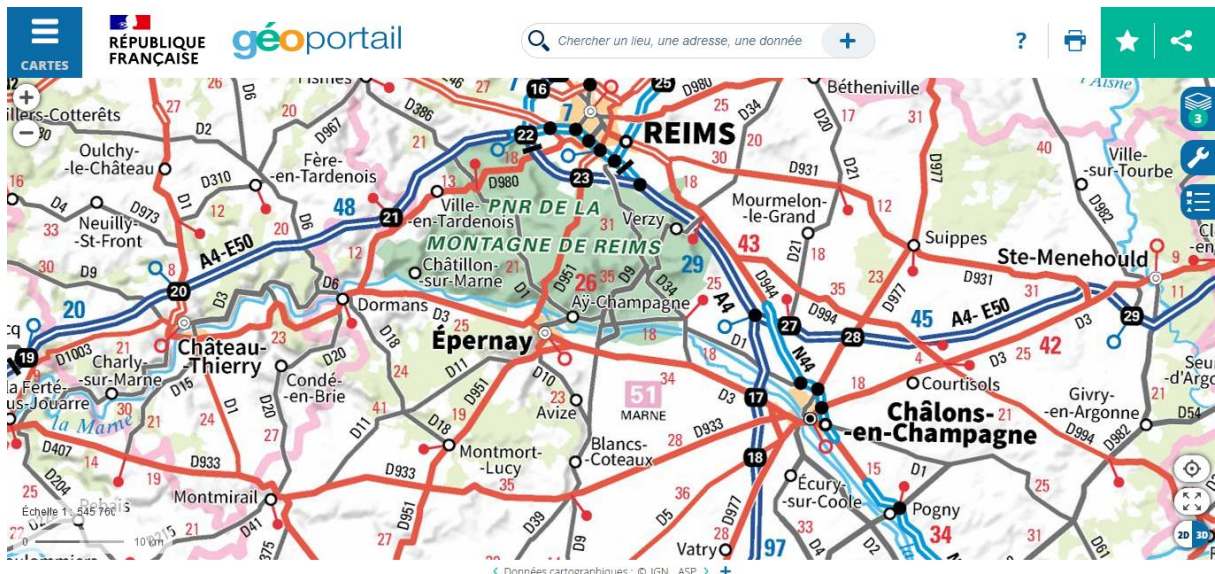


Documents annexes carte Epernay/Verzy

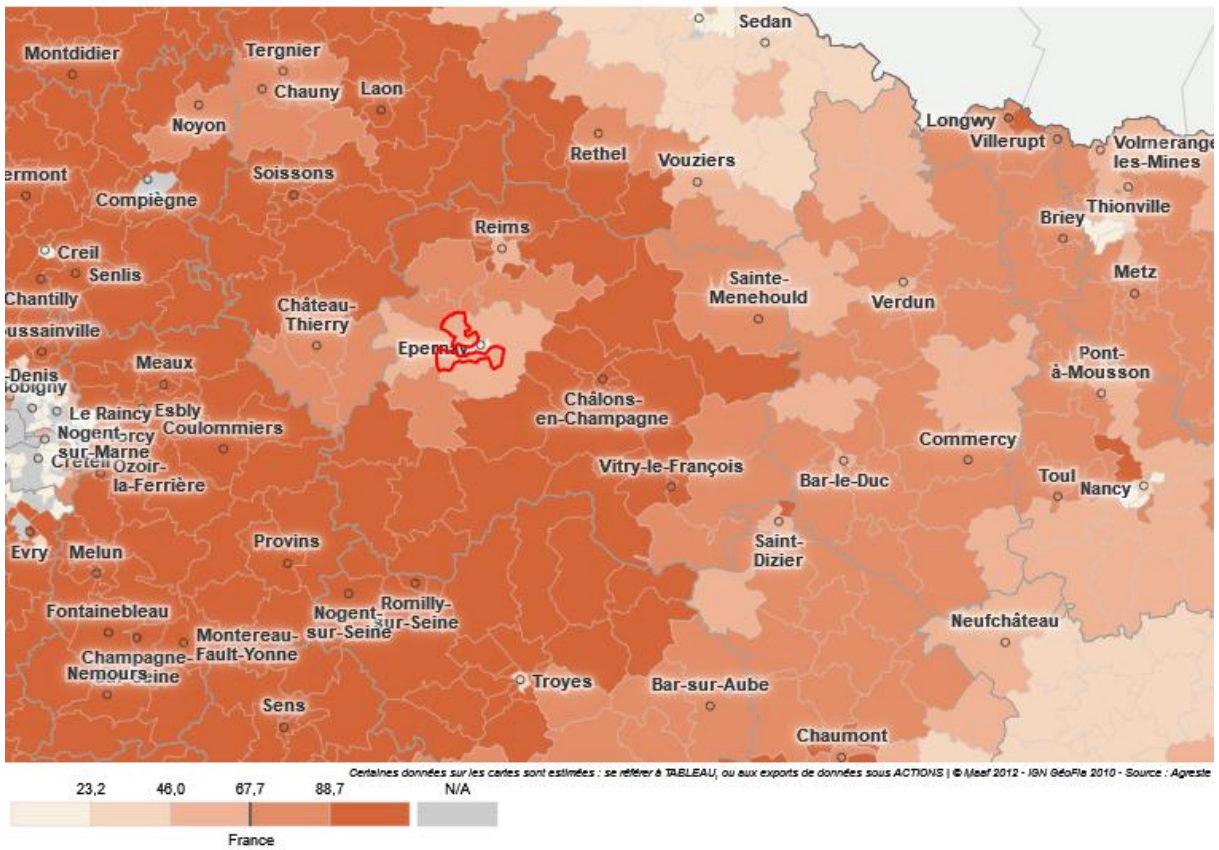
Cadrage géographique



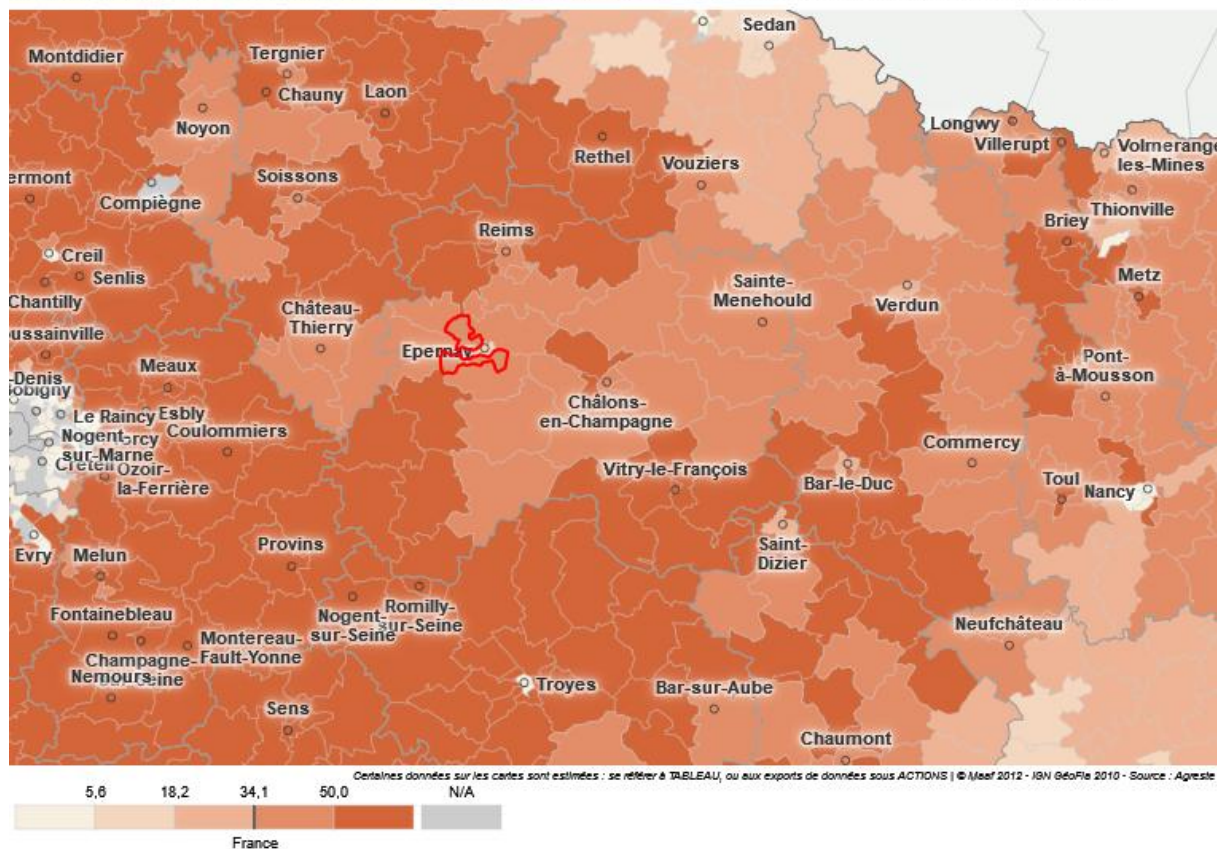
I. Paysage d'openfield et système agricole de grandes cultures



