

COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

CSGV

CHAMPAGNE
informations

JANVIER 2023 - N°184

FLASH APPRO
PERSONNALISATION
OUTIL DE TRAÇABILITÉ



Le gardien des arômes



MAÎTRISEZ L'OXYGÈNE & LE TEMPS

Avec chaque solution Mytik Diam, choisissez le niveau idéal de désorption d'oxygène du bouchon et la durée optimale de vieillissement en bouteille selon le profil et l'histoire de votre vin. La gamme de bouchons en liège Mytik Diam est unique et fait du bouchage le dernier acte œnologique. Elle vous permet de répondre précisément aux attentes toujours plus exigeantes de vos clients.

Mytik Diam, le pouvoir de choisir

www.diam-cork.com

LE MOT DU PRÉSIDENT



Cher(e)s adhérent(e)s, cher(e)s client(e)s, cher(e)s ami(e)s,

En décembre 2007, un journaliste publiait un article dans le journal « Le Monde » à propos du Champagne qu'il qualifiait de « Bulles éternelles ».

Cette période euphorique a été suivie par une terrible crise des subprimes qui a bouleversé l'économie mondiale.

En ce début 2023, nous sommes heureux de constater que nos « Bulles éternelles » sont toujours largement appréciées de par le monde. Savoir que nos effervescences réjouissent les palais de millions d'amateurs de bulles de bonheur nous encourage à toujours faire mieux dans la culture de la vigne, dans nos vinifications et dans notre sens du commerce pour garder notre place de leader et de référence dans le monde des bulles.

2022 nous a gratifié d'une récolte sensationnelle, je dis « magique » tant au niveau de la quantité que de la qualité. C'est bon pour le moral, pour l'économie et les perspectives d'avenir car c'est l'optimisme des champenois qui crée les stocks de bouteilles en cave pour demain et nous, seuls au monde, nous nous donnons les moyens de stocker des flacons 3, 4 années et plus pour élaborer des produits de très haute qualité !

Sachons garder la tête froide car il est toujours plus facile de redescendre de l'échelle que de monter un barreau de plus...

Il nous faut être extrêmement vigilant car, à cause d'une inflation galopante, le prix de toutes les fournitures augmentent sans forcément avoir de logique ni de raison !!!

À la CSGV, nous sommes aux aguets et préparons l'avenir pour 2023 et plus loin encore, car il faudra avoir les nerfs solides pour affronter les événements et vous assurer un approvisionnement de qualité et selon vos besoins.

Le Comité de Direction de la CSGV et le Conseil d'Administration préparent le terrain afin de coller au mieux aux différentes situations climatiques, économiques, sociales et écologiques pour être votre partenaire professionnel privilégié.

Je souhaite vivement que 2023 soit une année de résilience pour certains, d'encouragement à entreprendre et de créer pour d'autres, et que la Champagne, notre Champagne, accompagne le monde entier dans ses moments festifs, de conciliation, d'alliance, de fraternité et d'amour.

Le personnel de la CSGV et de ses filiales, le Comité de Direction et l'ensemble du Conseil d'Administration vous remercient pour votre fidélité et vous donnent rendez-vous dans les semaines et mois à venir pour continuer de construire ensemble un monde de l'approvisionnement serein et loyal car à la CSGV, vous êtes chez vous !

Belle année 2023 à tous,

Bullothérapiquement,
Luc DEROUILLAT,

C O O P É R A T I V E D U S Y N D I C A T G É N É R A L D E S V I G N E R O N S

S O M M A I R E

ÉDITION JANVIER 2023 *numéro 184*

4

A C T U A L I T É S

13

A M E N D E M E N T S

6

F L A S H A P P R O

14

L A T E C H N I Q U E

8

L A P A S T O R A L E

16

L E M A T É R I E L

9

C A H I E R T E C H N I Q U E

18

O 2 C

MOUVEMENT DE PERSONNEL



Les adhérents de la région d'Avize ont vu arriver depuis quelques semaines, au poste de Responsable de Magasin, **Monsieur Michael BOUCHER** en remplacement de **Monsieur Maxime SALVY**.

Nous sommes sûrs de l'accueil que vous lui réserverez et de sa bonne prise en mains de ce nouveau poste.

DÉPART À LA RETRAITE

Dans quelques jours, un fidèle collaborateur de la Coopérative, un homme au sang vert comme nous aimons à le dire entre nous, va faire valoir ses droits à la retraite.

Né le 16 septembre 1956 à Paris dans le 14^{ème}, après un parcours déjà riche d'expériences, il intègre votre Coopérative au poste de Magasinier-Cariste en mars 1990 à Epernay.



Bien vite ses prédispositions et son sens du service client lui valent de prendre le poste de Responsable de Magasin à Avize le 1^{er} décembre 1991, fonction qu'il exercera jusqu'au 1^{er} novembre 1995, date à laquelle il arrivera en fonction à Villedommange, au poste de Technico-Commercial. Comme rien ne semble pouvoir l'arrêter, il occupera de nouveau ce poste sur le magasin d'Epernay Sud le 1^{er} octobre 1998, puis sur Etampes-sur-Marne à compter du 1^{er} août 1999.

