



ACB

Association
des Champagnes
Biologiques

LETTRE D'INFO ADHÉRENTS - DECEMBRE 2023 -

Depuis la dernière lettre d'information aux adhérents de juillet 2023, le Conseil d'Administration s'est réuni par deux fois. Vous trouverez dans ce bulletin, le compte-rendu des actions conduites, ainsi que les décisions et orientations prises par les conseillers à ce jour.

L'Association

Inauguration du premier local de travail dédié à l'Association des Champagnes Biologiques, au cœur de la ville de Troyes

L'ACB a inauguré le mardi 12 décembre dernier son premier espace de travail, grâce à la générosité d'un de ses adhérents, le vigneron Vincent COUCHE.

Une trentaine de participants (élus parlementaires, élus municipaux, acteurs de l'œnotourisme, journalistes, crédit agricole et conseillers du conseil d'administration), étaient réunis pour célébrer cette nouvelle étape dans la vie de l'association.



Extrait du discours du président, Jérôme BOURGEOIS :
« Ces locaux vont nous offrir « une belle vitrine » pour l'association, si j'ose dire, au demeurant excentrée par rapport aux deux villes marnaises traditionnellement associées au Champagne, mais à vrai dire comme un pied de nez à nos instances interprofessionnelles, ne nous faisant pas vraiment de cadeau, et finalement en cohérence avec l'origine géographique d'une grande part de ses administrateurs et du caractère pionnier de l'Aube pour ce qui est de la viticulture biologique !

Je voudrais simplement finir par conclure que cet évènement témoigne de la vitalité de la viticulture biologique en Champagne et ai bon espoir qu'il nous permette de poursuivre le mouvement, de convaincre davantage de vignerons à s'engager en Bio, et d'en attirer de nouveaux ayant fait ce choix de pratiques viticoles plus vertueuses et durables, à rejoindre l'association ! »

Ce local situé au **24 rue Turenne**, à **TROYES**, aura pour vocation :

- D'accueillir les bureaux des deux animatrices, Anne et Eva qui travaillaient jusqu'alors totalement en télétravail.
- D'être un véritable quartier général, un lieu d'échange et de partage, où pourront avoir lieu les différentes réunions de travail de l'ACB et rencontres entre adhérents, professionnels du monde du vin et journalistes.

Des rencontres avec le grand public sont également en cours de réflexion. Les formats seront à réfléchir ensemble lors d'une prochaine commission salons/animations qui aura très certainement lieu fin janvier et à laquelle tous les adhérents seront conviés.

Une **bibliothèque participative** sera mise en place. Le principe est simple : chaque adhérent pourra déposer et emprunter les livres de ses choix. L'ACB alimentera également cette bibliothèque par quelques achats d'ouvrages chaque année. Si vous avez des références bibliographiques à nous conseiller, nous sommes preneurs 😊



Association des Champagnes Biologiques
Siège social - 53 rue Vernouillet - 51100 REIMS
Espace de travail - 24 rue Turenne - 10000 TROYES

Une permanence pour les adhérents et sympathisants de l'ACB sera mise en place tous les mercredis de 14h à 18h, dès le **mercredi 24 janvier 2024**.

Il vous sera possible :

- d'acheter des panneaux de signalisation de vigne en AB
- de récupérer des supports de communication proposés par l'ACB (Affiches « La Bio dans la Peau », Anciennes Affiches Bulles Bio, Dépliants sur les Champagnes Biologiques..)
- d'emprunter des livres dans notre super bibliothèque participative, qui, nous espérons, s'étoffera au fur et à mesure.

Enfin, nous vous rappelons que ce lieu est celui de tous les adhérents de l'Association et sommes donc ouverts à toutes autres suggestions et propositions de votre part ! La seule limite n'étant que notre imagination !!

31 domaines ont rejoint l'association en 2023 !!

31 nouveaux domaines ont rejoint l'association en 2023 : 1 domaine dans l'Aisne, 6 domaines dans l'Aube et 24 dans la Marne. 1 nouveau sympathisant a également adhéré. L'ACB compte fin 2023, **186 adhérents** et **14 sympathisants**.

