



Communiqué de presse

## **LA FILIÈRE CHAMPAGNE PRÉSENTE UN PLAN D'INVESTISSEMENT MAJEUR POUR LA PROCHAINE DÉCENNIE ET FIXE LE CAP VERS LA CHAMPAGNE DU FUTUR**

*Wine Paris & Vinexpo Paris, le 14 février 2023 - Depuis plus de 120 ans les Vignerons et Maisons de Champagne travaillent ensemble pour assurer l'équilibre de la filière et le rayonnement de l'appellation partout dans le monde. Comme leurs prédécesseurs, les Champenois préparent dès maintenant la prospérité de demain. Aujourd'hui, le Comité Champagne lève le voile sur le plan de la filière pour la décennie à venir et définit une trajectoire globale pour faire face aux défis des dix prochaines années. Objectif : que le Champagne soit toujours disponible, toujours désirable et toujours exemplaire. En 5 ans, le Comité Champagne va augmenter son budget annuel de 10 millions d'euros supplémentaires qui seront investis notamment dans la R&D, le développement durable de la filière et le renforcement de ses missions régaliennes.*

### **LE CHAMPAGNE RESTE LA RÉFÉRENCE**

Les résultats de l'année 2022 confirment le dynamisme global du marché du Champagne avec 326 millions de bouteilles expédiées en 2022 (+ 1,6 % par rapport à 2021). Le Champagne s'est rapidement remis du choc de la crise sanitaire de 2020 et conserve incontestablement la place unique qu'il a dans l'esprit et dans le cœur des consommateurs.

### **UNE INTERPROFESSION À LA HAUTEUR DES ENJEUX DE DEMAIN**

Pourtant, les vignobles sont fragiles ; ils subissent les aléas climatiques et voient se développer des maladies qui font dépérir les vignes, telles que la flavescence dorée qui s'annonce comme le phylloxéra du 21<sup>e</sup> siècle<sup>1</sup>.

Face à ces nouveaux enjeux, et parce que la puissance de la Champagne repose sur le collectif, les Vignerons et Maisons de Champagne prennent une fois encore leur destin en main.

---

<sup>1</sup> Pour rappel, la crise du phylloxéra à la fin du 19<sup>e</sup> siècle a détruit la quasi-totalité du vignoble européen.



## **UN CENTRE DE RECHERCHE, DE DÉVELOPPEMENT ET D'INNOVATION REDIMENSIONNÉ**

Pour relever les défis de la production et de la qualité, la filière va se doter d'un nouveau centre de recherche, de développement et d'innovation. Ce nouveau site, qui verra le jour à l'horizon 2025, permettra d'augmenter la superficie du laboratoire existant de 40 %. Il accueillera des équipements de pointe : une nouvelle cuverie/cave expérimentale redimensionnée, une nouvelle salle de dégustation -deux fois plus grande- ainsi qu'une nouvelle plate-forme expérimentale d'un hectare.

## **PRÉPARER LA VITICULTURE DE DEMAIN ET PRÉSERVER LA TYPICITÉ DES VINS DANS UN CONTEXTE CLIMATIQUE CHANGEANT**

La recherche sur les cépages constitue un fort levier d'adaptation au changement climatique et une réponse aux attentes sociétales de réduction des produits phytopharmaceutiques. Dans ce domaine, la Champagne a rejoint le programme d'innovation variétale de l'INRAE en 2010 et créé son propre programme régional en 2014.

Pour pérenniser la disponibilité et la qualité de ses vins, la Champagne expérimente de nouvelles variétés, recherche des moyens de lutte contre les différentes formes de dépérissement du vignoble, définit de nouveaux itinéraires d'entretien du sol, de nouvelles stratégies œnologiques, le tout pour anticiper les effets du changement climatique mais aussi pour répondre aux exigences de la transition agroécologique.

## **UN NOUVEAU PLAN AMBITIEUX DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE LA FILIÈRE VERS LE « NET ZÉRO CARBONE » D'ICI 2050**

La Champagne a été précurseur dans le monde du vin en matière de développement durable. Dès les années 1980, l'interprofession a engagé des travaux sur le traitement des effluents, la lutte biologique dans les vignes et le zonage du vignoble. La filière Champagne a fait de la lutte contre le changement climatique et de l'adaptation à de nouvelles conditions des priorités. A ce titre, la filière est particulièrement fière des résultats déjà obtenus : traitement à 100% des effluents vinicoles et à plus de 90% des déchets industriels, diminution de 20 % de l'empreinte carbone par bouteille depuis 2003, 63 % des surfaces viticoles certifiées environnementalement (objectif 100 % certifiées d'ici 2030).