Ces évolutions en interne, sa connaissance précise du réseau, son sens du service, lui permettent d'être retenu pour occuper alors le poste d'Animateur au 1^{er} juillet 2005 avec pour mission l'accompagnement et le développement des magasins de Charly-sur-Marne, Muizon, Etampes-sur-Marne et Villedommange, poste qu'il conjugue avec celui de Technico-Commercial à Charly. Quelle santé !

Marié et père de 2 enfants, Emilyne et Charlotte, c'est un homme qui croque la vie, jamais de pause, pas de week-end, pas de vacances, toujours joignable, dans les bons comme dans les moments les plus compliqués. C'est un homme qui donne à ses enfants, comme il donne à ses adhérents, du temps, de la bienveillance. Mais pour lui, ses adhérents et clients, c'est une évidence, c'est également sa famille.

Il gère son réseau en bon père de famille, homme entier, au caractère fort, aux coups de gueules puissants, il cache une extrême bienveillance qui ne trompe pas ceux qui le connaissent, derrière ce monolithe qui semble imperturbable, se cache une personne pour qui le travail bien fait et le service à l'autre sont une raison d'être.

Michel, à l'heure de se dire au revoir, nous tenons - et quand nous écrivons « nous », il s'agit de tes collaborateurs, de tes adhérents, de tes fournisseurs, de tes clients, de ta direction - à te remercier pour tout : Pour ton savoir-faire, pour ton implication et pour ton savoir-être.

Que ton passage chez nous puisse inspirer les jeunes générations qui aujourd'hui frappent à la porte de notre belle Coopérative.

Au revoir Michel, belle, heureuse, riche et longue retraite.

GRAP

LE FRUIT D'UN PARTENARIAT RÉUSSI

Votre coopérative a le plaisir de vous informer qu'au terme de plusieurs mois de travail en partenariat avec Masao (intégrateur spécialiste de la relation client), nous venons de déployer notre logiciel GRC (Gestion de la Relation Client). Demain, celui-ci va permettre à nos équipes d'optimiser les interactions et les relations avec vous, adhérents, clients et prospects.

L'optimisation de ces relations va permettre à votre coopérative de mieux appréhender vos attentes sous les différents axes métiers.

Cet outil GRAP (Gestion de la Relation Adhérents et Prospects) va contribuer à fidéliser nos relations, à conquérir de nouveaux adhérents et à améliorer notre réactivité.

Cette fonctionnalité qui faisait défaut dans notre organisation, ne permettait pas à nos équipes commerciales de répondre rapidement à vos attentes avec un outil informatique moderne, réactif et performant. C'est aujourd'hui chose faite.

Désormais, en consultant vos historiques de transactions, en identifiant vos besoins, notre force de vente est en mesure d'établir rapidement des devis ou bien encore d'orienter vos demandes vers le service adapté pour un traitement spécifique de votre demande. Allant de la demande commerciale jusqu'au SAV, c'est toute notre chaîne de valeur qui s'en trouve améliorée. Connaissance des habitudes, détection des besoins, mise à disposition en temps réel d'une offre commerciale ou préparation d'un devis, tels sont les atouts de ce nouvel outil Microsoft Masao.

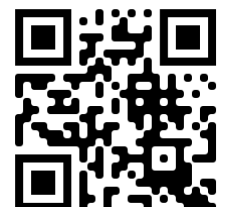
Fonctionnant en mode déconnecté, les données sont chargées dans les PC portables et permettent à nos équipes d'établir des devis pendant leurs rendez-vous. Dès lors que l'ordinateur en mobilité capte un réseau, nos équipes peuvent alors envoyer ces devis par mail (au format PDF).

Ce résultat est le fruit d'un partenariat fort avec l'un des leaders de ce type de solution sur le marché : Masao. Passées les étapes d'identification des besoins, Masao a été retenue pour accompagner ce changement stratégique et historique au sein de la CSGV. Ce projet est l'aboutissement d'un long travail conjoint entre nos équipes terrains, nos équipes informatiques et notre partenaire.

Mais qui est Masao ?

Masao accompagne la transformation digitale de la relation client en s'appuyant sur les technologies Microsoft Dynamics 365 et Power Platform. De la phase d'analyse à la réalisation, en passant par le conseil et la formation, ses 80 consultants mettent avec agilité tout leur savoir-faire métier et leur expertise technique pour garantir la réussite des projets.

Grapp est le fruit d'un projet réussi entre CSGV et MASAO l'intégrateur de solutions.



Découvrez-en plus en scannant notre QR code

NOUVEAUTÉ CAPSULES PE.DI

Votre Coopérative renforce et élargit son offre afin de répondre encore mieux à la diversité de vos demandes.

À partir du 1^{er} janvier 2023, les 18 magasins que compte la Coopérative du Syndicat Général des Vignerons seront, en plus des marques historiques, distributeurs de la marque PE.DI.

Première et unique unité de production de capsules de tirage basée en plein cœur de la Champagne Viticole, PE.DI est spécialisée dans la production d'obturateurs destinés à l'industrie de l'embouteillage.