Assemblée Générale 2024 de l'ACB



La prochaine Assemblée Générale de l'ACB aura lieu le **vendredi 16 février 2024**, à Saint-Julien-Les-Villas. L'appel à candidatures pour intégrer le Conseil d'Administration sera envoyé avec les convocations, mi- janvier.

Le pépiniériste alsacien Christophe HEBINGER interviendra l'après-midi.

La Filière Viticulture Biologique Française

Cuivre et limitation Spe1 à 4 kg/ha

Pascal Doquet, notre référent pour le sujet du cuivre, dont il a la charge au niveau national pour la FNAB, vous avait récemment informé des adaptations réglementaires des doses de cuivre qui seraient acceptées lors des contrôles en 2023 (voir mail de l'ACB du 16 novembre).

Ces adaptations faisaient suite au courrier envoyé au Ministre de l'Agriculture à l'initiative de la FNAB et de France Vin Bio, co-signé par les principales organisations viticoles. La grille de lecture réglementaire proposée par les services du ministère convenait d'une utilisation de doses supérieures à 4 kg/ha à condition d'avoir utilisé pour ces dépassements des produits non soumis à la limitation Spe1.

Règlement SUR et vote du Parlement Européen

Vous avez peut-être suivi dans les actualités récentes le projet de vote du règlement SUR par le Parlement Européen. Ce projet porté par la Commission Environnement du Parlement, suite à la volonté de la Commission Européenne de mettre en place une réglementation plus contraignante pour l'usage des pesticides n'a malheureusement pas pu aboutir.

Parmi les innombrables amendements déposés pour ce projet de texte, suite à la sollicitation de Pascal Doquet, la FNAB avait appuyé un seul amendement qui demandait de retirer du texte la mention « à l'exception des métaux lourds » utilisée pour catégoriser les produits de biocontrôle : « *substance active exerçant un contrôle biologique* », *une substance active qui est (a) un micro-organisme vivant, ou (b) d'origine naturelle, à l'exception des métaux lourds et de leurs sels ou (c) si synthétisé, identique à une substance naturelle telle que mentionnée à l'Annexe -I.* »

Cette notion de métal lourd n'est en effet qu'une simple convention qui différencie, dans un usage courant, les éléments métalliques dont la masse volumique est supérieure à 5 g/cm³ (dont le cuivre fait partie), de ceux dont la masse volumique inférieure à 5 g/cm³ (dont l'aluminium fait partie). Ce simple critère arbitraire ne préjuge en rien d'une toxicité potentielle d'un niveau supérieur ou inférieur en fonction de la masse volumique.

Cet amendement a bien été voté par les Parlementaires et sera peut-être utile pour la prochaine réhomologation du cuivre initialement prévue en 2025. Mais nous ne pouvons qu'être attristés que l'ensemble du projet de règlement SUR ait été mis en défaut par le vote du 22 novembre, sans qu'une nouvelle perspective de réglementation ne soit envisagée pour le moment.

Campagne Bio Réflexe déclinée à la filière Vin Bio



L'Association nationale interprofessionnelle, France Vin Bio, dont est membre l'ACB, travaille actuellement à la réalisation d'une campagne de communication d'envergure nationale sur le vin bio. Celle-ci s'inscrit dans un contexte de baisse de la vente de vin bio en particulier chez nos collègues vignerons du sud de la France, touchés de plein fouet par la déconsommation de vin rouge. Pour ce faire, France Vin Bio s'est appuyé sur la campagne #Bio Réflexe conçue par l'Agence Bio en 2022 et qui pour le moment n'avait pas été déclinée pour notre filière. En cours de finalisation, cette campagne dédiée au vin bio devrait voir le jour courant premier semestre 2024.

Consultation Désalcoolisation Vin Bio : VOTRE AVIS !

Un nouvel étiquetage sur les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés est possible depuis le 8 décembre dernier, sous réserve que le cahier des charges de l'appellation l'autorise (ce qui n'est pas le cas en Champagne !)

