

Le VITeff, qui s'est tenu du **14 au 16 octobre 2025** au Millesium d'Épernay, a une fois de plus confirmé son statut d'événement incontournable pour les professionnels de la filière effervescente. Cette 18e édition, marquée par un nouveau format sur trois jours, **a rassemblé 336 exposants et 18 000 visiteurs** venus découvrir les innovations et les savoir-faire d'un secteur en pleine évolution.

UN NOUVEAU FORMAT PLEBISCITE ET UNE EXPERIENCE VISITEUR ENRICHIE

La **nouvelle formule de salon condensée sur trois jours** a séduit aussi bien les exposants que les visiteurs. Ce choix stratégique a permis **une répartition fluide et équilibrée de la fréquentation**, tout en maintenant un niveau d'échanges et de rencontres **particulièrement dense.** Dès le premier matin d'ouverture du salon, les visiteurs ont afflué en nombre.
Cette attractivité renforcée a également permis de **mobiliser de nouveaux exposants** venus de différents horizons : pas moins de **79 entreprises supplémentaires** ont rejoint le VITeff 2025, dont plus de la moitié **issue de territoires hors Champagne-Ardenne et de l'étranger**. Une diversité géographique qui confirme le rayonnement grandissant du salon et son rôle de plateforme fédératrice pour l'ensemble de la filière effervescente mondiale.

D'autre part, **la traditionnelle nocturne** a été complétée pour la première fois par une soirée dansante en partenariat avec **Tap Too Asso. Affichant complet**, dans une ambiance festive et conviviale, exposants, visiteurs et partenaires se sont retrouvés pour un moment de **partage et de célébration** autour des vins effervescents.

Les visiteurs ont aussi pu jouir d'une expérience complétement renouvelée : site Internet refondu avec possibilité de prise de rendez-vous en amont avec les exposants ; des espaces de restauration agrandis et renouvelés, sans oublier le nouveau grand chapiteau de 6000m2 (50m de large, 120m de long et 11m de haut) qui a permis de mieux répartir le flux des visiteurs dans le salon et d'implanter les stands selon un plan plus lisible et cohérent.

QUAND L'EMPLOI PÉTILLE AU CŒUR DU SALON

Une des principales nouveautés de cette 18e édition du VITeff fut **l'accent mis sur l'emploi et à la formation.**
Nous tenons à remercier nos partenaires **France Travail, la Mission Locale d'Épernay et Cap Emploi**, qui ont animé de manière particulièrement dynamique ce nouvel espace, un stand qui n'a **jamais désempli** durant trois jours. De très nombreux demandeurs d'emploi ont ainsi pu découvrir **les Jobibox**, des cabines permettant de créer leur propre CV vidéo afin de se positionner sur des offres collectées en amont du salon auprès des exposants.
Organisé pour la première fois, le **job dating,** a rencontré un vif succès avec **une longue file d'attente de candidats** qui avaient fait spécifiquement le déplacement pour pitcher face à 15 entreprises exposantes. Enfin, **un quizz** fut élaboré sur les métiers de la filière champagne en complément **d'une course d'orientation dans le salon et d'ateliers pratiques** pour sensibiliser la jeune génération aux métiers et aux technologies de la filière. Cette expérience fut très appréciée des étudiants et de leurs professeurs.

CONTACT PRESSE
Cyril EGOROFF - *Directeur d'EFFEVENT* : +33 (0)7.86.59.92.70 | cyril.egoroff@effevent.com
Envoi de photos possible sur demande

UNE ÉDITION TOURNEE VERS L'INNOVATION ET L'OUVERTURE INTERNATIONALE

Pour la première fois, le VITeff a proposé d'aborder l'innovation sous un angle nouveau : celui de **la dégustation technique**. Ainsi, **3 Masterclass de haut niveau** ont été organisées dans l'espace Agora **avec des intervenants de renommée internationale** (CIVC, Institut d'œnologie de Geisenheim, Laboratoire Effervescence de l'Université de Reims Champagne Ardennes). Ces Masterclass ont affiché complet et l'une d'elle a même été suivie en direct depuis l'Université allemande de Geisenheim, marquant ainsi **une étape supplémentaire dans le déploiement du VITeff à l'international.**

Cette approche a aussi pris la forme d'**un nouvel espace dédié aux dégustations techniques.** Accessible en continu et sans réservation, il a permis de déguster l'innovation via la présence d'experts **sur les produits œnologiques, les cépages résistants, la désalcoolisation ou encore les bouchons innovants**. Animée avec l'aide précieuse des étudiants des écoles d'Avize Viti campus, de Crézancy et de Stéphane Hessel, cette expérimentation fut un succès et il conviendra à l'avenir de l'accompagner encore davantage pour que ce nouvel espace soit plus identifié par les visiteurs du salon.

Enfin, la matinée d'ouverture du salon a aussi été marquée par **la remise des prix de l'innovation**. Organisée en partenariat avec **Epernay Agglo Champagne**, elle a mis à l'honneur **5 lauréats** dans tous les segments de la filière des vins effervescents.

DES ÉCHANGES ENRICHISSANTS ET TOURNÉS VERS L'INTERNATIONAL

L'Agora a également été l'un des espaces forts du salon, accueillant **un riche programme de conférences et de tables rondes consacrées aux enjeux actuels et futurs de la filière.** 73 experts se sont succédé pour aborder des thématiques clés telles que l'apport du numérique dans la viticulture de précision, les besoins en formation et les métiers de demain, ou encore l'avenir des ventes de vins effervescents et du champagne en France. Une matinée fut aussi dédiée à des rendez-vous entre chercheurs de l'Université de Reims Champagne Ardennes et les entreprises exposantes pour encourager des projets de R&D.

En ouverture du salon, **une table ronde inaugurale** d'envergure a réuni Alain Sacy, Franck Leroy, Damien Champy, David Chatillon et l'économiste Olivier Gergaud autour d'une question fondamentale : **« Comment conserver le leadership du champagne en 2040 ? ».** Cet échange de haut niveau a posé les premières pierres de réflexion d'une filière résolument tournée vers l'innovation, la performance et le rayonnement international et de comment se remettre en question.

EN PARTENARIAT AVEC :

CONTACT PRESSE
Cyril EGOROFF - *Directeur d'EFFEVENT* : +33 (0)7.86.59.92.70 | cyril.egoroff@effevent.com
Envoi de photos possible sur demande