Grâce à certaines des plus prestigieuses certifications internationales (ISO, CECA et EAC),

cette gamme répond aux besoins d'une clientèle régionale, experte, diversifiée et exigeante.

Equipée de la technologie la plus avancée et de lignes de lithographie dédiées, PE.DI, à travers son distributeur CSGV, peut fournir des personnalisations complexes et sophistiquées.

Avec passion et engagement, ce nouveau partenariat CSGV et PE.DI, la mutualisation des compétences de deux équipes apportera toutes les réponses aux adhérents et clients de votre Coopérative.



COULEUR 2023
« JAUNE SOLEIL »



PHOTOS NON CONTRACTUELLES

CAPSULES
ET BIDULES Ø 29 mm



CAPSULES ET BIDULES JEROBOAM

CAPSULES ET BIDULES Ø 26 mm



7 TYPES DE JOINTS
SYNTHÉTIQUES



TOP
- 0,67 cm³ CO₂/24h
+0,75/-0,018mg O₂/an

TOP+3
- 0,32 cm³ CO₂/24h
+0,78/-0,08mg O₂/an

TOP+
- 0,26 cm³ CO₂/24h
+0,52/-0,02mg O₂/an

TOPZ
- 0,18 cm³ CO₂/24h
+0,40/-0,02mg O₂/an

TOPS
- 0,14 cm³ CO₂/24h
+0,18/-0,03mg O₂/an

OXYSORB
Joint « actif »

BIDULE
INCORPORE
- 0,30 cm³ CO₂

LES SÉCATEURS ÉLECTRIQUES VITICOLES LES PLUS RAPIDES, PUISSANTS ET SÛRS

PELLENC



Puissants et légers, cette dernière génération de sécateurs C35 rend la taille des vignes plus rapide et plus sûre.

Le nouveau système anti-coupure Activ'Security, breveté par PELLENC, permet de déclencher l'arrêt instantané de la lame au contact de la main, gant PELLENC préconisé.

2 diamètres disponibles : 35 mm (modèle C35) ou 45 mm (modèle C45).



* Offre valable jusqu'au 31/05/2023 pour tout achat d'un sécateur PELLENC C35 ou C45.

Offre soumise à la reprise d'un sécateur électrique PELLENC Vinion, valable uniquement sur les numéros de série R,S,T,U,V.

contact

Service Matériel · 03.26.59.86.00

UN HIVER SOUS LA CHALEUR ADIEU LES FRISONS

Ne laissez pas le froid s'installer, vous plonger dans l'inconfort et réduire votre efficacité et votre productivité.

Nous proposons une diversité de vêtements chauffants allant des vestes chauffantes aux doudounes sans manches et aux gants.

La tenue de charge des batteries ultralégères permet de couvrir une journée de travail et pour les plus frileux, des batteries additionnelles sont disponibles. Le temps de rechargement est rapide.

Les amoureux des activités de loisirs en extérieur, chasse, pêche, randonnée, photographie animalière, pourront également en apprécier le confort.



contact

Florine VILLAIN · 06.21.88.24.85

DÉCLAREZ VOTRE FLAMME AU VIGNOBLE



À l'occasion de sa sixième édition, l'opération « Déclarez votre flamme au vignoble, offrez-lui des roses ! » portée par la CSGV et sa filiale La Pastorale vient de permettre la distribution et la plantation de 20.000 rosiers.

Créée en 2017 par la Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne comme la continuité de l'embellissement des paysages champenois, la distribution des pieds de roses aux communes viticoles se reconduit chaque année à l'automne grâce au mécénat de la CSGV et de son réseau de distribution mixte professionnels et grand public, La Pastorale.

Année après année, l'effort collectif d'embellissement de la Champagne se déploie et, pour la sixième année consécutive, ce sont des milliers de plants de roses qui ont été distribués la semaine de la sainte Catherine, entre le 21 et le 27 novembre 2022.

De gauche à droite :
M.Déroutillat Luc, Président
de la CSGV,
Mme.Couvreux Séverine,
vice-présidente de
Mission Coteaux
Maisons et Caves
de Champagne,
M.Prevoteau Sébastien,
Maire de Moslins



« Même si les rosiers n'ont plus l'utilité historique de vigie envers l'oïdium, on apprécie toujours leur rôle décoratif et les touches de couleur qu'ils apportent et la rose n'est-elle pas le symbole de l'amour ? Cet amour inconditionnel que les acteurs de la Champagne - les femmes et les hommes - animent et portent chaque jour à leur vignoble. »



Luc Déroutillat, Président de la CSGV

C'est à la fois un clin d'œil au passé et une contribution aux efforts d'embellissement du vignoble.

Utilisés à une époque pour détecter les maladies végétales, les rosiers font désormais partie intégrante de la beauté des coteaux et symbolisent un engagement collectif croissant.

La Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne l'a rappelé : la préservation des paysages et l'amélioration du cadre de vie sont des axes forts de son engagement pour lesquels l'implication collective des habitants, des élus des collectivités locales et de tous les acteurs de la vigne et du vin est essentielle.