En vinification bio, la **désalcoolisation quant à elle reste interdite**. Cependant, la **commission européenne**, à la demande des Allemands, a ouvert dernièrement une consultation sur la possibilité de l'autoriser.

France Vin Bio, en charge de porter la voix des professionnels viti bio français, a demandé leur position aux structures défendant la viti bio en région. L'ACB a donc à se positionner pour les vignerons bio champenois, et pour ce faire à besoin de connaître **votre avis sur cette épineuse question de fond, impactant l'avenir de la filière viticole bio**.



Cliquez [ICI](#) pour accéder aux informations sur les techniques de désalcoolisation.

Accédez à la consultation en cliquant [ICI](#) pour exprimer votre position sur la désalcoolisation des vins en bio
Réponse attendue avant le 1er Janvier 2024

La Conférence de presse annuelle de l'Agence Bio 2024 aura lieu en Champagne, en partenariat avec l'ACB !

Le 15 décembre 2023, l'ACB a appris que sa proposition d'accueillir la conférence de presse nationale de l'Agence Bio avait été retenue ! Ce grand temps fort de l'Agence Bio a pour premier objectif de présenter les chiffres de la Bio filière par filière.

Réunissant un grand nombre de médias nationaux, cette conférence permettra d'offrir une belle visibilité sur la filière biologique dans le vignoble champenois. Cette conférence aura lieu le **13 juin 2024, à Reims**.

[En 2023, la conférence de presse avait eu lieu en Nouvelle Aquitaine, en partenariat avec Interbio Nouvelle Aquitaine et Vigneron Bio Nouvelle Aquitaine.](#)



La Filière Champagne Biologique

Les Chiffres 2023, fournis par l'Agence Bio, ne seront disponibles qu'au printemps 2024. Cependant, en ce mois de décembre 2023, **36 nouvelles conversions** ont été annoncées pour les départements de la Marne et de l'Aube, soit **64 ha supplémentaires** mis en conversion.

- Marne : 24 structures supplémentaires = 60 ha.
- Aube : 10 structures supplémentaires = 4 ha.
- Aisne : 2 structures supplémentaires

15 arrêts ont été enregistrés dont 4 pour arrêts administratifs (changement de statut).

L'annuaire des prestataires

Un Annuaire des Prestataires Viticoles Champenois proposant des services aux structures engagées en bio avait été élaboré en 2023 et distribué à tous les adhérents de l'ACB. Celui-ci est en cours de réactualisation pour 2024.

Si vous êtes également prestataire et n'auriez pas été sollicité dans le cadre de cette enquête, merci de nous en informer (Mail : emilie.brost@biograndest.org).

Résultats de l'enquête de marché sur la viticulture biologique en Champagne en 2022 :

Nicolas BEFORT et l'ACB souhaitent vous remercier de vos nombreux retours, permettant ainsi d'obtenir des statistiques représentatives de la réalité du marché. Nicolas BEFORT finalise l'analyse des résultats. Une première présentation des résultats de l'enquête est prévue devant le CA de l'ACB fin janvier. La première présentation publique aura lieu quant à elle lors de l'Assemblée Générale de l'ACB, le 16 février prochain, et sera assurée par Nicolas BEFORT.



Les animations organisées dans le cadre du projet filière « Champagne Biologique », depuis juillet 2023, avec l'ACB :

Trois Vignes Bio Ouvertes :

- « Convertir son domaine à la viticulture bio », chez Sébastien SIMON, à Nesles la Montagne (02)
- « La vinification bio : gestion et réglementation », chez Florent DOUGE, à Neuville sur Seine (10)
- « Le compost en viticulture bio » chez André HEUCQ, à Cuisles (51)

Deux ½ journées « Découverte de la Filière Champagne Biologique » :

- A Vaudemange (51), avec le témoignage de Pierre DETHUNE, vigneron à Ambonnay
- A la coopérative viticole d'Ecueil (51), avec le témoignage de Christophe LEFEVRE, administrateur de la coopérative et vigneron bio.

Un grand merci à tous les adhérents de l'ACB pour leur engagement dans la promotion de notre filière !

