

Domaine vinivicole en Champagne.

Tu as hérité d'un vignoble en Champagne et tu souhaites produire du Champagne.

Tu cherches des financements. Tu dois passer devant des investisseurs pour leur demander de financer ta future entreprise vinivicole.

Pour cela, prépare un exposé oral pour les convaincre. Tu peux t'appuyer sur un diaporama.

Ta présentation doit :

- Présenter ton produit, ses spécificités, ses atouts, sa localisation. (Tout d'abord)
- Expliquer les raisons de l'emplacement de ton entreprise vinivicole pour produire ton champagne. (De plus)
- Expliquer les raisons de l'emplacement de ton entreprise vinivicole pour vendre sur place et exporter ton produit en France et dans le monde. (Enfin)

Pour cela, réalise un brouillon pour prélever et organiser les informations. Tu peux t'aider du tableau ci-dessous.

Présentation de ton produit, ses spécificités, ses atouts, sa localisation. (Tout d'abord)	Explication des raisons de l'emplacement de ton entreprise vinivicole pour produire ton champagne. (De plus)	Explication des raisons de l'emplacement de ton entreprise pour vendre sur place et exporter ton produit en France et dans le monde. (Enfin)

Puis, entraîne-toi à l'oral. Pour cela, utilise les critères de compétences.

Je m'exprime à l'oral.	
E	Je suis capable de parler d'un sujet à l'oral pendant 4-5 min avec quelques notes . Je me tiens bien, je comprends ce que je dis, je ne donne pas l'impression de lire mes notes et je parle suffisamment fort. Je m'appuie sur des documents pour illustrer mon propos.
A	Je suis capable de parler d'un sujet à l'oral avec un support écrit. Je me tiens bien, je comprends ce que je dis, je ne donne pas l'impression de lire mes notes et je parle suffisamment fort. Je m'appuie sur des documents pour illustrer mon propos.
F	Je suis capable de parler d'un sujet à l'oral avec un support écrit. Je comprends ce que je dis. Je me tiens bien et je parle suffisamment fort.
I	J'ai des difficultés à parler d'un sujet à l'oral avec un support écrit : je ne comprends pas ce que je dis et je ne parle pas suffisamment fort pour être entendu.

Étude de cas



EN ÉQUIPES

La Champagne : un espace viticole productif et mondialisé

Cette étude de cas vise à étudier les dynamiques d'un espace productif agricole mondialisé. Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



ÉQUIPE 2

Répartis en équipes, vous montrez comment chacun des espaces étudiés est un espace productif ouvert aux échanges mondiaux. À l'oral, chaque équipe présente l'espace qu'elle a étudié.

▶ Coopérer et mutualiser

Coups de pouce

Votre équipe étudie la Champagne, montrez :
- son organisation et ses atouts (Doc 1, 4 et 5) ;
- ses acteurs mobilisés pour dynamiser l'espace (Doc 2, 3 et 4) ;
- ses dynamiques et ses perspectives (Doc 2 et 4).

Guidage pour la réalisation de l'exposé

Carte interactive



Un espace agricole productif et valorisé

- Territoires en AOP « Champagne »
- Implantation du vignoble

CÔTE DES BLANCS Principaux vignobles

- Patrimoine mondial de l'UNESCO

Un espace productif intégré

- Principales villes
- Axes de communication
- Aéroports internationaux
- Principales exportations

2 La région Grand Est et la viticulture

Le contrat de filière viticulture du Grand Est (2019-2021) signé par la région et les représentants des organisations professionnelles définit trois axes stratégiques.

- **La compétitivité et la durabilité des exploitations agricoles :** soutenir le développement des exploitations et promouvoir l'innovation pour répondre aux enjeux de durabilité de la viticulture.

- **L'export :** promouvoir la présence des vins du Grand Est à l'international pour renforcer la compétitivité des entreprises et l'attractivité du territoire.

- **L'œnotourisme :** promouvoir et vendre les vins avec les viticulteurs en développant l'accueil touristique dans les exploitations.

D'après un communiqué de presse de la région Grand Est, 2019.

VOCABULAIRE

- **Agriculture productiviste :** agriculture commerciale dont les rendements reposent sur un recours aux techniques et aux progrès scientifiques.

1 La Champagne, un espace viticole



Une tonnellerie à Cauroy-lès-Hermonville, Marne.

AMONT

Activités industrielles
(fabrication du matériel, des composants, des engrais...)



Usine de mise en bouteille automatisée.

FILIÈRE CHAMPAGNE

Industrie agroalimentaire
(viticulture, pressurage, fermentation, tirage...)



Vente de champagne chez Astor Wine & Spirits, New York.

AVAL

Activités de services
(stockage, transport, marketing, négoce...)

3 Des activités diversifiées et complémentaires

4 Une agriculture productiviste et commerciale

Parole de géographe

Les grandes exploitations concentrent 81 % de la surface agricole cultivée en Champagne-Ardenne. La mécanisation et la concentration économique des exploitations se sont traduites depuis le milieu du XX^e siècle par une forte baisse des emplois agricoles et un fort exode rural, reflets d'un système agro-industriel performant et moderne.

Le champagne est une boisson de prestige dont plus de la moitié de la production est exportée. Le champagne est une appellation d'origine protégée (AOP) promue et étroitement surveillée par le Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Ce grand vignoble est contrôlé pour l'essentiel par 300 maisons de négoce qui disposent de leurs propres vignes, rachètent des raisins à de petits producteurs, produisent dans leurs chais¹ et commercialisent celui-ci. Plus de la moitié des expéditions sont réalisées par seulement douze grands groupes. Cinq d'entre eux, appartenant parfois à des grandes firmes de luxe, sont dominants : LVMH, Vranken-Pommery, Lançon-BBC, Laurent-Perrier et Pernod Ricard.

Alexandra Monot, géographe à l'université de Strasbourg, *La France des 13 régions*, A. Colin, 2017.

¹ Lieu en sous-sol où l'on entrepose les fûts ou tonneaux de vin.



5 Un vignoble champenois, Charly-sur-Marne, 2017

Un vigneron entretient une parcelle de vigne dans un vignoble de Champagne.

CHIFFRES CLÉS

1^{re} production AOC viticole mondiale (en chiffre d'affaires)

0,5 % de la surface du vignoble mondial

33 % de la consommation mondiale de vins effervescents (en valeur)

244 millions de bouteilles expédiées dont 54 % à l'export