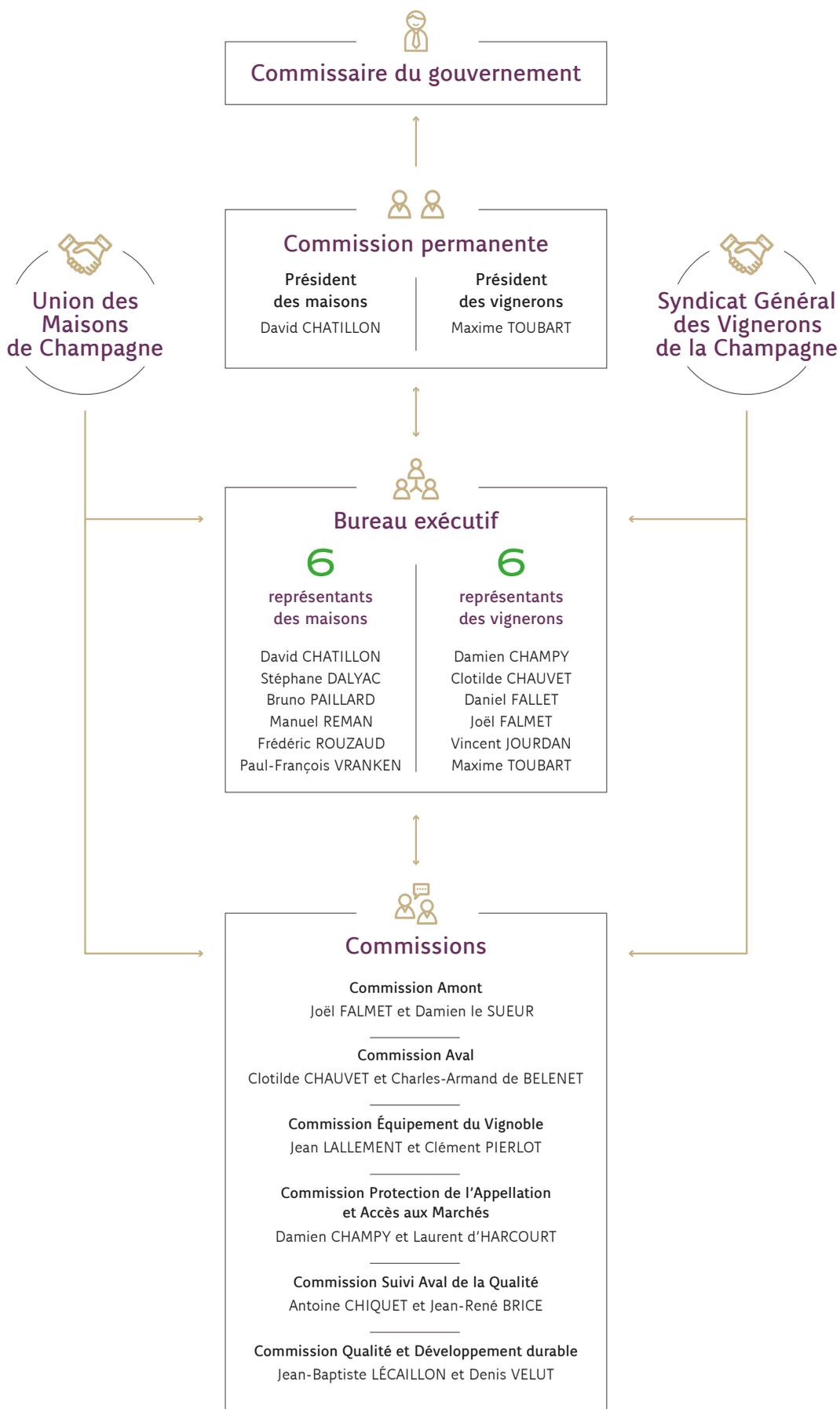
Répartition F/H  
**62 % / 38 %**



Ancienneté moyenne  
**16 ans**



# GOUVERNANCE



# PARTENAIRES

## GENDARMERIE NATIONALE

À l'occasion de son dixième anniversaire, le « Plan Champagne » a été rénové et enrichi.

Le premier Plan Champagne, initié en janvier 2012, avait pour but de créer une synergie entre les forces de gendarmerie de la Marne et le monde viticole afin d'intensifier l'action de prévention des risques de la gendarmerie contre les atteintes aux biens, aux personnes et à l'image de l'appellation Champagne.

Fort de cette expérience réussie, un Plan 2.0 a été élaboré et signé le 19 octobre 2022 au siège du Comité Champagne, par les différents partenaires du dispositif.

Il reprend les fondamentaux de la première édition, complétés d'une nouvelle organisation assurant une meilleure coordination entre les partenaires, d'un nouveau dispositif de formation et de la possibilité de créer, ponctuellement et localement, des unités de circonstance. Ces unités, baptisées « Gend-Viti », sont spécialement formées pour répondre à des besoins de sécurité au cours des périodes sensibles, notamment la vendange et la période des expéditions de fin d'année.

Après une période d'évaluation, le nouveau modèle du « Plan Champagne » pourrait être transposé dans d'autres régions viticoles.





Image de synthèse du projet - © Thouraud SAS CMF Maniere-Mazocky Cohesens Urban Water

## QANOPÉE

Du projet pilote pour le QuArt Nord-est de PrÉmultiplication collectivE est née le 24 octobre 2022, l'association QANOPÉE.

Ce projet est une première en France d'un point de vue structuration juridique, technique, économique et organisationnelle.

Son but est de sécuriser l'approvisionnement du matériel végétal à destination des plantations de vignes-mères certifiées pour les régions Bourgogne, Beaujolais et Champagne dont les interprofessions sont les membres fondateurs. Le livrable important de ce projet réside dans la construction, à Oger, de serres de production d'une station de traitement à l'eau chaude des bois, plants et greffons et d'un conservatoire pour le matériel végétal étanches aux insectes.

Ce projet est exemplaire concernant le montage financier qui engage, au côté des interprofessions, des fonds européens et le soutien de différentes collectivités territoriales sur les 3 régions viticoles.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE CHAMPAGNE

5 rue Henri-Martin,  
CS 30135,  
51204 Epernay, France

tél : 03 26 51 19 30  
email : info@champagne.fr



[www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)