Les prochaines animations organisées dans le cadre du projet filière « Champagne Biologique », avec l'ACB

Initialement prévue en décembre 2023, la VBO « Découverte de la viticulture biologique », chez le vigneron Aurélien LURQUIN est reportée à janvier/février 2024. Date à fixer.

Si vous souhaitez faire découvrir ou découvrir des pratiques particulières dans la vigne ou au chai, n'hésitez pas à en faire part à Emilie BROST : emilie.brost@biograndest.org.



Commission Animations & Formations (Réfèrent : Thibault LEGRAND)

De nombreuses animations ont été organisées depuis juillet 2023 :

- ✓ **Vendanges 2023** : visites de domaines adhérents et réalisation de publications vendanges sur nos réseaux sociaux.

Association des Champagnes Biologiques
Siège social - 53 rue Vernouillet - 51100 REIMS
Espace de travail - 24 rue Turenne - 10000 TROYES

- ✓ **Participation de l'ACB à la foire agricole de Châlons-en-Champagne, le lundi 4 septembre 2023.** Invitées par l'équipe organisatrice à l'occasion des 25 ans de l'ACB, Anne et Emilie y ont tenu un stand sur le parvis d'honneur.
- ✓ **Participation de l'ACB à l'Ecol'Aube Festival, le 7 octobre 2023, au lycée de Saint-Pouange (10).** Un stand avait été tenu par deux administratrices aubois : Delphine BRULEZ et Anne SANDRIN, ainsi que l'animatrice Anne.
- ✓ **Ciné-Dégustation avec le film « Vignerones » de Guillaume BODIN, au Cinéma La Comète, à Châlons-en-Champagne (51),** suivi d'une dégustation de Champagne des domaines DE SOUSA, PASCAL DOQUET et ANTOINE CHEVALIER.

Vos animations à venir :

Hiver 2024 : Rencontre-échange avec ECOCERT

Hiver 2024 : Animation « **Initiation à la taille douce** », animées par Emilie BOUCHERAT. 2 sessions seront organisées : une dans l'Aube chez Oliver HORIOT, aux Riceys et une dans la Marne chez Pascal DOQUET, à Vertus.

Hiver 2024 : Animation pour les adhérents « **Comment bien préparer son audit de certification bio ?** », proposée par Alexandre CHAILLON, administrateur de l'ACB.

Mars 2024 : Journées dégustations des vins clairs entre adhérents dans l'Aube et la Marne. La dégustation des vins clairs dans l'Aube aura lieu dans notre nouveau local, à Troyes !

Mars/Avril 2024 : Journées « Liage » chez le Président Jérôme BOURGEOIS, à Crouttes-sur-Marne.

Juillet 2024 : Fête de l'Eté



• Bio en Grand Est •

Les formations à venir organisées par BGE :

Thème	Formateur	Date	Lieu	Personne à contacter pour l'inscription
Couverts Végétaux	François DARGELOS	29 et 30 janvier	Domaine LEGRAND LATOUR - FLEURY LA RIVIERE (51)	Emilie BROST - BGE - emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60
Taille Douce Approfondissement	Marceau BOURDARIAS	6 et 7 février 2024	Domaine POUILLON ET FILS - MAREUIL SUR AY (51) à confirmer	Emilie BROST - BGE - emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60

La formation à venir organisée par Ver de Terre Production :



Thème	Formateur	Date	Lieu	Personne à contacter pour l'inscription
Taille Douce Initiation	Marceau BOURDARIAS	8 et 9 février 2024	Domaine RUPPERT-LEROY - ESSOYES (10)	Mérodie ROLLAND - Ver de Terre Production - melodie.rolland@verdetterreprod.fr

La formation à venir organisée par le MABD :



Thème	Formateur	Date	Lieu	Personne à contacter pour l'inscription
-------	-----------	------	------	-----------------------------------------