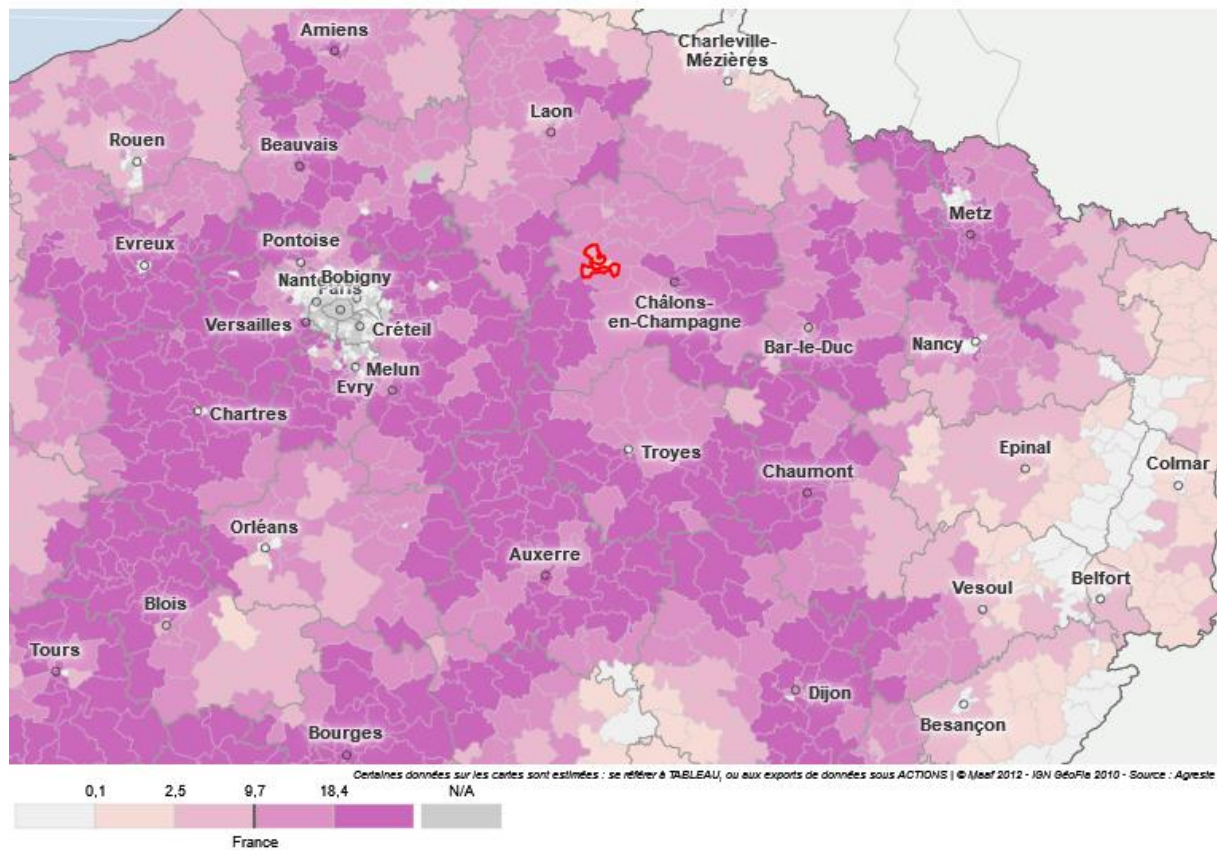
Part des terres labourables dans la SAU, 2010 (%) - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles



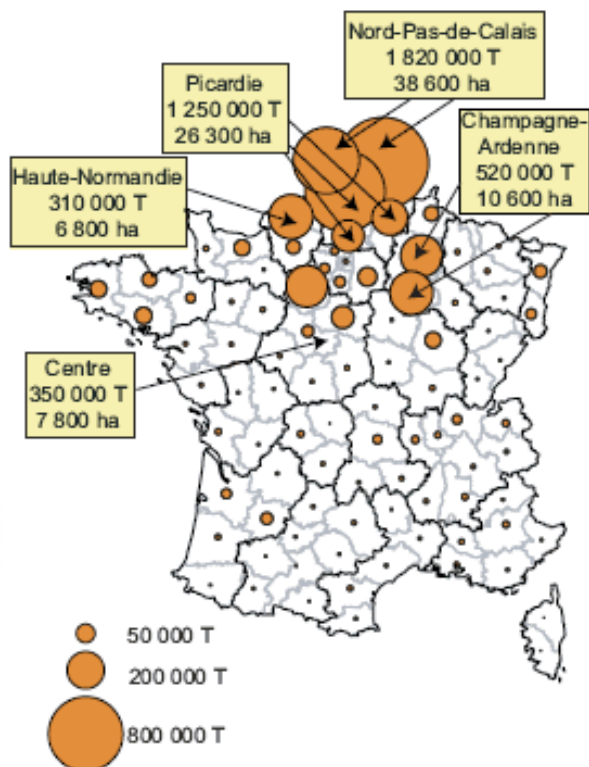
Part des céréales dans la SAU, 2010 (%) - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles



Part des oléo-protéagineux dans la SAU, 2010 (%) - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles

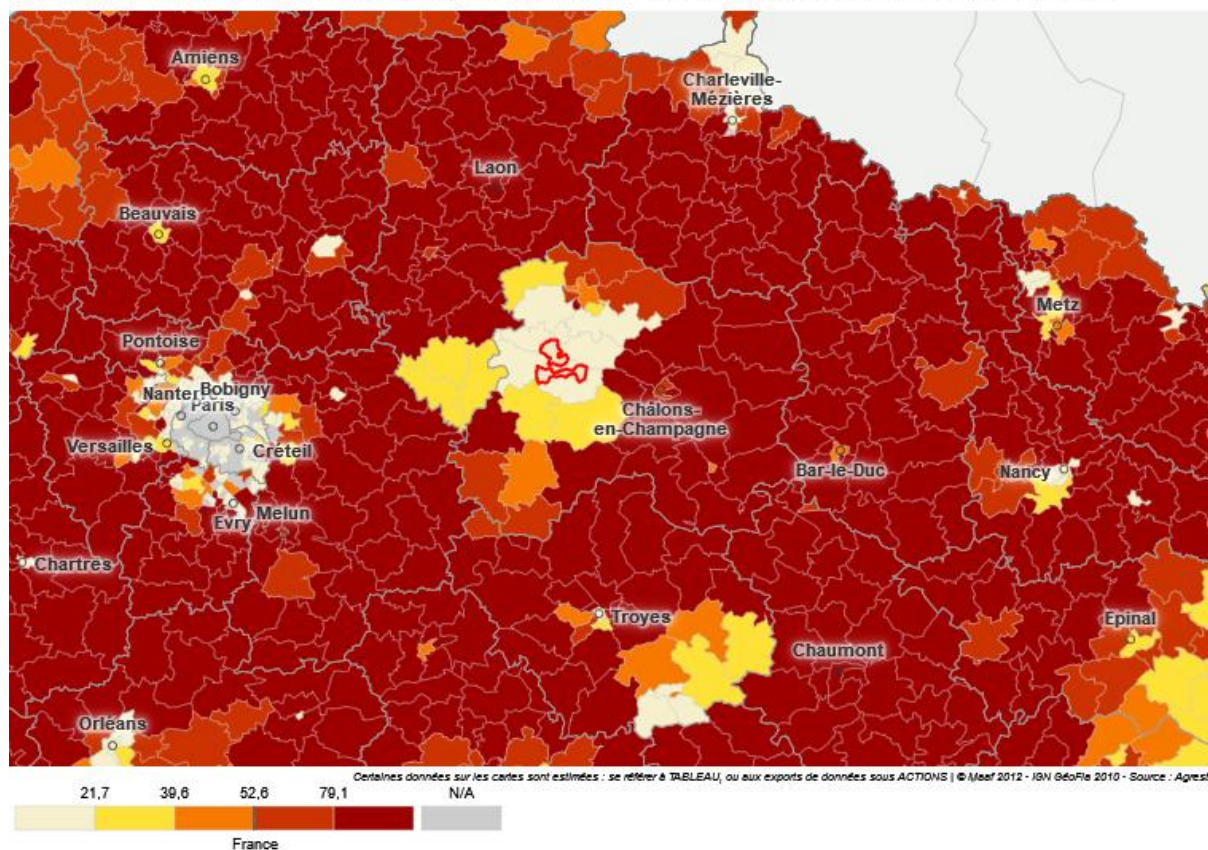


## Principales régions productrices de pomme de terre de conservation en France

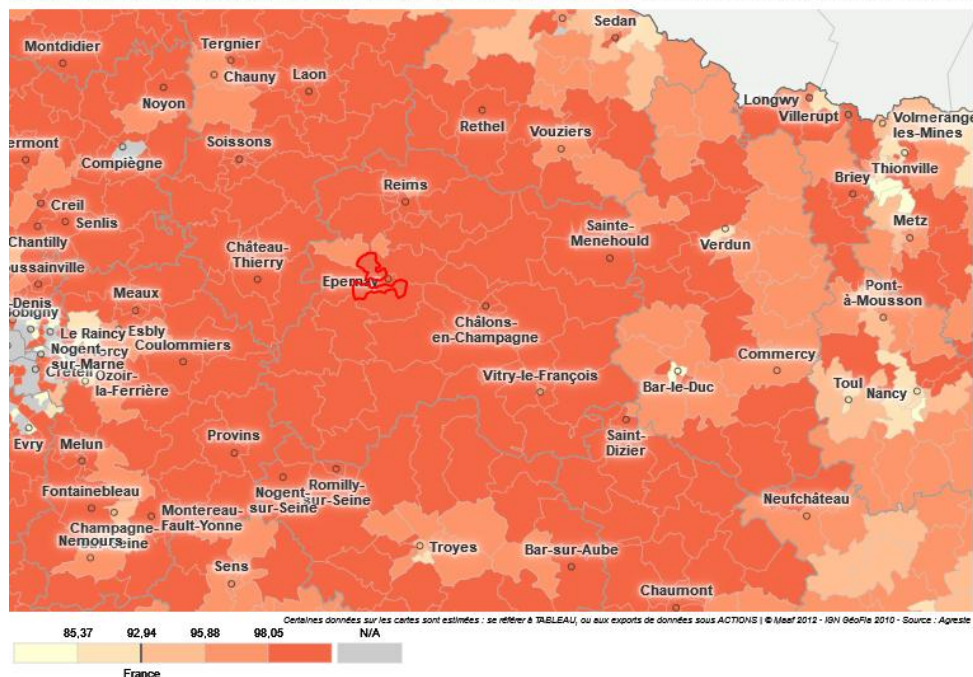


Source : Agreste Synthèses, Grandes cultures, Pomme de terre, janvier 2009, n° 2009/58

