

Adhésions

Bienvenue aux nouveaux adhérents suivants :

- Champagne Christophe Martin à Oiry
- Champagne Autréau Lasnot à Venteuil
- Champagne Marx et Fils à Venteuil

La Fédération compte désormais 256 vignerons indépendants adhérents.

« Tournée vendanges »

A l'invitation de D. Fleury, vice-président du SGV, une « tournée vendanges » réunissant quelques personnalités champenoises et de l'administration s'est déroulée au champagne Météyer Père et Fils, vigneron indépendant à Trélou sur Marne le lundi 21 septembre dernier.

Anna et Franck Météyer leur a réservé un accueil très sympathique. Au programme : visite du pressoir avec dégustation de vin doux, visite de leur musée consacré aux outils champenois anciens, flûte de l'amitié.



Dématérialisation des DAA

Dans quelques mois, les DAA papier utilisés pour les expéditions de champagne à l'exporta-

tion et dans l'Union Européenne seront supprimés.

Ceux-ci devront être réalisés, transmis et apurés par internet. Afin de vous familiariser avec cette nouvelle procédure, une réunion d'information est organisée en collaboration avec l'Administration des Douanes le **mardi 20 octobre prochain à 9 h 30 au SGV**. Celle-ci sera animée par Anne Sophie Brunel, rédactrice au Pôle Action Economique à la Direction régionale des douanes et droits indirects de Reims.

Si vous ne pouvez pas participer à cette réunion, une autre date vous est d'ores et déjà proposée le mardi 12 janvier 2010.

Un point sur la formation « QUALENI »

Sept exploitations champenoises participent la démarche QUALENI mise en place par les Vignerons Indépendants de France.

Cinq réunions ont été réalisées depuis septembre 2008 qui ont permis de balayer de nombreux aspects touchant à la production : bonnes pratiques, traçabilité opérationnelle, organisation du travail et maîtrise des impacts environnementaux. Elles ont donné lieu à des échanges d'expérience très riches.

La dernière réunion de l'année, qui a eu lieu au Champagne Serveaux Fils à Passy sur Marne, a été consacrée à la traçabilité de la vigne au dégorge-ment. Chacun a pu présenter les moyens qu'il avait mis en œuvre depuis les premières réunions. Des mini-tests sous forme de jeux de rôle ont été réalisés : chacun

a joué le rôle d'auditeur et d'audit. Cela a permis à la fois de tester la qualité des systèmes de traçabilité mais aussi

de partager les moyens choisis et mis en œuvre par chaque exploitation. L'année prochaine, les réunions de travail porteront sur les aspects touchant à l'administration des ventes et à la gestion commerciale.



Les vignerons participant à la formation QUALENI

Découvrez le « Triangle Châonnais »

Les Restaurateurs de France, association labellisée par l'Etat pour représenter la restauration de qualité et sous l'égide de l'INAO aura grand plaisir à vous faire découvrir sa création « spécial champagne pour l'apéritif »

Le Triangle Châonnais

le 15 octobre prochain à l'occasion du VITEff sur le stand de la Fédération.

Ce biscuit a été spécialement conçu à l'occasion des 60 ans de la Foire de Châlons en Champagne.

C'est en cherchant des saveurs compatibles avec la dégustation du champagne qu'est né le Triangle Châonnais au Chaource et grains de moutarde. Grâce à l'alliance de restaurateurs marnais et d'un biscuitier aubois, cette création est désormais produite artisanalement de façon régulière et rigoureuse.