L'inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO est en effet une opportunité d'unité pour l'ensemble de la Champagne viticole autour de causes communes. La CSGV, sa filiale La Pastorale et son expert végétal et aménagement paysager Arnaud Germain, à travers ce mécénat, revendiquent une position d'acteur fort en Champagne qui ne se limite pas à l'unique rôle de distributeur mais à une structure historique, visionnaire, responsable, en phase avec son environnement et les attentes sociétales.

Rendez vous en novembre 2023 pour la septième édition !

LES PRÉCAUTIONS POUR UN PRODUIT D'EXCEPTION

Le Champagne sublime les repas et les occasions. Il s'agit d'un produit dont il faut prendre soin afin d'en conserver la qualité. C'est pour cela qu'une attention particulière doit être portée au conditionnement de ce produit d'exception.

Emballer un produit nécessite de prendre en compte plusieurs contraintes techniques. Avant tout, on se doit de rappeler qu'un emballage remplit des fonctions de **conservation** et de **distribution** mais aussi **d'esthétisme**. Il est important de prendre des précautions concernant l'emballage. Celui-ci garantit la sécurité ainsi que la préservation de la qualité du vin et assure son arrivée à destination en parfait état.

1. PROTÉGER CONSERVER

L'emballage a pour rôle de contenir un produit, de le protéger et de bien le conserver. Pour ce faire, il vous faudra choisir un emballage adapté au format de votre bouteille et également prendre en compte le mode d'expédition.

2. LES FONCTIONS COMMERCIALES ET MARKETING

N'oublions pas que votre emballage sera le premier contact qu'aura le consommateur avant de déguster votre produit. Il s'agit donc d'un média, d'un support pour votre entreprise et pour votre acheteur. Optimisez donc sa conception pour en faire une vitrine efficace pour votre marque.

3. ALERTER (IMPACT VISUEL)

Votre emballage doit attirer le consommateur et l'interpeler. C'est ici que le design joue un rôle essentiel. Pensez à reprendre les codes de votre charte graphique et à mettre en avant vos couleurs référentes.

« Le rôle principal de notre service est d'apporter notre expertise afin de conseiller et accompagner nos adhérents dans le choix de solutions d'emballages. A mon sens, la caisse d'expédition est le premier vecteur de communication de votre identité pour le consommateur. »

Anaïs Grévin, Responsable du service personnalisation

EN FONCTION DE LA DESTINATION

DÉPART DU DOMAINE

Afin d'optimiser la capacité de stockage dans les véhicules de vos clients, il est préconisé d'utiliser des caisses de type vracs qui sont plus compactes n'ayant pas besoin de calage.

Toutefois, afin de préserver vos emballages, il est nécessaire d'utiliser un intercalaire.



3 solutions s'offrent à vous :

- Deli pack 1mm
- Deli pack 3mm
- Deli pack carton alvéolé *

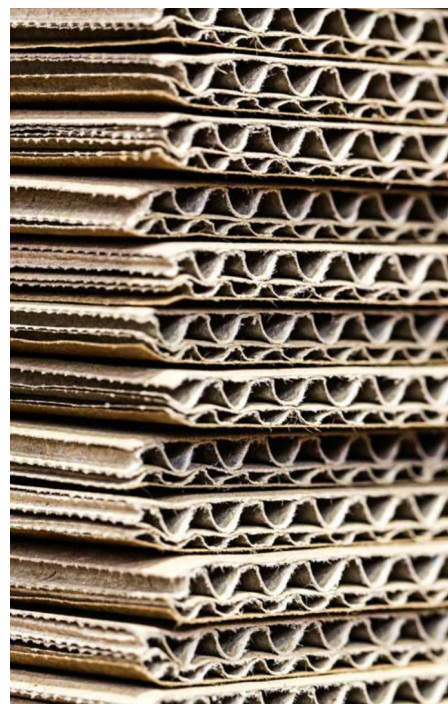
*Nouveauté qui sera plus respectueux pour l'environnement

ENVOI PAR UN TRANSPORTEUR

Afin de garantir un transport dans des conditions optimales, il est impératif d'utiliser une caisse adaptée.

Voici les précautions à prendre afin que vos bouteilles arrivent en toute sécurité :

- Utiliser une **double cannelure** afin d'absorber les chocs et éviter l'affaissement lors de la palettisation.
- Utiliser un **calage en carton** ou **plateau moulé** afin de protéger vos bouteilles.
- Choisir une **caisse adaptée au format de votre bouteille**.



EXEMPLE

La caisse de type 6FF peut répondre aux bouteilles champenoises et certaines bouteilles spéciales en utilisant un calage et positionnement différent.

La caisse 6PM, quant à elle, sera spécifique aux bouteilles champenoises.

LE SAVIEZ-VOUS ?



La mention CRD n'est pas obligatoire sur votre caisse.

Si votre siège social et l'ensemble de votre vignoble se trouvent dans la même commune il vous sera possible de **ne pas mentionner le « À »** avant le nom de votre village.

