



Rendez-vous incontournable de la filière effervescente, le VITeff ouvrira ses portes au Millesium d'Épernay du 10 au 13 octobre. Cette 17^e édition très attendue mettra à l'honneur l'innovation et le partage des savoirs et avancées techniques.

Depuis 2021, le VITeff est organisé par la société EFFEVENT qui a pour ambition de promouvoir les savoir-faire de la filière internationale des vins effervescents. En accueillant en Champagne le monde des effervescents, EFFEVENT contribue à tisser des liens entre les professionnels de la filière et à décloisonner les savoirs et les initiatives menées dans chaque vignoble.

« Dans un contexte marqué par un très fort dynamisme économique des vins effervescents dans leur ensemble, la filière a besoin de se retrouver pour avancer collectivement sur ses pratiques et débattre des grands enjeux de la viticulture de demain. Ceci est d'autant plus important que les professionnels de la filière effervescente font face aujourd'hui aux mêmes défis : maîtrise des enjeux environnementaux et réduction de l'empreinte carbone, lutte contre le dérèglement climatique, tensions sur l'emploi ou encore développement à l'international. » explique Cyril Egoroff, Directeur de la société EFFEVENT, organisatrice du salon VITeff.

La 17^e édition du VITeff affiche complet avec plus de 350 exposants de la filière des vins effervescents. Elle apportera **deux grandes nouveautés** :

> L'AGORA : CHAQUE HEURE, UN NOUVEL ÉVÉNEMENT

Conçu comme un espace ouvert, ce lieu d'échanges et de conférences sera implanté au cœur du salon. 30 conférences, tables rondes et dégustations sont programmées quasi en continu pendant les quatre jours du salon.

5 thématiques mises à l'honneur, en écho aux sujets d'actualité et de préoccupation des professionnels des vins effervescents :

INNOVATION

Plusieurs clusters d'innovation dans le vin mais aussi experts et industriels de la filière mettront en lumière les dernières tendances et innovations. Parmi elles : le NFT, la robotique viticole, ou encore les solutions proposées aux producteurs pour adapter la nouvelle directive en matière d'étiquetage et de dématérialisation des informations. L'innovation variétale sera également abordée avec la possibilité de déguster le nouveau cépage Voltis.

A noter également la remise des prix à l'innovation du VITeff qui viendra répondre cette année aux enjeux sociétaux et environnementaux de la filière effervescente de manière disruptive avec des innovations qui favorisent le low tech.

INTERNATIONAL

Des focus seront proposés sur les marchés porteurs pour 2024 ainsi que les dispositifs qui existent pour se préparer à l'export. **L'Italie sera l'invité d'honneur** de cette édition 2023 avec l'accueil d'une délégation de 18 professionnels de l'appellation Franciacorta. Ils animeront au VITeff une Masterclass de dégustation et une conférence sur les stratégies de maîtrise du vignoble et des vinifications mises en place pour s'adapter aux effets du dérèglement climatique.

CONTACT PRESSE

Cyril EGOROFF - Directeur d'EFFEVENT : +33 (0)7.86.59.92.70 | cyril.egoroff@effevent.com

Envoi de photos possible sur demande

RSE

Des exemples concrets d'initiatives portées par les producteurs de vins effervescents mais aussi par les industriels de la filière connexe au champagne seront exposés pendant le VITeff : bâtiments éco-conçus et réduction de l'empreinte carbone, sécurisation des enjeux sociaux liés au recrutement de travailleurs saisonniers étrangers dans la viticulture, etc.

EMPLOI

Des tables rondes seront organisées sur les métiers et compétences de demain dans la filière viti-vinicole avec, notamment, l'impact du numérique sur les métiers de la filière.

ŒNOTOURISME

Chaque journée du VITeff se clôturera par "les apéros de l'œnotourisme", moments conviviaux qui évoqueront, autour d'une dégustation de champagne, des projets et initiatives locales inspirantes pour développer l'attractivité des territoires vitivinicoles.

> PAVILLON "SPARKLING LAB" : L'INNOVATION MISE A L'HONNEUR

Un pavillon entier sera dédié à l'innovation et à l'emploi. Les visiteurs pourront y découvrir un village de 17 start-ups, développé en partenariat avec La WineTech, qui fédère en France les acteurs innovants du vin.

Elles présenteront des solutions concrètes pour adapter la production des vins effervescents face au dérèglement climatique (intelligence artificielle, lutte contre le gel...) ou encore des produits et services permettant d'améliorer la conservation mais aussi la commercialisation des vins effervescents (dispositifs portatifs, blockchain et NFT...).

Deux agences d'accompagnement à l'innovation seront également présentes : Grand E-Nov+, portée par la région Grand Est, et l'acteur bordelais Inno'vin. Plusieurs porteurs de projets viendront présenter leurs innovations et apporter leur témoignage.

Enfin, la *Passerelle des métiers à l'emploi* accueillera 26 exposants, organismes de formation et d'accès à l'emploi dans la filière viti-vinicole. Plusieurs animations y seront proposées, tel qu'un bar à jobs ou encore un escape game pour aller à la rencontre des différents exposants.

NOUVEAUTÉ : LA MUSIQUE ET LA DANSE S'INVITENT AU VITEFF !

Durant la nocturne du VITeff, jeudi 12 octobre, l'Agora se transformera de 19h30 à 21h en lieu de fête pour vivre une expérience sensorielle mêlant jeux de lumières, musique et dégustation de champagne.

Les visiteurs du VITeff pourront découvrir le concept original de la *Silent Disco* avec deux DJ's présents. A vous de choisir votre musique !



CONTACT PRESSE

Cyril EGOROFF - Directeur d'EFFEVENT : +33 (0)7.86.59.92.70 | cyril.egoroff@effevent.com

Envoi de photos possible sur demande

ORGANISÉ PAR
EFFEVENT



AVEC LE SOUTIEN DE



EN PARTENARIAT AVEC



Champagne



CONTACT PRESSE

Cyril EGOROFF - Directeur d'EFFEVENT : +33 (0)7.86.59.92.70 | cyril.egoroff@effevent.com

Envoi de photos possible sur demande