Évaluer l'état de ses terres à partir des plantes spontanées : comprendre leur rôle et mettre en place des mesures agronomiques	René BECKER	18 et 19 mars 2024	Domaine LEGRAND LATOUR - FLEURY LA RIVIERE (51)	Lien pour s'inscrire : https://app.bio-dynamie.org/formations/301/session Christa SCHULTZ 06 71 59 02 01 c.schultz@bio-dynamie.org
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	--------------------	-------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PS : une formation sur la **taille douce en initiation** est organisée par CRFPS le **15 et 16 janvier**, il reste des places, si cela vous intéresse voici l'adresse mail de la structure : cmeilleur@crfps.com



Commission Technique (Référénts : Delphine BRULEZ et Olivier HORIOT)

Gestion de la Flavescence Dorée en Bio

L'ITAB et l'IFV ont organisé début décembre deux visioconférences sur la flavescence dorée en viticulture biologique que vous pouvez retrouver intégralement [ICI](#).

La première plus globale portait sur les connaissances scientifiques générales actuelles : différenciation des deux types de flavescence, conditions de dispersion, sensibilité en fonction des cépages.

Un focus sur le vignoble champenois a été réalisé, avec la présentation des deux scénarios observés actuellement (vu à 59'11) :

- Scénario n°1 : Des vignobles avec la mise en place d'une lutte active avec arrachages, et pour lesquels on constate des foyers bien maîtrisés et une diminution de la surface impactée.
- Scénario n°2 : Des vignobles où la lutte et la prospection ne sont pas l'affaire de tous et dans lesquelles les foyers augmentent considérablement.

Contrairement à d'autres régions, a été rappelé qu'en Champagne le traitement à l'eau chaude est obligatoire car inscrit dans notre cahier des charges !

Le second webinaire abordait plus spécifiquement les moyens de lutte bio possibles. Il a ainsi été indiqué que la seule substance active autorisée en Bio est le pyrèthre naturel. Pour optimiser l'efficacité de cette substance, il a été rappelé l'importance de la qualité de pulvérisation avec un matériel bien réglé, et un traitement couvrant intégralement le feuillage, notamment les faces inférieures des feuilles et le cœur de la souche où se trouvent les larves. Sensible aux rayons UV, il est préférable d'utiliser le pyrèthre après 19h. Ne pas oublier que cette substance bien que naturelle reste toxique pour les mammifères à fortes doses et pour l'environnement !

S'agissant des moyens de luttés préventifs efficaces, ont été conseillées : le traitement à l'eau chaude des plants, le brûlage des bois de taille, l'épamprage, l'élimination des piquets de palissage en bois, et enfin la mise en place de barrières physiques minérales telles que l'argile kaolinite calcinée, le BNA pro et le calci-blanc. Des tests de lutte avec des auxiliaires ont été menés mais les résultats ne sont pas pour l'instant concluants.

Protocole d'essai petit lait – Saison 2023 : Seuls deux domaines ont finalement mené cette expérimentation (Domaine Liebart-Regnier et domaine Roederer). L'élève stagiaire en charge de l'élaboration de l'essai au domaine Roederer a constaté un léger avantage pour la modalité petit lait + diminution de 25 % de la dose de soufre contre la modalité avec seulement une diminution de soufre à 25%. Si vous souhaitez lire son rapport de stage, n'hésitez pas à le demander à Emilie : emilie.brost@biograndest.org





Voyage d'Etude en Alsace, les 17, 18 et 19 Janvier 2024

15 domaines seront du voyage ! Un joli programme les attend : complantation des cépages, mode de conduite alsacien (densité, hauteur de palissage), taille douce, biodynamie, vinification douce et entretien des sols.