SAU moyenne par exploitation, 2010 (ha) - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles



Part de la superficie agricole utilisée des moyennes et grandes exploitations en 2010 - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles



## Dynamiques démographiques et données socio-économiques

### Zone d'étude **CC de la Grande Vallée de la Marne (intercommunalité)**, comparée avec **France** **PORTRAIT DÉMOGRAPHIQUE ET CONDITIONS DE VIE - ÉVOLUTION ET STRUCTURE DE LA POPULATION**

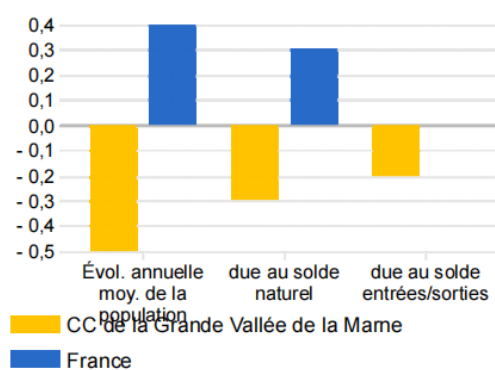
#### Séries historiques sur la population

##### Population de 1968 à 2018

Période	Population		Densité de population (hab/km <sup>2</sup> )	
	CC de la Grande Vallée de la Marne	France	CC de la Grande Vallée de la Marne	France
1968	14 002	50 798 112	76,6	80,3
1975	14 232	53 764 064	77,8	85,0
1982	14 684	55 569 542	80,3	87,8
1990	15 091	58 040 659	82,5	91,7
1999	15 485	60 149 901	84,7	95,1
2008	15 276	63 961 859	83,6	101,1
2013	15 068	65 564 756	82,4	103,6
2018	14 696	66 732 538	80,4	105,5

Source : Insee, séries historiques du RP, exploitations principales

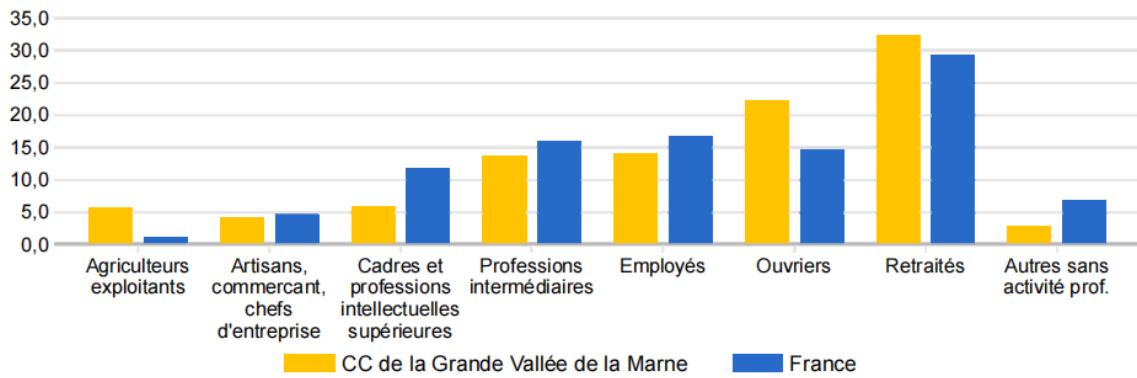
##### Évolution de la population (en %)



Source : Insee, séries historiques du RP, exploitation principale - État civil - 2013-2018

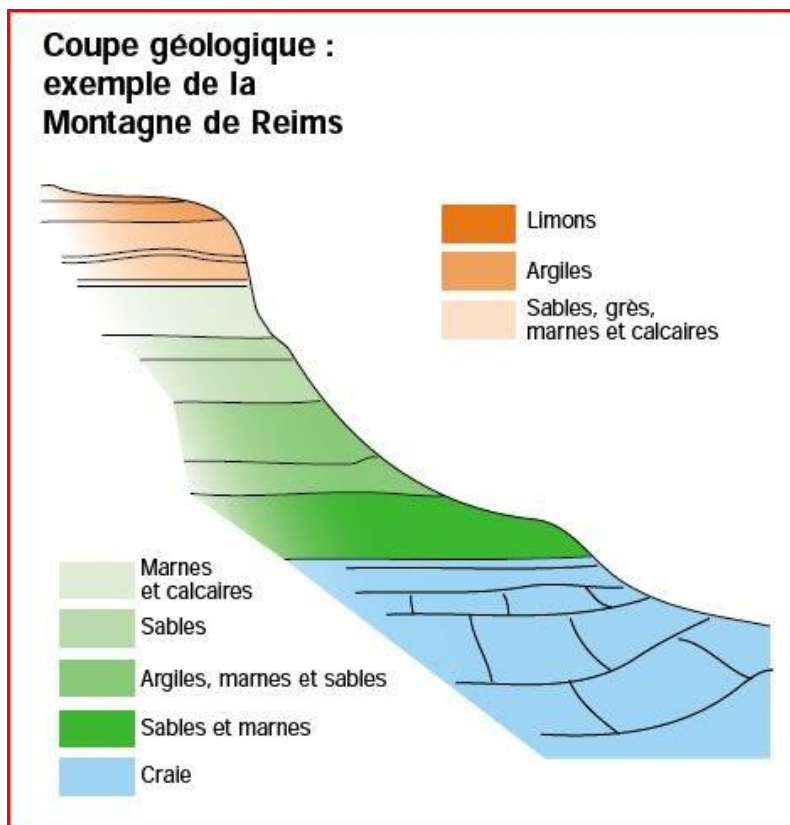
### Ménages selon la catégorie socioprofessionnelle de la personne de référence (en %)

Seuil d'utilisation à 2000 hab.



Source : Insee, Recensement de la population (RP), exploitation complémentaire - 2018

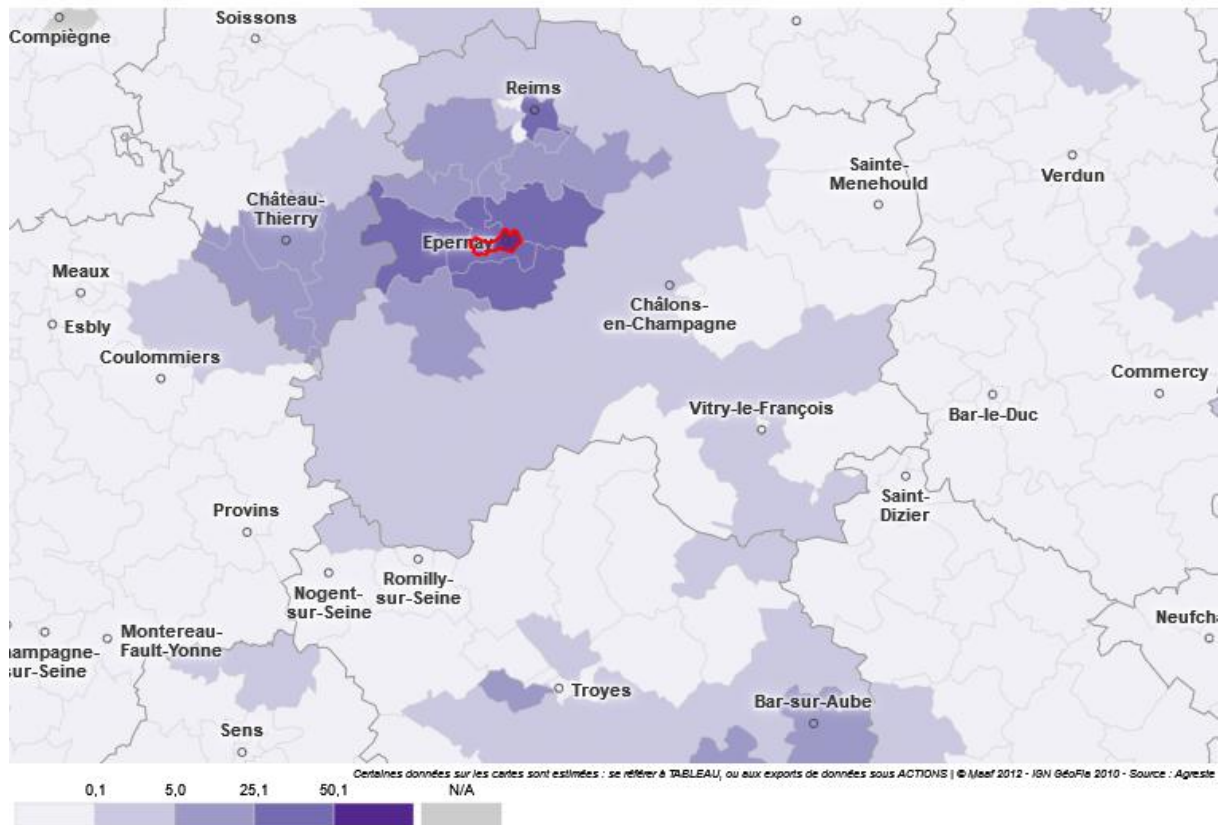
## II. Les espaces de la vigne : un vignoble classé de grande qualité





Vue d'Epernay à partir du Mont Bernon

Part des vignes dans la SAU, 2010 (%) - Source : Agreste - Recensement agricole 2010 et estimations pour les communes non diffusibles



https://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/deuxieme-partie-connaissance-du-cham 67%

# GRANDES MARQUES & MAISONS DE CHAMPAGNE

MAISONS | APPELLATION | FILIÈRE | ENCYCLOPÉDIES | PROFESSIONNEL

Accueil > Encyclopédies

## HISTOIRE DU CHAMPAGNE

Colonel François Bonal

### PREMIERE PARTIE : HISTOIRE DU CHAMPAGNE

- ▶ CHAPITRE 1. LES VINS DE CHAMPAGNE AVANT LA MOUSSE
- ▶ CHAPITRE 2. LES DEBUTS DE LA MOUSSE
- ▶ CHAPITRE 3. LE XVIII<sup>e</sup> SIECLE
- ▶ CHAPITRE 4. LE XIX<sup>e</sup> SIECLE
- ▶ CHAPITRE 5. LE XX<sup>e</sup> SIECLE