A l'inverse, si votre exploitation et votre vignoble se répartissent sur plusieurs communes, il vous faudra mentionner **« À »** avant le nom de votre commune.

EN FONCTION DU CONTENU

CHOISIR SON PLATEAU MOULÉ

Si vous cherchez une caisse répondant aux bouteilles standard et spéciales pour l'export, il vous faudra choisir la caisse 6 FF avec des plateaux moulés simples.

Pour les bouteilles standard, il faudra mettre les bouteilles fût sur fût, pour les bouteilles spéciales, il suffira de les croiser !

PLATEAU MOULÉ SIMPLE

Pour les bouteilles standard et spéciales.



Bouteille spéciale
à croiser



PLATEAU MOULÉ RECTO/VERSO

Uniquement pour les bouteilles standard.



Bouteille standard
fût sur fût.



« L'info-tri » ne concerne que la matière carton.

sera possible d'utiliser la consigne de tri ci-dessus mentionnée

À partir du moment où « l'info-tri » communique sur la bouteille, il vous faudra communiquer sur tous les éléments de la bouteille (muselet, coiffe, bouchon). Si vous ne mentionnez pas la bouteille, il vous

Ainsi, à compter du **09/03/2023**, seule cette nouvelle consigne devra être présente sur les produits pour le marché français.

IMPORTANCE DU DESIGN

Le design d'un packaging joue un rôle essentiel dans la vie des produits de consommation, se retrouvant au centre de différents enjeux – créatifs et marketing, mais aussi techniques.

Ils apparaissent comme « des outils stratégiques » pour se différencier de la concurrence et solliciter l'achat d'impulsion.

Aujourd'hui plus que jamais, le packaging se doit d'être de plus en plus responsable face à un consommateur de plus en plus sensible au cycle de vie du produit.

Votre service personnalisation vous accompagne dans l'élaboration de vos designs grâce à son équipe de graphistes et son expertise.

« Le design packaging est devenu, en quelques années, un enjeu stratégique ! Il joue 3 rôles principaux : La vente, la protection et l'information. Ainsi, un packaging doit être vu, susciter l'envie et donner des informations précises concernant le produit qu'il contient. »

Pauline Caron , Graphiste à la CSGV

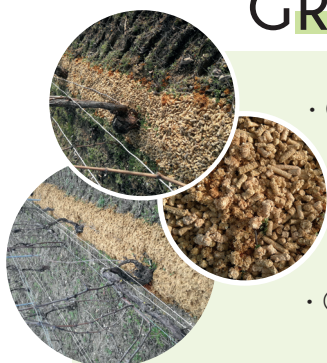


PAILLAGES SOLUTIONS ALTERNATIVES

Depuis de nombreuses années, la CSGV vous propose une large gamme d'amendement de masse pour l'entretien de vos parcelles (écorces, mulch, terreau, tourbe, fumiers...).

Granupaille et Miscanthus sont venus compléter la gamme ces dernières années offrant notamment de nouvelles solutions de paillage sous le rang.

GRANUPAILLE



- **Conditionnement :**
 - Big-Bag de 600 kg
 - Vrac / Camion de 13 tonnes ou semi de 27 tonnes
- Origine Marne
- **Composition :** Pellets de paille de blé 100% Sans colle ni additif - Biodégradable
- **Densité :** 500 à 600 kg/m³
- **Mise en place :** Epandage en localisé sous le rang sur **sol propre**
Semoir type Sepeba, Agrovis, Vicon en localisé
- **Dose :** 18 tonnes/ha localisé sur 30 cm

Les granulés, une fois positionnés en localisé sous le rang, de préférence de février à avril, vont sous l'effet de l'humidité du sol et des pluies, reprendre 4 à 5 fois leur volume.

Une « croûte » va se former et empêcher les mauvaises herbes de germer. Les pluies sont filtrées au travers du paillage. Granupaille va permettre de retenir l'humidité du sol lors des étés caniculaires et également enrichir le sol en humus lors de sa minéralisation.

À renouveler tous les ans selon dégradation du couvert.

MISCANTHUS

- **Conditionnement :** Vrac / Camion de 4 tonnes (30 m³) ou semi de 12 tonnes (90 m³)
- Origine Marne
Utilisable en Agriculture Biologique
- **Densité :** 120 à 150 kg/m³
- **Mise en place :** Epandage en localisé avec épandeur à écorces équipés de déflecteurs
- **Dose :** 30 à 50 tonnes/ha

Le miscanthus, désormais cultivé dans notre région, peu exigeant en intrants, s'inscrit dans une logique de développement durable et constitue un bon couvert végétal.

Les tiges de Miscanthus, riches en lignocellulose, naturellement séchées par l'arrêt végétatif et le froid, sont récoltées en fin d'hiver et vont permettre un excellent paillage pour le vignoble avec un maintien de l'humidité des sols pendant les épisodes caniculaires.

À renouveler tous les 3 ans.



LA TECHNIQUE VOUS ACCOMPAGNE

MESURER VOTRE

potentiel nutritionnel

POUR LA CAMPAGNE PROCHAINE
AVEC L'ANALYSE DE BOIS DE TAILLE



1

Mesurer la mise en réserve de vos parcelles

L'analyse devra être faite à la fin du cycle végétatif (hiver), cela vous donnera la capacité de l'état nutritionnel pour la future campagne.