Commission Salons

Retour sur le séjour des Vignerons Bio au Japon, Octobre 2023

Salon « Les Champagnes Bio à Tokyo », le 20 Octobre 2023 (Réfèrent : Dominique LELARGE & Pascal DOQUET)

Après plus de 3 ans de préparation, le salon professionnel au Japon s'est tenu ce troisième vendredi d'octobre 2023 ! 19 domaines-adhérents y étaient présents : BARRAT-MASSON • LAURENT BÉNARD • BONNET-PONSON • FRANCIS BOULARD & Fille • VINCENT COUCHE • PASCAL DOQUET • DURDON BOUVAL • OLIVIER HORIOT • JEAUNAUX-ROBIN • PHILIPPE LANCELOT • LE GUÉDARD • DAVID LÉCLAPART • LECLERC BRIANT • LELARGE-PUGEOT • FRÉDÉRIC POUGEOISE et Filles • YVES RUFFIN • RUTAT • VAL'FRISON & THOMAS DE MARNE • VOUETTE & SORBÉE. Ce salon fut une belle réussite, réunissant 418 visiteurs amateurs de champagne ! (252 professionnels du vin et médias et 166 particuliers !).



Un **séminaire intitulé** « Maintenant et futur du Champagne bio » réservé aux professionnels du vin et des médias s'est également tenu.

Affiché sold out peu après le lancement des inscriptions, ce séminaire a été l'occasion de promouvoir notre filière viticulture biologique ! Après une présentation assurée par les vignerons Pascal DOQUET, Cyril JEAUNAUX et Olivier HORIOT, les heureux participants ont pu déguster 5 cuvées bio des domaines de Champagne LECLERC BRIANT, JEAUNAUX ROBIN, PASCAL DOQUET, LELARGE PUGEOT, OLIVIER HORIOT. Hiroshi Ishida san, le meilleur sommelier du Japon 2023 nous a fait l'honneur de sa participation et a commenté chaque vin.

Cocktail Party au Mandarin Hôtel, le 21 Octobre 2023

Au lendemain du salon, une soirée cocktail a été organisée en présence de 13 domaines de champagne bio : Champagne Pascal Doquet, Champagne David Léclapart, Champagne Thomas de Marne & Val Frison, Champagne Lelarge-Pugeot, Frederic Pougéoise, Champagne Leclerc Briant, Champagne Vincent Couche, Champagne Rutat, Champagne Laurent Bénard, Champagne Jeaux-Robin, Champagne Francis Boulard et Fille, Champagne Olivier Horiot, Champagne Sanchez Le Guédard. Mme Yukari SASAMOTO, chef de l'office Champagne au Japon, nous a honoré de sa présence, et a pu découvrir la richesse des Champagnes bio !



RAW WINE PARIS, les 11 et 12 février 2024 (Réfèrent : Charles BENARD)

Après avoir été présente à RAW WINE Los Angeles en 2019, à RAW WINE Berlin, en novembre 2022, l'ACB participera en 2024 à RAW WINE à Paris, qui s'organisera dans l'ancienne distillerie Clacquesin à Malakoff.

8 domaines seront présents : CHAMPAGNE LAURENT BENARD, CHAMPAGNE L&S CHEURLIN, CHAMPAGNE MARIE COPINET, CHAMPAGNE FLEURY, CHAMPAGNE JM GOULARD, CHAMPAGNE MEDOT, CHAMPAGNE DANIEL MOREAU et CHAMPAGNE SIMONE & LUCIEN,

D'autre part, comme à Berlin, avec les vigneronnes et vignerons présents une **Master Class** sera organisée pour la presse !



Bulles Bio 2024, le dimanche 14 avril 2024, au Cirque et au Manège, à Reims (Référénts : Jean-Louis VICTOR, Jérôme BOURGEOIS, et Antoine CHEVALIER)

Le salon Bulles Bio 2024 se déroulera cette année dans les lieux de spectacle vivant rémois : Le Manège et Le Cirque.

La section pépinière est reconduite et permettra aux vignerons ne disposant pour le moment que de vins clairs bio ou de Coteaux Champenois de les présenter en étant regroupés. Cette section se situera dans le Cirque et sera limitée à la capacité d'accueil du lieu.



La soirée de clôture avec les exposants et les invités professionnels de Bulles Bio sera également reconduite et aura lieu au Cirque ! Comme en 2023, le coût de son organisation et des invitations pro seront intégrés dans la participation globale du salon et supportés ainsi par tous les exposants.