### DEUXIEME PARTIE : CONNAISSANCE DU CHAMPAGNE

- ▶ CHAPITRE 6. L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 7. LES PROFESSIONS DU CHAMPAGNE ET L'ORGANISATION INTERPROFESSIONNELLE
- ▼ CHAPITRE 8. LE VIGNOBLE CHAMPENOIS
  - Le milieu physique
  - Les aspects du vignoble champenois Coupe géologique du Bassin de Paris
  - Les régions naturelles de la Champagne viticole
  - Les cépages champenois
  - Le foncier du vignoble champenois
- ▶ CHAPITRE 9. LA VIGNE ET SA CULTURE
- ▶ CHAPITRE 10. LES VENDANGES ET LE PRESSURAGE

## LES ASPECTS DU VIGNOBLE CHAMPENOIS COUPE GÉOLOGIQUE DU BASSIN DE PARIS

Trop de gens ne se représentent la Champagne que par ses plaines monotones et ignorent que s'offre à eux, aux portes de Paris, dans un des beaux paysages de France, un magnifique vignoble dont Vizetelly a écrit qu'il peut, sans doute, se classer parmi les plus pittoresques des régions vinicoles de France les plus connues [1]

C'est sur les coteaux que s'étagent les vignes, en un long ruban de 200 kilomètres, d'une largeur variant d'une centaine de mètres à 2 kilomètres, rarement plus. Virgile avait raison d'écrire que la vigne se plaît sur des collines découvertes, *denique apertos Bacchus amat colles*. Cette situation lui est particulièrement favorable dans un climat septentrional, car elle se trouve ainsi ensoleillée et bien aérée sur des sols qui s'égouttent convenablement, tout en étant moins exposée qu'en plaine aux gelées printanières, et à l'humidité de la rosée ou du brouillard, facteur d'affections cryptogamiques.

Presque partout une zone boisée occupe la crête, réserve hygrométrique jouant au profit du vignoble qu'elle surplombe un rôle de régulation de l'humidité et de la température. Fréquemment, on trouve en bas de pente une rivière qui a la même fonction climatique, prévenant en particulier les brusques refroidissements nocturnes.

Généralement, les vignes sont orientées vers l'est ou le sud-est, mais il y en a dans toutes les expositions, sud notamment pour certains vignobles de la vallée de la Marne. On en trouve même sur des pentes nord, où elles sont dites à l'envers, et non pas des moindres puisqu'il s'agit entre autres des grands crus de Mailly et de Verzenay.

Cela peut sembler paradoxal, s'agissant d'un vignoble septentrional, mais s'explique si on considère qu'en l'occurrence la Montagne de Reims constitue pour l'ensemble de ces terroirs un abri contre les vents défavorables à la vigne et que, le relief de leurs côtes étant mamelonné, des parcelles se trouvent sur des versants est et ouest. En outre, et cela est vrai dans tous les cas, même avec une exposition nord les ceps bénéficient d'une insolation suffisante, les pentes étant assez modérées pour ne pas les priver des rayons du soleil, d'où qu'ils

- ▶ CHAPITRE 9. LA VIGNE ET SA CULTURE
- ▶ CHAPITRE 10. LES VENDANGES ET LE PRESSURAGE
- ▶ CHAPITRE 11. L'ELABORATION DU CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 12. LE COMMERCE DU CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 13. LES CONTRÔLES DU CHAMPAGNE

TROISIEME PARTIE : PRESENCE DU CHAMPAGNE

- ▶ CHAPITRE 14. LE BON USAGE DU CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 15. LES EMPLOIS PARTICULIERS DU CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 16. LE CHAMPAGNE ET LA SANTE
- ▶ CHAPITRE 17. CONFRIERIES ET FÊTES DE LA CHAMPAGNE
- ▶ CHAPITRE 18. LE CHAMPAGNE DANS LES ARTS ET DANS LES LETTRES

ANNEXES

Le Chabonais  
Palais Oriental ou P.O.



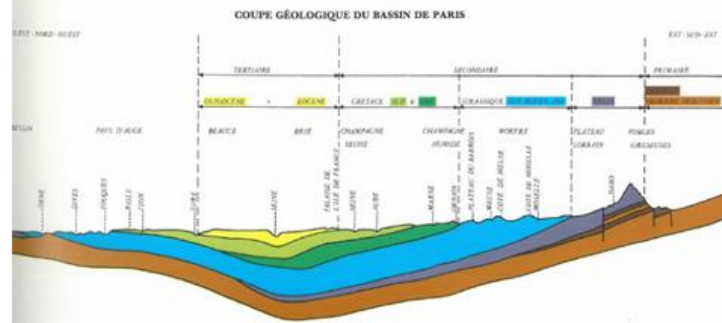
versants est et ouest. En outre, et cela est vrai dans tous les cas, même avec une exposition nord les ceps bénéficient d'une insolation suffisante, les pentes étant assez modérées pour ne pas les priver des rayons du soleil, d'où qu'ils



Vignoble établi sur craie à Mézennes



Mézenais



viennent. Il faut enfin rappeler que le réchauffement du terrain au cours des heures chaudes a une influence déterminante sur la végétation de la vigne, quelle que soit sa situation. Elle peut, comme l'a écrit le docteur Guyot, être établie à peu de chose près dans toutes les expositions et y donner de bons produits [2] pour autant, devrait-on ajouter, que toutes les conditions nécessaires à une complète maturité et à une bonne qualité soient par ailleurs réunies, comme c'est le cas en Champagne viticole.

*d'abord que l'exposition des vignes au Midi seroit la plus avantageuse ; en général je la crois la plus favorable. Cependant l'expérience nous fait voir que dans des terrains qui ont la même exposition, on y recueille des Vins très-différents en bonté, qu'au contraire des terroirs exposés au Nord et au Levant produisent des Vins d'un goût plus parfait que d'autres qui ont l'exposition du Midi. D'où peut venir une différence si remarquable, si elle ne vient en tout ou en partie de la nature et de la qualité du terrain ?*

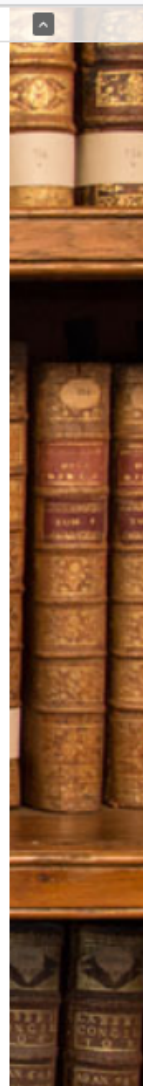
Si les arbres sont les bienvenus sur le plateau qui domine le vignoble, dans la vigne même ils sont bannis car elle redoute leur ombre et craint leur concurrence dans le partage des ressources du sol. Aucun ornement ne vient donc rompre l'ordonnance des ceps qui, taillés tous à la même hauteur, sont alignés comme à la parade. Il n'en ressort cependant aucune impression de monotonie, les pièces de vigne étant toutes différentes. L'orientation de leurs lignes se modifie avec celle du terrain car elles sont généralement conduites dans le sens de la pente. Au voisinage des agglomérations les parcelles diminuent de taille et forment un patchwork dont les couleurs varient en fonction, pour chacune d'elles, de l'état sanitaire de la vigne, du mode d'entretien des sols et de leur stade d'occupation.