2

Adaptez votre fertilisation

Les résultats d'analyses vous permettront d'ajuster votre fertilisation à la parcelle.

Connaître le potentiel de chacune de vos parcelles vous permettra d'anticiper vos interventions lors de la prochaine campagne.

RAPPEL : Une mauvaise mise en réserve impactera le cycle végétatif à venir (sensibilité aux maladies et faibles rendements).

Notre équipe technique se tient à votre disposition afin de vous accompagner dans votre protocole de prélèvement.

contact

Glenn LE DEVENDEC · 06.99.00.83.18

CERTIPHYTO 2023

Depuis le 11 août 2016, les formations "Certificat Individuel" ont changé. Dorénavant, l'obtention du 1^{er} Certiphyto sera validé par un questionnaire QCM après **2 jours de formation** pour les décideurs et opérateurs en exploitation agricole et **3 jours** pour les décideurs travaux et services.

Le renouvellement est dorénavant de **1 journée** mais votre demande de formation doit intervenir **IMPÉRATIVEMENT** dans les 3 à 6 mois avant la date de fin de validité du certificat pour être accepté.

Catégorie	Date	Organisme	Lieu
Renouvellement	3 février 2023	CRFPS	EPERNAY SIÈGE
Décideur initial	16 et 17 mars 2023	CRFPS	EPERNAY SIÈGE

Si ce délai n'est pas respecté, **vous devrez refaire une formation complète de 2 ou 3 jours.**

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES MODALITÉS DE CES SERVICES AUPRÈS DU SERVICE TECHNIQUE

Certigrap

Par 

OUTIL DE TRAÇABILITÉ *100% dédié à la vigne*

Afin de faciliter la gestion de votre exploitation et préparer au mieux vos certifications environnementales, votre coopérative a développé un logiciel de traçabilité spécialement conçu pour la vigne : Certigrap.



AVANTAGES

- Télécharger/importer votre parcellaire
- Renseigner vos interventions
- Visualiser votre traçabilité
- Dessiner et enregistrer votre biodiversité
- Créer votre plan de fumure prévisionnel
- Gérer vos IFT, votre cumul de cuivre
- Extractions PDF de vos bilans annuels utilisables pour vos certifications



ACCOMPAGNEMENT VDC, HVE ET BIO

Comment s'engager dans la certification environnementale en Champagne ?

L'équipe technique de la CSGV est à votre service pour vous accompagner vers ces certifications.

En collectif ou en individuel à votre choix.



**NOUVEAU
RÉFÉRENTIEL HVE
APPLICABLE DÈS JANVIER 2023
POUR LES NOUVEAUX CERTIFIÉS**

point fertilisation de début de campagne

ORSTIM : LA FORCE DES ENGRAIS LIQUIDES !

Indépendamment des conditions climatiques, les engrais liquides à apporter au sol vont avoir une rapidité d'action inégalée pour un démarrage optimal de vos vignes. Orstim 5 (version utilisable en Agriculture Biologique) ou Orstim 11 (utilisable en conventionnel) sont à apporter entre 150 et 200 litres par hectare en fonction de votre plan de fumure. Ils vous apporteront un démarrage rapide et une belle vigueur de départ.

DOPACTIF : DÉPLAFONNEZ VOS APPORTS D'AZOTE !



Si vous souhaitez dynamiser votre sol et lui faire « digérer » vos apports répétés d'engrais organiques, Dopactif est le produit qu'il vous faut ! Grâce à ses micro-organismes (bactéries et champignons) qu'il contient, la minéralisation de votre sol sera boostée. En plus de contribuer à maintenir les bons équilibres de vos sols, le Dopactif va libérer une vingtaine d'unités d'azote indispensables pour maintenir les objectifs de performances que vous lui demandez. Dopactif est la solution pour dé plafonner vos apports d'azote sans que cela apparaisse dans vos cahiers de fertilisation !

C'EST L'OCCASION D'ACHETER

MATÉRIEL D'OCCASION À SAISIR

- 1 nettoyeur Kärcher HDS8/17 4M 800L/H 170 bars
- 2 remueurs gyropalette GH avec automate neuf pour 15000 bouteilles/an
- 1 Pompe Rotor Schneider / 1 pompe Bodin VLV 300 HL/H / 1 pompe Bodin VLV 140 HL/H
- 1 Pompe Rotor 150 HL/H / 2 cuves inox 316L SKRLJ 21 HL / 2 cuves inox 316L Algor 15 HL



CAISSE DE REMUAGE

Caisse de remuage 504 bouteilles standard
galvanisée à chaud

**OFFRE
SPÉCIALE**

Du 01/01/2023 au 31/03/2023



CONTAINER

- 500 bouteilles standard ou 380 bouteilles sur pointes electrozincage : HTC 600
- Demie 1044 bouteilles
- Magnum 304 bouteilles
- Symphonie trentenaire 460 bouteilles
- Autres spéciales sur consultation

OFFRE

Pour toute caisse de remuage achetée,
la grille 6^{ème} face offerte

OFFRE

Pour tout container acheté,
les calages latéraux seront offerts.