Si, en 2003, la Champagne était la première région viticole du monde à réaliser son bilan carbone, aujourd'hui elle accélère la mise en œuvre de son plan carbone pour accompagner la filière vers le Net Zéro Carbone d'ici à 2050, en réduisant fortement ses émissions (-75% en 2050), en développant les puits de carbone, et en dernier recours, en compensant les émissions incompressibles.

Mais ce plan doit aussi renforcer les ambitions économiques et sociales de la Champagne. Ces ambitions passent par l'amélioration de la résilience de la filière, de l'emploi -par essence non délocalisable- et de l'attractivité du territoire.

*« Il ne s'agit pas de répondre uniquement à l'évolution des demandes des consommateurs ; il s'agit d'assurer la productivité et la pérennité du vignoble champenois ; de concevoir et promouvoir une viticulture en équilibre avec l'écosystème, pour produire une quantité suffisante de raisin de qualité. Telle est l'ambition de ce plan de la filière et le cap que nous nous fixons »* déclare Maxime Toubart, président du Syndicat général des vignerons et co-président du Comité Champagne.

## **RENFORCEMENT DES MISSIONS FONDATRICES DU COMITÉ CHAMPAGNE**

Le succès de la Champagne repose aussi sur ses projets collectifs.

Tout d'abord, les enjeux de demain nécessitent une implication plus forte des professionnels dans le développement des outils et méthodes. L'innovation participative sera utilisée comme levier dans le cadre du nouveau plan de la filière afin d'associer plus systématiquement les opérateurs de terrain et les partenaires dans les étapes de recherche et d'innovation. Cela se traduira par un accompagnement renforcé des acteurs de la filière pour favoriser l'appropriation des innovations.

Ensuite, le plan prévoit de muscler la mission de formation avec la mise en place d'un écosystème d'éducation massif, cohérent et impactant. L'objectif est d'être reconnu comme la porte d'entrée et l'acteur incontournable de la formation au Champagne.

Aujourd'hui la Champagne dispose de Bureaux dans dix de ses plus grands marchés export, chargés de faire rayonner l'appellation dans leurs pays respectifs. Ce réseau d'ambassades du Champagne va s'agrandir pour faire vivre le Champagne plus fort, partout dans le monde.



L'un des rôles fondateurs du Comité Champagne est la protection de l'appellation Champagne. Il s'agit de défendre un patrimoine hérité de génération en génération depuis des siècles. Aujourd'hui, grâce à l'action quotidienne du Comité Champagne, l'appellation Champagne est reconnue et protégée à travers plus de 121 pays. Le plan de la filière aura également pour mission de poursuivre la lutte contre les utilisations abusives de l'appellation, toujours plus nombreuses au fur et à mesure que se développent de nouveaux supports, de nouvelles technologies.

*« L'investissement que nous réalisons incarne la Responsabilité Sociétale de notre Filière, c'est une priorité absolue pour que le Champagne reste un vin d'exception, porté par une filière unie, responsable et engagée. C'est un nouvel élan au service de nouvelles ambitions pour notre appellation et notre terroir »,* commente David Chatillon, président de l'Union des Maisons de Champagne et co-président du Comité Champagne.

#### Contacts presse

Comité Champagne – Tel. 03.26.51.19.30 – [info@champagne.fr](mailto:info@champagne.fr)

Mélanie JAPAUD – Tel. 06.59.47.29.43 – [contact@mjconsulting.fr](mailto:contact@mjconsulting.fr)

A propos du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne : Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne. C'est l'une des premières interprofessions viticoles à avoir été créée. Depuis 1941, il assure l'intérêt commun des Vignerons et Maisons de Champagne et contribue à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière Champagne et de son appellation. L'interprofession du Champagne a l'ambition d'être un instrument de progrès économique. Elle tend à mettre les deux familles -la famille vigneronne et celle des maisons de Champagne- dans une relation de partenariat et de recherche de consensus. Le Comité Champagne travaille donc quotidiennement en faveur de quelques 16 200 Vignerons, 130 Coopératives et 370 Maisons de Champagne. Elle met sur un pied d'égalité et autour d'une même table aussi bien de tout petits élaborateurs que de grandes entreprises internationales.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site <http://www.champagne.fr>.