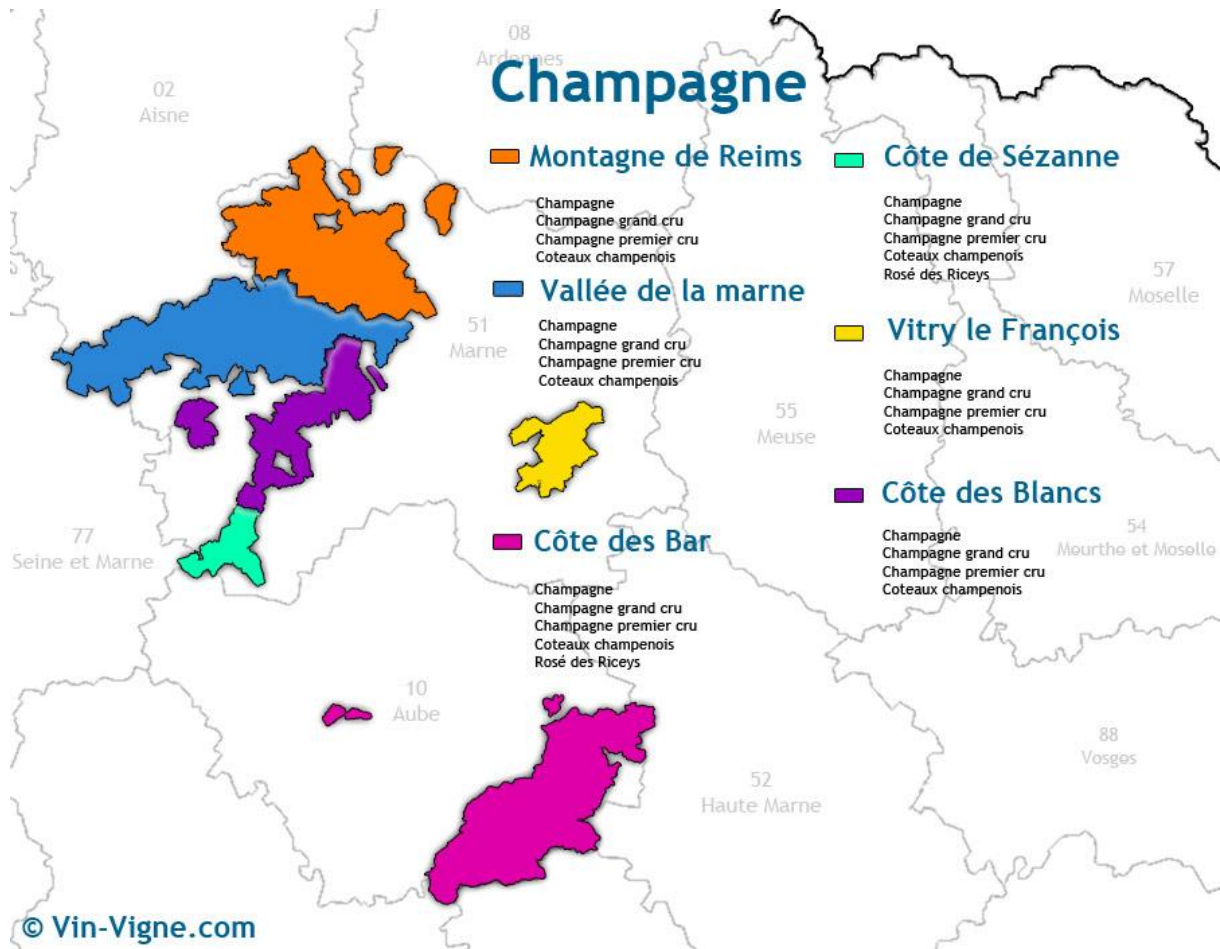
À travers les vignobles se déroule une route sinueuse. Ponctué de calvaires, elle saute de croupe en croupe et traverse en zigzaguant des villages aux toits rouges ou bruns, resserrés sur un méplat du coteau ou dans un vallonement ouvert sur la plaine ou la vallée, avec des rues étroites et en pente, des fontaines et des lavoirs alimentés par les sources issues des nombreuses résurgences du plateau calcaire. Comme le dit joliment Patrick Forbes, *le village champenois donne presque toujours l'impression d'avoir mûri lentement, il semble se replier sur son propre petit monde, un monde consacré exclusivement aux raisins et au vin, comme il en fut ainsi pendant des siècles* [3]. Les églises sont en général situées au cœur de l'agglomération mais il en est qui sont isolées au milieu des vignes, rencontre émouvante de la nature et de la pierre sculptée par l'homme à la gloire du Créateur. Elles sont le plus souvent gothiques car à quelques exceptions près, notamment dans la Côte des Blancs, la Champagne est gothique dans ses églises comme la Saintonge est romane, et on ne sait ce que l'on doit le plus admirer des ravissantes églises de village de la vallée de la Marne ou des imposantes abbayes d'Orbais-l'Abbaye et d'Essômes. De temps à autre, la route s'élargit et devient avenue pour suivre le tracé des anciennes fortifications d'un bourg au passé historique, ou se fondre dans les rues d'une des villes du vignoble, où parfois l'ardoise remplace la tuile, et dont plusieurs se targuent d'être la capitale du champagne. Aucune cependant ne peut faire valoir à ce titre des droits incontestables. Comme l'écrivait déjà Edme Baugier en 1721, *il semble qu'il n'est pas aisé de déterminer laquelle des villes de Champagne en est la capitale* [4], et ceci est vrai pour le champagne.

Troyes est le siège historique des comtes de Champagne, Châlons-sur-Marne est le chef-lieu de la région Champagne-Ardenne, après avoir été la résidence des intendants et gouverneurs de Champagne, Reims est la métropole judiciaire, universitaire et commerciale, Epernay est le cœur du vignoble champenois. En ce qui concerne la Champagne viticole, aucune de ces villes ne peut s'en dire la capitale. Quant à Bar-sur-Aube, c'est improprement que certains lui donnent le titre de capitale du champagne de l'Aube, car le champagne n'est ni de la Marne, ni de l'Aisne, ni de l'Aube ; il ne peut être que... de Champagne !

NOTES

- [1] VIZETELLY (Henry). *Facts about champagne and other sparkling aines*. Londres, 1879.
- [2] GUYOT (Dr Jules). *Culture de la vigne et vinification*. Paris, 1860.
- [3] FORBES (Patrick). *Champagne. The usine, thé land and thé people*. Londres, 1967.
- [4] BAUGIER (Frime). *Mémoires historiques de la province de Champagne*. Paris, 1721.





### III. Un espace dynamique inséré dans l'espace national et la mondialisation

Un espace productif inséré dans les filières agro-alimentaires mondiales



### Des caribous au champagne, la success story McCain

« Contrairement à ce que de nombreuses personnes pensent, ce n'est pas une entreprise américaine mais canadienne, familiale, non cotée en bourse et qui peut faire les choses telles qu'elle en a envie, précise d'emblée Jean Bernou, président McCain région Europe continentale. L'aventure a débuté en 1985 et il fallu créer un réseau d'agriculteurs pouvant livrer de la qualité à Mc Donald's. » La première usine s'est ouverte à Harnes. Voulant se développer davantage, le groupe décide de construire une sorte de site-amiral. Jackpot pour Matougues : la commune accueille l'usine en 2001. Pourquoi ici ? « Tout est parti d'une personne qui était agriculteur champenois et qui avait déjà un réseau sur place, révèle Jean Bernou. La région est de plus propice à la pomme de terre. » Le travail de qualité d'une main d'œuvre fiable, attachée à son terroir, est aussi mise en avant. En France, pour dénicher les hectares de pommes de terre et les agriculteurs qui les possèdent, des agents de plaine sillonnent le Nord-Pas-de-Calais, la Picardie et la Champagne-Ardenne. Sur les 900 agriculteurs de France qui travaillent pour McCain, 127 sont installés dans notre région. Aujourd'hui, Mc Donald's, et par ricochet McCain, sont de plus en plus concurrencés par d'autres enseignes de restauration rapide. Pour conserver leurs parts de marché, ils doivent continuer leur politique d'investissement. « On veut accroître notre surface et pour cela, nous recherchons des agriculteurs qui travaillent bien, peu importe leur nombre d'hectares. » En 2001, 8 à 10 % des pommes de terre transformées en frites venaient de Champagne-Ardenne. Ce pourcentage dépasse désormais 40 %.

### L'usine McCain de Matougues, c'est :

35 h de surface  
230 salariés  
5 équipes qui se relaient 7/7, hormis pendant la fermeture de fin juin à début août  
25 tonnes de frites surgelées produites par heure  
170 sachets par minute  
1 camion chargé au départ de l'usine toutes les 25 minutes  
1 kg de frites = 1 €

Extraits du dossier scientifique de *Géoconfluences* « Du champ à l'usine, production et transformation d'une denrée agricole : la pomme de terre et le "système" McCain »

Publié le 15/12/2009 Auteur(s) : [Sylviane Tabarly](#)

## McCain, un géant mondial de la frite. L'exemple du site de Matougues (Marne)

Le groupe McCain Foods Limited est un groupe privé canadien dont le siège social est situé à Florenceville-Bristol au Nouveau-Brunswick. Il est spécialisé dans la préparation et la commercialisation de produits alimentaires et il est le plus grand producteur de frites surgelées dans le monde. Fondé en 1957 il compte, en 2008, cinquante-sept usines de transformation dans quatorze pays et ses produits sont distribués dans 130 pays. Avec plus de 20 000 employés, il dégagait, en 2008, un chiffre d'affaires annuel d'environ 7 milliards de dollars canadiens (4,4 milliards d'euros).

En Europe, McCain est le leader du marché de la frite surgelée face à des acteurs comme l'américain Lamb Weston (groupe ConAgra), le belge Lutosa ou le néerlandais Farm Frites. Le groupe sert surtout la restauration mais également les grandes surfaces et les chaînes telles que McDonald's (la moitié du marché européen), Quick (l'ensemble du marché), Burger King et Kentucky Fried Chicken. Il exploite sept usines dont trois en France, à Matougues (Marne), Béthune/Beaumarais et Harnes (Pas-de-Calais). En France, le groupe évalue le marché à 180 000 t en grande distribution et à 250 000 t en restauration.

*C'est à l'est de Châlons-en-Champagne, à proximité de Saint-Gibrien, sur la commune de Matougues, que se localise l'unité de production McCain de frites surgelées la plus grande d'Europe.*

*Les facteurs de localisation ont été : la présence de producteurs céréaliers prêts à consacrer une partie de leur exploitation à la pomme de terre dans un contexte de surproduction de céréales et de forte croissance de la demande en frites surgelées ; la sécurité des approvisionnements énergétiques ; la proximité d'une gare de marchandises située à Fagnières, entre Saint-Gibrien et Châlons, ainsi que l'accessibilité autoroutière (A26 et son embranchement vers l'A4 sur l'axe Paris-Metz).*

Le site de Matougues a une superficie totale de 355 000 m<sup>2</sup> sur lequel sont implantés : un bâtiment de production de 42 000 m<sup>2</sup>, deux bâtiments de stockage d'une capacité totale de 20 000 t de pommes de terre (soit les besoins de l'usine en matières premières pendant un mois), un entrepôt frigorifique d'une capacité de 15 000 palettes qui stocke la production du site et qui sert également de plate-forme logistique pour les autres produits de la gamme McCain destinés à l'export ou distribués sur l'Europe du Sud.

Chaque jour, une cinquantaine de semi-remorques livrent environ 1 300 t de pommes de terre au site de Matougues transformées, à la fin de l'unique ligne de production, en quelque 650 t de produits finis, soit environ 27 t à l'heure (voir encadré supra : le process industriel). Le site, qui emploie 200 personnes, tourne 24 heures sur 24, six jours sur sept, 285 jours par an.

## **De l'agriculteur à l'industriel**

Les pommes de terre traitées à Matougues (variétés Innovator, Santana, Fontane, Astérix, Magnum, etc. une quinzaine de variétés au total) proviennent de trois principaux bassins de production en France, Nord Pas-de-Calais, Picardie et Champagne-Ardenne, mais aussi un peu de Belgique.