PRODUITS DE NETTOYAGE SPÉCIFIQUES



À L'INDUSTRIE DES VINS & SPIRITUEUX

Une distribution exclusive Wigol par la CSGV.

Une **approche spécialisée** grâce à des produits efficaces et de haute qualité qui s'adaptent à chaque besoin et **tout type d'équipement**.

Une recherche dans le développement de **formules plus respectueuses** à base de **tensioactifs végétaux**.

Une gamme de produits respectueux de l'environnement et pour le matériel.

Type de souillure	Organiques	Minérales
Nature du produit	Alcalin	Acide
CUVERIE / SOLS & MURS		
Sols et murs	 Universal AKB + H (oxygéné)	Ponctuellement CIP R MSA (acide méthane sulfonique) 
Nettoyage interne non moussant	A + HE (oxygéné)	Alterné avec SR S MSA (acide méthane sulfonique) 
Nettoyage externe moussant	ALK Gel-Mousse complété avec O2 Moussant (oxygéné)	
Désinfection interne	Avant réutilisation Hydrosan Cinq	
LIGNE		
Nettoyage interne non moussant	A + HE (oxygéné)	Alterné avec CIP R MSA (Acide méthane sulfonique) 
Nettoyage externe moussant	ALK Gel-Mousse complété avec O2 Moussant	Alterné avec SR S MSA (Acide méthane sulfonique) 
Désinfection interne	Après le nettoyage, ou au mieux, avant réutilisation Hydrosan Cinq	
Lubrifiant convoyeurs		Intens O



Nettoyants plus respectueux de l'environnement à base d'acide méthane sulfonique ou tensioactifs végétaux. Des formules plus responsables.

Nous vous accompagnons avec notre expertise : Protocoles d'hygiène
www.alimpex.fr

ALIMPEX

LE SYSTÈME JUMBO

FILTRATION DES VINS

La technologie Jumbo Star développée par Sartorius résout plusieurs problèmes rencontrés avec le filtre à Kieselguhr tels que la sécurité de l'opérateur, les coûts d'exploitation élevés ou l'impact négatif sur la qualité du vin. Le Jumbo Star peut satisfaire les exigences de filtration des caves de petite et de grande taille et garantir la qualité du produit tout en maximisant l'efficacité de la production.

Le système repose sur la cartouche de filtration Jumbo Star avec sa technologie spécifique de plissage du matériau de filtration.

La surface de filtration atteint 28 m² dans chaque module de 40".

En outre, grâce à la géométrie du filtre et au grand diamètre de son adaptateur (DN100), le lavage à contre-courant peut être réalisé à un débit permettant d'optimiser l'efficacité de la régénération.



AVANTAGES

- Respect des propriétés organoleptiques
- Sécurité microbiologique
- Pertes de vin minimales
- Finesse de filtration adaptable
- Adaptable aux petits volumes
- Simplicité de mise en œuvre
- Technologie respectueuse de l'environnement (pas de résidus, cartouches de filtration régénérables)

Pourquoi ce système est-il adapté pour vous ?

- Pour conserver la qualité organoleptique de toutes vos cuvées, y compris vos plus prestigieuses
- Pour minimiser la perte de vins de vos petits volumes
- Pour garantir une brillance et une netteté de vos vins sans filtrer à des seuils bas
- Pour assurer une qualité microbiologique avec une filtration stérile si besoin

Cette technologie est maintenant disponible auprès de notre service prestation.

contact

Aurélien POULAIN • 06.29.89.31.73 • aurelie.poulain@csgv.com

LE TIRAGE ET LA PRISE DE MOUSSE

La réussite de la prise de mousse repose sur des paramètres propres au vin lui-même, mais aussi à son environnement et à une bonne maîtrise dans l'apport des intrants. Tous les ans, nous rencontrons des problèmes de prise de mousse attribuables à la conjonction des facteurs précédents.

LES PARAMÈTRES PROPRES AU VIN

Deux paramètres analytiques du vin peuvent avoir un impact négatif sur l'activité et à la viabilité des levures :

- Le pH : En dessous de 3, la prise de mousse devient difficile et en dessous de 2,90, les risques d'échec sont importants.

- La teneur en SO_2 LIBRE : en dessous de 7 mg/l, les levures sont sensibles à l'effet antiseptique de ce produit.

REMARQUE : le SO_2 moléculaire dépend de la teneur en SO_2 LIBRE et du pH ; on considère qu'au-delà de 1 mg/l de SO_2 moléculaire, la prise de mousse devient difficile.

L'ENVIRONNEMENT

La température est un paramètre fondamental. Elle influe sur la multiplication et l'activité des levures. C'est au début que tout se joue. En effet, la multiplication des cellules se fait en présence d'oxygène, donc dans les jours qui suivent le tirage, d'où l'importance de la température à ce moment.