L'itinéraire culturel débute par le choix de la parcelle en fonction des caractéristiques du sol, de la possibilité d'irrigation, ou de son éloignement par rapport à l'exploitation et au lieu de stockage. Ensuite, le choix variétal et l'itinéraire technique de production sont raisonnés selon des critères de qualité définis dans le cahier des charges annexé au contrat de culture avec l'industriel. Le producteur assure aussi des contrôles tout au long de la production : bilan de fumure, dosages de l'azote pour décider des apports nécessaires, etc. En culture irriguée, il utilise un bilan hydrique précis pour évaluer les volumes et la fréquence des apports d'eau en fonction des précipitations reçues sur la parcelle. Les traitements phytosanitaires sont déterminés en fonction d'observations de terrain, telles que la présence de parasites, de ravageurs ou de pucerons.

## **Témoignages d'agriculteurs**

*1) "À 58 ans, Gilles Debairre (cliché ci-contre), exploitant agricole à Linthelles (Marne) est patatier. Il travaille la pomme de terre depuis 1983. (...) Sur les 200 hectares de son exploitation, 35 sont désormais consacrés à la patate. Il y cultive des variétés comme l'Astérix et la Santana, assez longues pour pouvoir y couper des frites de 10 cm comme l'exigent les fast-foods, uniquement réservées à McCain et à Farm Frites, dont les cahiers des charges sont draconiens.*

*Face à la volatilité des cours de la pomme de terre, Gilles Debairre a choisi de travailler sous contrat. "Je maîtrise mieux mes prix de vente. C'est vrai qu'en 2006, comme les rendements étaient faibles, les prix sont montés très haut, à environ 250 € la tonne. Moi j'étais à 100 € sous contrat. Mais en 2007, la situation s'est inversée. Les marchés ont baissé à 50 € la tonne. Mon contrat, lui, était toujours à 100 €. (...) Quand je fais mes comptes, j'arrive à lisser bonnes et mauvaises récoltes d'une année sur*

*l'autre. En diversifiant mes productions, comme avec la betterave, la luzerne et la pomme de terre, d'abord, je sécurise déjà mon revenu et je limite les risques. Ensuite, la multiplication des productions permet de sauvegarder la biodiversité. Le fait de couper les cycles permet d'éviter les problèmes. La pomme de terre me permet d'avoir d'autres cordes à mon arc."*

Source : L'Union - L'Ardennais, 2 septembre 2008, [www.lunion.presse.fr/.../article/171801](http://www.lunion.presse.fr/.../article/171801)

2) "François Cousin est agriculteur à Connantre, à une cinquantaine de kilomètres de Matougues. Le producteur cultive 650 ha, dont 65 de pommes de terre et 45 sont d'ores et déjà réservés par McCain. La ferme est équipée d'une station météo et d'un logiciel spécifique modélisant le développement du mildiou, le pire ennemi du tubercule. Le logiciel permet au producteur de déterminer les meilleures périodes de traitement des cultures en fonction des conditions climatiques. (...)

*Chez François Cousin, on récolte actuellement la variété Magnum. Le bâtiment de stockage est isolé et réfrigéré. La ventilation permet la régénération de l'air. La pomme de terre va sécher pendant quinze jours à 7,5-8°C pour éviter les problèmes de coloration."* Source : Patrick Déniel, "Une usine XXL pour les frites McCain", Usine nouvelle, 12 octobre 2009, [www.usinenouvelle.com/.../frites-mccain.N118950](http://www.usinenouvelle.com/.../frites-mccain.N118950)

### **Un exploitant agricole à Linthelles (Marne)**



### **L'exemple d'une exploitation sous contrat à Aulnoy-sous-Laon (Aisne)**



*Sur l'image Google Earth montrant les installations de l'exploitation d'Eric Delacour, on peut identifier :*

- les parcelles de l'exploitation regroupées autour de deux bâtiments de stockage (1) et de la ferme qui jouxte le bois (2),

- une parcelle de production de pommes de terre où l'on peut discerner l'installation d'irrigation par rampe, visible au milieu de la parcelle (3),

- l'autoroute A26 (4) qui facilite les échanges (proximité de la bretelle d'accès).

L'exploitation fait également du blé, de la betterave et des légumes.

*"La mise en place de la PAC en 1992 m'a obligé à me diversifier. Le développement de la pomme de terre, avec un outil industriel proche, l'usine de Matougues, a été une réponse. Les capacités de stockage sur l'exploitation permettent un approvisionnement pendant toute la campagne. Toutefois, dans mes types de sol, la pomme de terre nécessite une irrigation qui devient de plus en plus un facteur limitant, avec la prise en compte de la réglementation (directive eau de l'Union européenne). Ma production de pommes de terre est transformée, en fonction des variétés, à l'usine de Matougues (frites) et à celle de Vico, à Vic-sur-Aisne, pour la production de chips." Propos recueillis auprès d'Eric Delacour, président du Gappi, 11 décembre 2009.*

Le groupe dispose d'une structure d'approvisionnement unique pour ses sept usines européennes, qui achète 1,3 millions de t/an (dont 900 000 en France) auprès de 2 500 agriculteurs. Pour sécuriser ces approvisionnements, chaque année, des contrats sont conclus entre le département "Approvisionnements" de McCain et les agriculteurs membres du "Groupement de producteurs de pommes de terre pour l'industrie McCain" (Gappi) qui s'engagent sur des volumes précis à des tarifs négociés.

Les trois usines françaises de McCain Alimentaire travaillent avec environ 1 000 agriculteurs : 40% en région Nord-Pas-de-Calais, 30% en Picardie et 15% en Champagne-Ardenne, ainsi que 15% en Belgique, représentant 20 000 ha de culture environ. Aux alentours de 60% des volumes sont achetés auprès de 800 à 900 producteurs du Gappi contractualisés en pré-saison, avant que les pommes de terre ne soient plantées. Le Gappi regroupe au total (contractualisés ou hors contrat) plus de 1 000 producteurs qui fournissent 600 000 t de pommes de terre par an aux usines McCain.

### **Un nouvel acteur, le GAPPI**

Le Groupement avait été créé (sous le nom de Groupement des producteurs de pommes de terre livrant aux usines McCain) en mars 1997 par la fusion de deux syndicats de producteurs de pommes de terre, l'un livrant à l'usine McCain d'Harnes et l'autre à l'usine Beaumarais de Béthune, ce qui avait permis aux producteurs de se renforcer vis-à-vis de l'industriel. En se dotant, dès 1998, d'un animateur et avec l'arrivée de nouveaux producteurs consécutive à l'ouverture de l'usine McCain de Matougues, le groupement a évolué. Il est avant tout un outil au service des agriculteurs, servant d'intermédiaire entre les producteurs et les usines McCain en France. Il permet de défendre l'intérêt général des exploitants face aux problématiques agricoles en étant à l'écoute des agriculteurs et en agissant comme une force de proposition et de négociation.

## **En aval : distribution et logistique de McCain Europe Continentale**

McCain Alimentaire de Matougues possède ses propres installations de stockage. Six lignes de conditionnement tournent en continu avec, en bout de production, un seul format d'emballage le sachet de 2,5 kilos, et un seul type de conditionnement, le carton avec une palettisation automatisée pour des palettes de 45, 54 ou 63 colis. Munis d'une traçabilité par codes barres, les produits sont distribués sur la France, la Hollande, l'Italie, la Grèce et le bassin hispanique.

Jusqu'à présent, McCain Alimentaire stockait les produits finis de ses usines de Béthune/Beaumarais et de Harnes dans huit entrepôts différents, via des prestataires extérieurs. Pour être en cohérence avec les engagements pris dans son programme de responsabilité sociale et environnementale d'entreprise (voir supra l'encadré "environnement et santé") et pour limiter au maximum des transports superflus, McCain Europe Continentale a décidé de regrouper ses produits finis en un lieu unique. C'est ainsi que début 2010 le groupe exploitera l'un des plus gros entrepôts de produits surgelés d'Europe, adossé à son usine de Harnes dans le Pas-de-Calais, construit par la société hollandaise Kloosterboer avec la participation du groupe Allemand Westphalia pour tout ce qui est robotique et informatique.

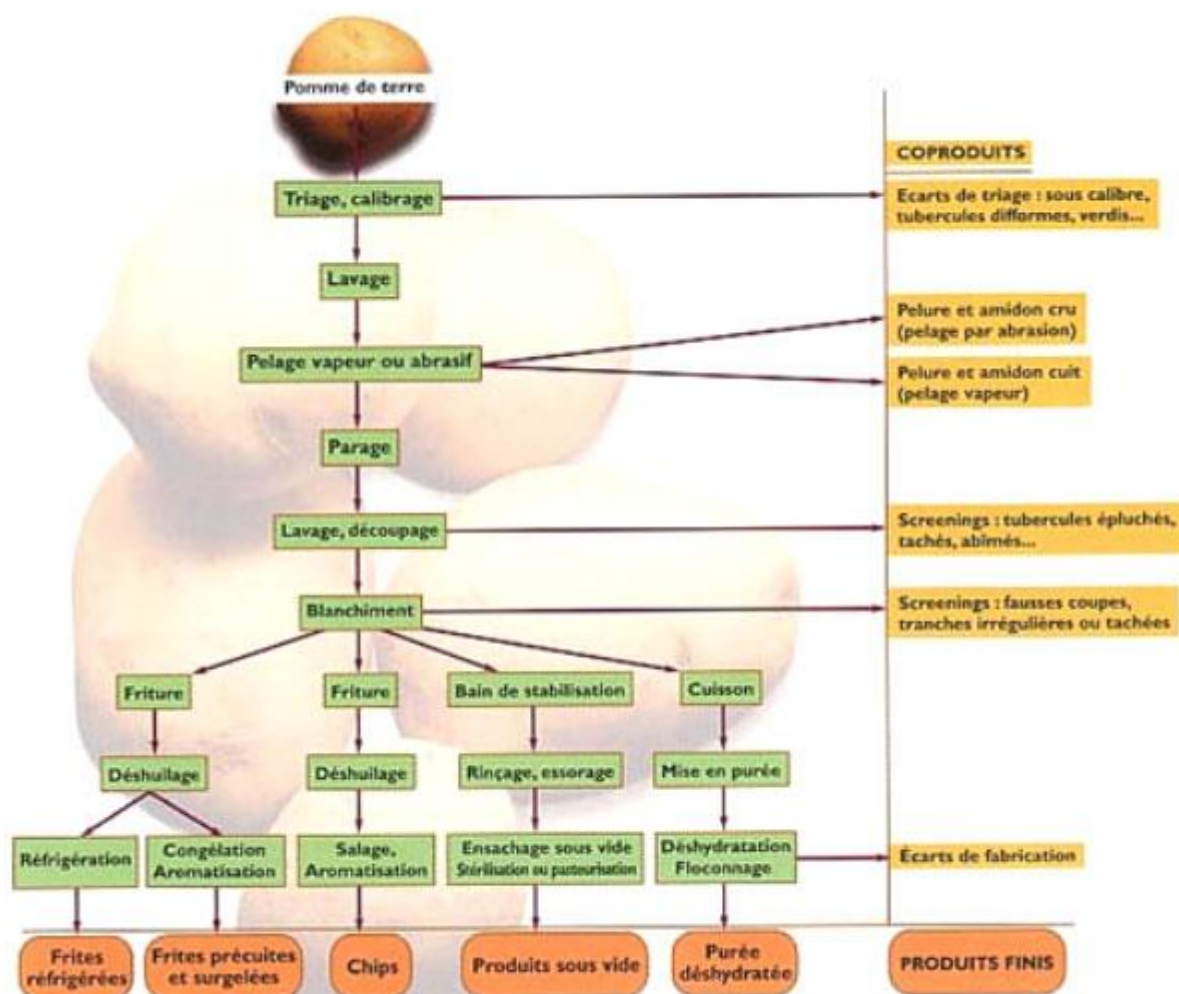
**En conclusion, de la production à la transformation, puis à la distribution,** c'est toute une organisation territoriale et sociale originale qui est ici illustrée par les filières issues de la pomme de terre et, plus particulièrement, par la filière de production de frites.

De la pomme de terre à la frite : l'usine McCain de Matougues



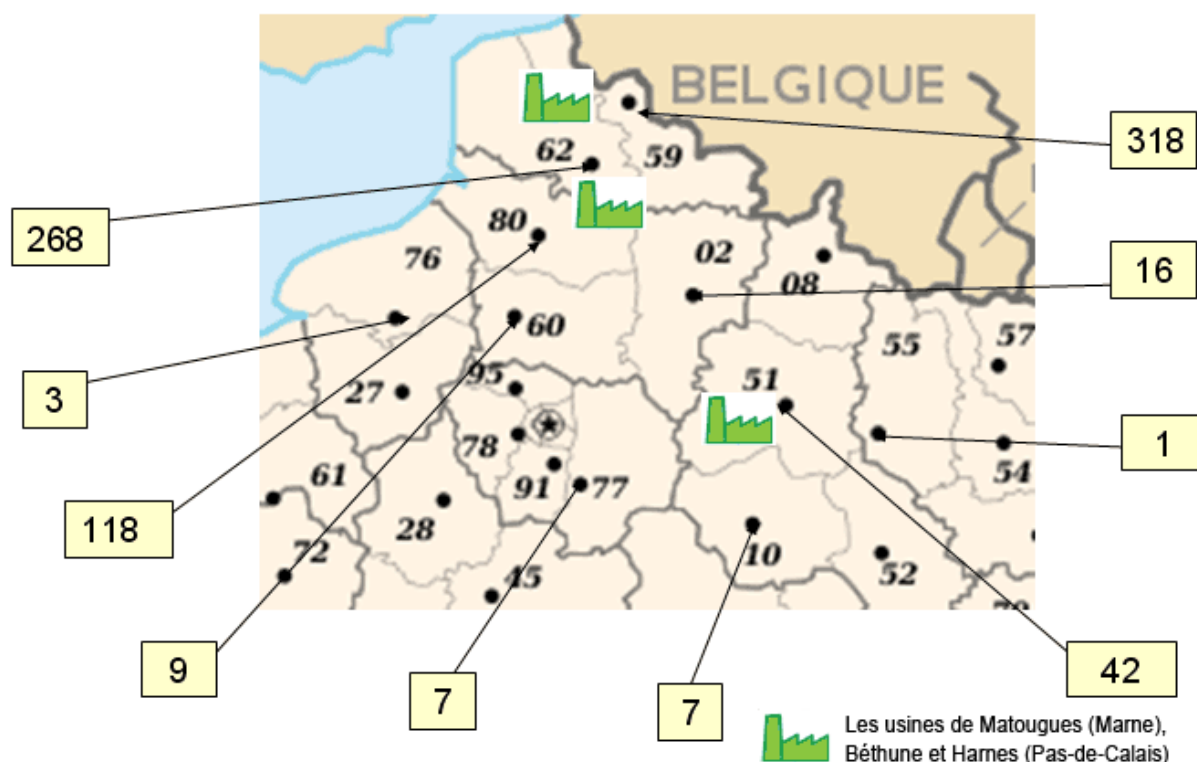
Source : Agrisalon - [www.agrisalon.com](http://www.agrisalon.com)

## Les procédés de fabrication de l'industrie alimentaire



Source : Groupement interprofessionnel pour la valorisation de la pomme de terre (GIPT) - [www.gipt.net](http://www.gipt.net)

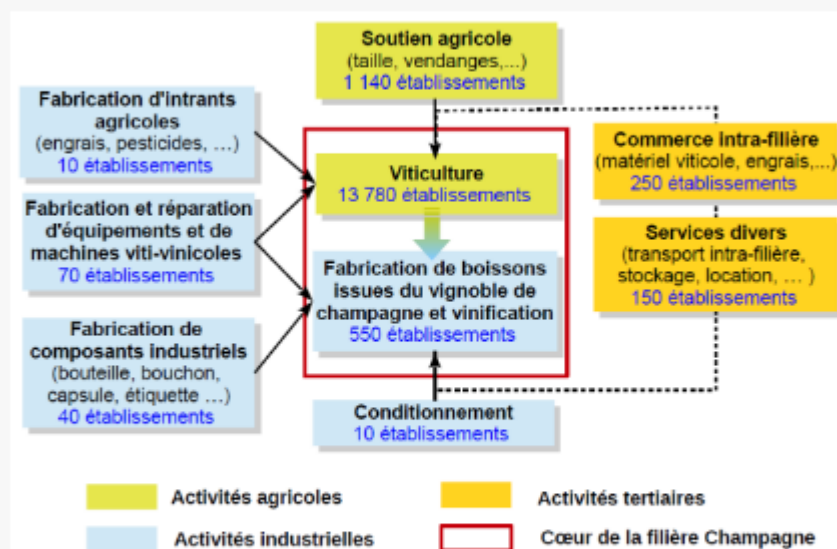
## Répartition départementale des producteurs du Gappi



Source : Groupement d'agriculteurs producteurs de pommes de terre pour l'industrie McCain (GAPPI)

Figure 1 - De la récolte du raisin au Champagne embouteillé, des activités diversifiées

Schéma de la filière Champagne



Note : les établissements appartenant à la filière Champagne sont sélectionnés et répartis selon leur activité principale par référence à la nomenclature d'activités française (NAF rév. 2). Ainsi, la viticulture, par exemple, peut comprendre des établissements dont l'activité principale est de cultiver la vigne mais qui produisent également leur propre vin de Champagne.

Champ : établissements exploitants au 31/12/2012.

Source : Insee, Clap 2012.

## **La production de Champagne : réglementée et organisée**

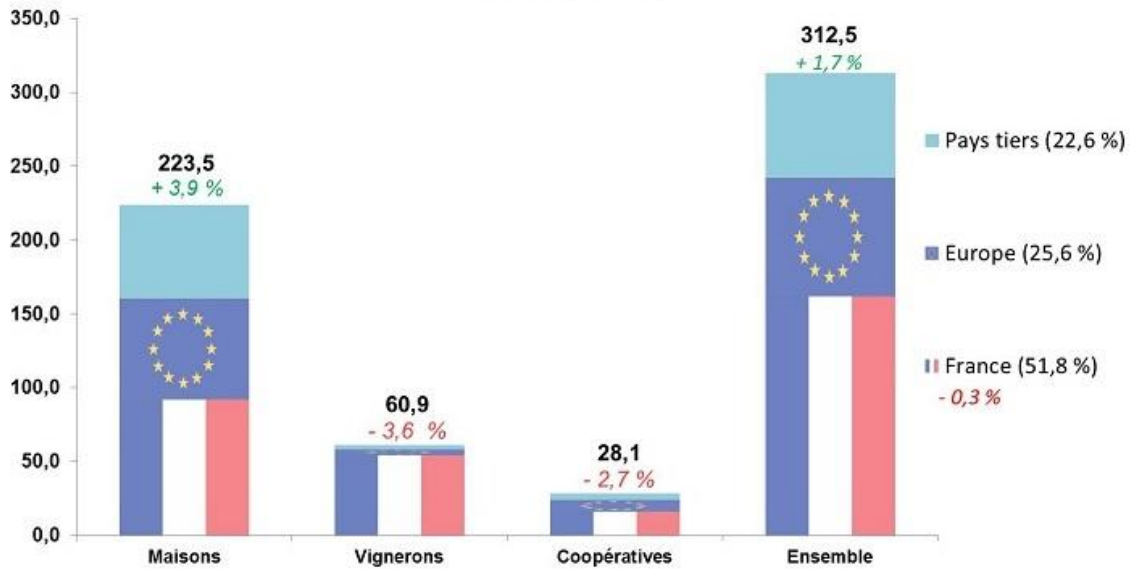
Le Champagne est un produit d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). L'AOC lie un produit à son origine géographique et le soumet à des règles de production et d'élaboration strictes. L'élaboration du vin de Champagne est ainsi limitée à l'aire géographique de l'AOC composée de 635 communes, dont 549 situées dans le Grand Est. Toute production de vins effervescents autres que le Champagne y est interdite. À l'intérieur de l'aire géographique, la zone de production rassemble 319 communes (dont 277 dans le Grand Est) au sein desquelles le vignoble destiné à l'élaboration du Champagne peut être cultivé.