Nous préconisons :

- Température du vin : 15°C minimum
- Température du local de stockage : 12°C minimum

REMARQUE

Il est souvent plus facile de chauffer le vin que la cave. Tenir compte de la température des bouteilles (en particulier l'hiver), d'autant que le poids de la bouteille vide (850 g environ) est important.

Exemple : si on met un vin à 20°C dans une bouteille à 0°C, sa température deviendra rapidement inférieure à 10°C.

Disponible
dans vos
laboratoires
O2C

LES INTRANTS

• Les ferments

Ceux-ci doivent être bien actifs. Notre souche ZYMAFLORE SPARK est particulièrement adaptée. Le contrôle de l'activité des ferments la veille du tirage est indispensable.

• Les activateurs de fermentation

THIAZOTE PH apporte l'azote ammoniacal nécessaire à la multiplication des levures. Dose d'emploi : 10 g/hecto à incorporer après la liqueur et les ferments (possible la veille du tirage).

REMARQUE

L'adjuvant de remuage (CLEANSPARK) n'influe pas sur la prise de mousse mais sur le remuage. Bien agiter les bidons avant emploi, mélanger soigneusement dans trois fois son volume d'eau froide et incorporer dans le vin déjà en brassage (très important).



Définir ensemble la meilleure solution stratégique et économique de vos surfaces logistiques.

RACKS À PALETTES
CASIERS ACCUMULATION
DYNAMIQUE GRAVITAIRE
STOCKAGE SHUTTLE
ÉTAGÈRES

PLATEFORMES, ESCALIERS
 CLOISONS GRILLAGÉES
 PROTECTION SABOT
 PLATELAGES RACK
 CONFORMITÉS



04 75 29 00 55



perrier@perrier.fr

[illegible]



WIGOL®
nettoyants et désinfectants



**PRODUITS DE NETTOYAGE SPÉCIFIQUES À L'INDUSTRIE
DES VINS & SPIRITUEUX**



contact@alimpx.fr

3 rue du Transformateur
68126 BENNWHIR-GARE

03 89 79 89 67
www.alimpx.fr



REVUE DE LA
COOPÉRATIVE DU SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS

Allées de Cumières - CS 70051 - 51202 EPERNAY Cedex • Tél. : 03 26 59 86 00 - info@csgv.com - www.csgv.com
Distributeur de produits phytopharmaceutiques - Agrément n°CA 00020 du 17.05.1996

Distributeur de produits phytopharmaceutiques - Agrément n°CA 00020 du 17.05.1996

AVIZE
Chemin Bas Nemery
Tél. : 03 26 57 79 22
magasin.avize@csay.com


BASSUET
 La Fosse St Nicolas
 Tél. : 03 26 72 88 90
magaasin.bassuet@csav.com

CONGY
Rue des Prés
Tél. : 03 26 51 35 35
magasin.congy@csgv.com

EPERNAY SUD
ZA des Forges
Tél. : 03 26 56 48 48
magasin.epernaysud@csav.com

MAILLY-CHAMPAGNE
4 Rue du 11 Novembre
Tél. : 03 26 49 41 31
magasin.mailly@csgv.com


SÉZANNE
 Rue du Rétortat
 Tél. : 03 26 80 65 95
magasin.sezanne@csav.com

BAR-SUR-AUBE
Rue de l'Europe
Tél. : 03 25 27 51 51
magasin baraube@cayv.com

BOUZY
Rue des Grelons
Tél. : 03 26 57 80 93
magasinbouzy@csay.com

DORMANS
 Rue du Bac de Vincelles
 Tél. : 03 26 58 27 26
magasin.dormans@csav.com

ETAMPES-SUR-MARNE
20 Rue de la Prairie
Tél. : 03 23 69 06 50
magasin.etampes@cayv.com

MUIZON
Rue de la Gare
Tél. : 03 26 04 15 15
magasin.muizon@cayacom

VERTUS
Rue des Chanteraines
Tél. : 03 26 53 50 50
magasin.vertus@cay.com

BAR-SUR-SEINE
Rue Bernard Pieds
Tél. : 03 25 29 79 99
magaasin.barseine@csav.com

CHARLY-SUR-MARNE
Rue Paul Hivet
Tél. : 03 23 82 13 58
magasin.charly@csav.com

EPERNAY (SIÈGE)
Allées de Cumières
Tél. : 03 26 59 86 00
info@csgv.com

LES RICEYS
2 Rue de Valmolin
Tél. : 03 25 29 07 07
maasin.riceys@csay.com

PORT-À-BINSON
Rue de la Gare
Tél. : 03 26 58 30 89
maasin.portabinson@csay.com

VILLEDOMMANGE
Route de Pargny
Tél. : 03 26 49 75 10
maas.in.villedommange@csav.com

Directeur de la publication : Nicolas de la BROSSE - Chargée de coordination : Alexandra GEORGET - Mise en page : Justine BENHAIM / Camille BOUCTON

Impression : Le Réveil de la Marne - Tirage 9000 exemplaires - Abonnement annuel 3€

Si vous ne désirez plus recevoir notre revue Champagne Informations, merci de nous envoyer un mail dans ce sens à l'adresse suivante : info@csgv.com