Les vignerons, représentés par le Syndicat Général des Vignerons (SGV), détiennent 90 % des vignes champenoises. Le reste du vignoble est détenu par les négociants, représentés par l'Union des Maisons de Champagne (UMC). Ces deux organisations se rassemblent au sein du Comité Champagne, où ils gèrent conjointement les intérêts de l'appellation Champagne, sous le contrôle d'un Commissaire du Gouvernement. L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) veille aux côtés du Comité Champagne à la défense de l'appellation. Le Comité Champagne joue également un rôle de régulateur de marché en fixant annuellement le volume commercialisable (en fonction des perspectives d'expéditions futures de la filière) et les quantités mises en réserve (en fonction du niveau individuel de la récolte). Le prix du kilo de raisin est un prix de marché déterminé par l'offre et la demande. En 2014, les prix constatés variaient de 5,3 euros à 6,3 euros selon le cépage et le cru.

Au fil des années, le rôle des acteurs dans la production évolue. Les vignerons vendent une part de leur récolte de plus en plus importante tandis que leurs ventes de bouteilles, qui s'effectuent très principalement sur le marché français, diminuent. À l'inverse, celles des négociants progressent : en 2014, ils réalisent ainsi 70 % des ventes de bouteilles contre 67 % en 2005. Les expéditions des plus grandes Maisons de Champagne sont principalement tirées par l'export, segment de marché en forte croissance.

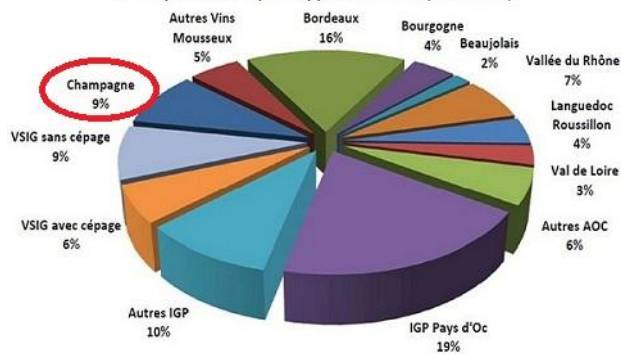
Sources : Draaf du Grand Est, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC).

## Expéditions de vins de Champagne sur l'année 2015 *(en millions de bouteilles)*

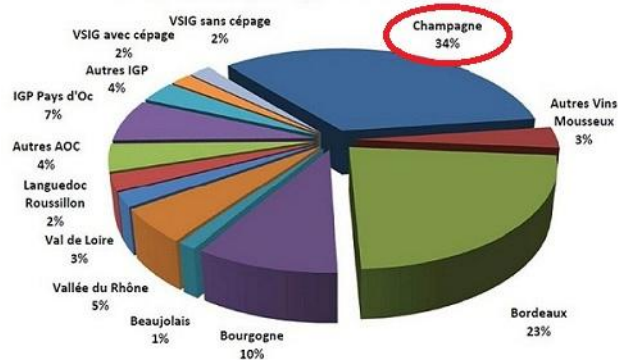


Source des données : CIVC

### La répartition par type de vins (volume)



### La répartition par type de vins (valeur)



Un espace touristique

## PRÉSENTATION

**L**a Chevalée, un lieu unique au coeur de la Champagne entre Reims et Epernay.

Entre vignes et forêts, Cécile et Olivier, vous accueillent dans leur maison de caractère typiquement champenoise et vous invitent à découvrir dans un cadre champêtre, Hautvillers le Berceau du Champagne.

Située à Hautvillers, célèbre village de Dom Pérignon, la Chevalée vous propose ses 4 suites de charme, raffinées et spacieuses (environ 45 m<sup>2</sup>), vous offrant un splendide panorama sur le vignoble champenois.

A votre arrivée, une flûte de notre Champagne Pierre Fedyk vous sera offerte et vous pourrez plonger votre regard sur le vignoble d'Epernay à perte de vue.

La Chevalée propose à ses hôtes de déguster ses 2 cuvées locales : un brut réserve et un brut rosé du Champagne Pierre Fedyk si vous souhaitez le découvrir.

Pour parfaire votre séjour, Cécile vous proposera son fameux petit-déjeuner copieux présenté dans un service en céramique spécialement créé pour La Chevalée par Mathilde Vernillet, artisan céramiste.

Vous pourrez déguster les yaourts, gâteaux et confitures maison, les bons croissants du boulanger du village ainsi que fruits, charcuterie ...

A votre disposition, en location, des vélos à assistance électrique qui vous permettront de découvrir la région en tout liberté et sans effort.

Si vous faites une halte à La Chevalée avec vos montures, vous partagerez la passion équestre des propriétaires grâce à de magnifiques balades dans les vignes, sur les bords de Marne ou dans les forêts surplombant Hautvillers.

Des box pour les cavaliers avertis sont disponibles, avec carrière et foin.

[SITE WEB](#)

## CONTACT & RÉSERVATION

+33 (0) 3 26 51 52 24

+33 (0) 6 18 15 63 65

Nous parlons:

Ouvert toute l'année

Ce formulaire vous permet de contacter le propriétaire pour de l'information ou une demande de disponibilité

Nom

Courriel

Numéro de téléphone

Date d'arrivée \*

jj/mm/aaaa

Nombre de nuit(s) \*

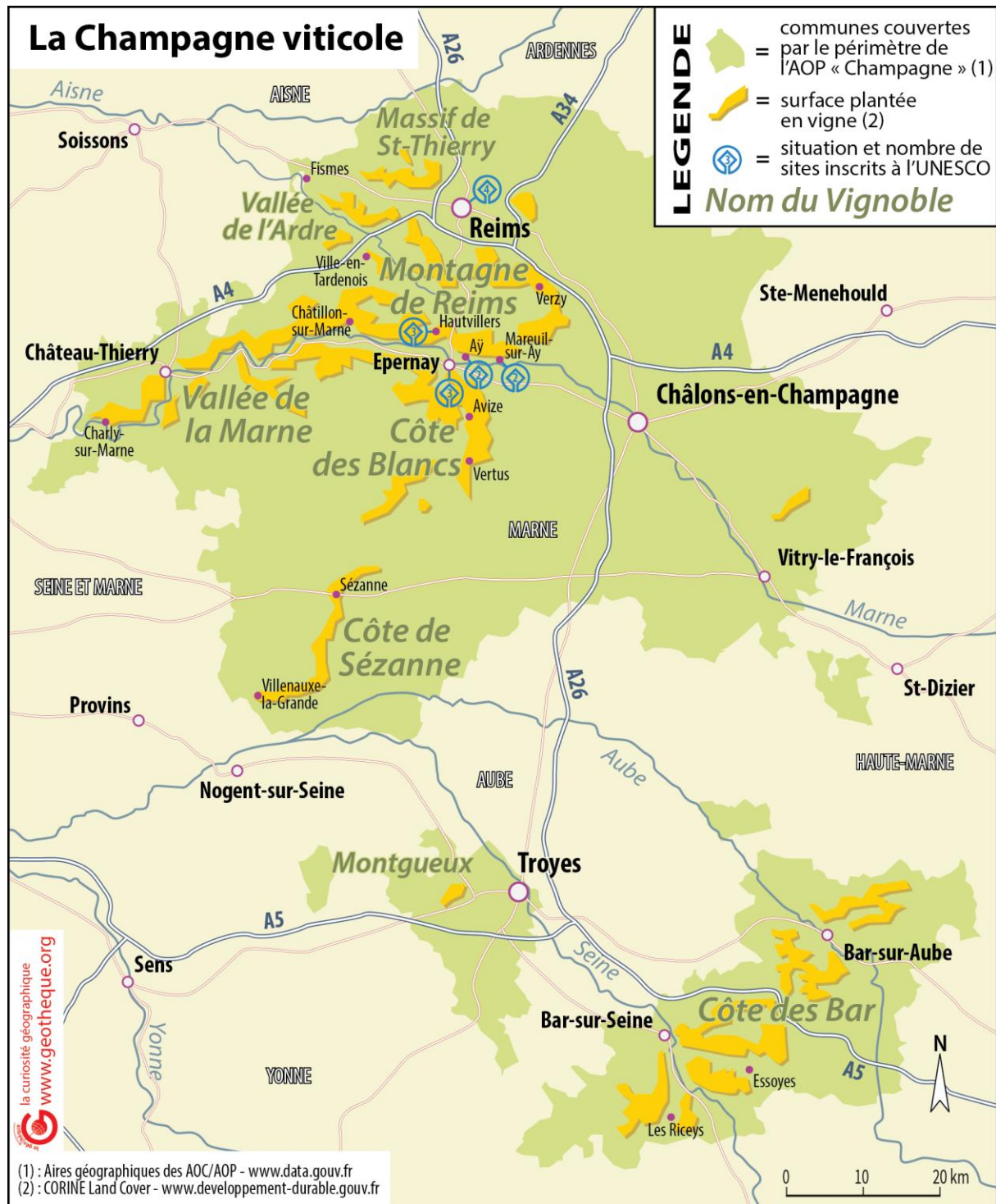
Aucun

Nombre de personne(s) \*

Aucun

Message





Plus Activités Oenotouristiques en Champagne voir PDF.