➔ **Nous lancerons les inscriptions en janvier 2024.**

Annulation de la 4^{ème} édition « Les Champagnes Bio à REIMS », (Référente : Marion LIEBART)

Compte-tenu de l'organisation de la conférence de presse nationale de l'Agence Bio à la mi-juin 2024, le conseil d'administration a décidé d'annuler cette 4^{ème} édition. En revanche, le CA réfléchit à organiser lors de la conférence de presse de l'Agence des dégustations similaires à celles organisées lors des Champagnes Bio à Reims afin de profiter de l'affluence des journalistes et personnalités publiques pour faire connaître nos champagnes biologiques. L'ACB tiendra ses adhérents et partenaires rémois informés.

D'autre part, en raison des JO de Paris, l'organisation de cet événement à la fin du mois de juin était fortement compromise. Nous savions d'ores et déjà que l'animation culturelle accompagnant traditionnellement cet événement n'allait pouvoir se tenir.



Deuxième édition du salon pro « Lyon à Pleine Bulle », le 4 novembre 2024 (Réfèrent : Etienne SANDRIN) Co-organisatrices : Myriam CHAPERON et Mathilde BOUSSEL

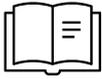


Bonne nouvelle pour les producteurs de champagnes bio n'ayant pu venir à la première édition lyonnaise en 2021, l'ACB reconduit cet événement en 2024 ! Co-organisé par Myriam CHAPERON gérante de la cave Récoltant-Manipulant à Lyon et Mathilde BOUSSEL, ancienne organisatrice de Bulles Bio et adhérente de l'ACB, ce salon sera réservé aux professionnels du monde du vin.

2 premières infos :

- **Limité à 40 domaines**
- **Organisation d'une soirée de clôture avec invités**

Les inscriptions seront lancées au premier semestre 2024 !



Commission « Protection du Label » (Réfèrent : Etienne SANDRIN)

Domaines en Conversion et/ou ne commercialisant pas encore de Champagne Bio, Soyez VIGILANT !



L'ACB tient à rappeler à l'ensemble de ses adhérents la nécessité d'être vigilant à l'égard des journalistes, distributeurs, importateurs par rapport aux informations qu'ils leur communiquent. Nous vous rappelons que pour les domaines en conversion biologique, seule la mention « en conversion biologique » est autorisée.

Les domaines dont la conversion est terminée, mais ne commercialisent pas encore de champagne bio peuvent quant à eux mentionner « Vignoble certifié en agriculture biologique » mais doivent rester vigilants à ce que leur champagne ne soit pas assimilé à un produit bio !

Attention : l'apposition des logos bio sur les supports publicitaires (y compris site internet) est interdite pour les domaines ne commercialisant pas encore de vins biologiques, sous peine d'être poursuivis pour pratique commerciale trompeuse (Réponse des fraudes cet Automne). Pour les domaines commercialisant à la fois des produits biologiques et des produits non biologiques, les mentions « biologique » et/ou logo bio peuvent être utilisés, mais attention à ne pas induire le consommateur en erreur (explication claire sur le site, logos visibles uniquement aux côtés des produits biologiques).

Nous comptons sur votre bon sens, il en va de la crédibilité de notre label !

http://www.champagnesbiologiques.com/application/files/7816/0320/4695/RAPPEL_DE_LA_LOI_2020_10_ACB_BE.pdf

L'ACB reste présente pour répondre à vos questions réglementaires. Contactez Anne :

animation@champagnesbiologiques.com.

La veille sur les cas d'usurpation du label pour des produits non-certifiés se poursuit. Il est possible de nous faire remonter les cas dont vous avez connaissance, la commission réalise régulièrement des signalements groupés.



Commission Communication (Réfèrents : Cyril JEAUNAUX et Pascal DOQUET)

Réseau interne entre adhérents de l'ACB :

Réservé uniquement aux adhérents de l'ACB, ce groupe est destiné à :

- ✓ Partager les demandes et propositions des adhérents (achat/vente de raisins, journées techniques sur vos domaines, infos diverses ...)
- ✓ Partager les propositions commerciales et de travail reçues sur la boîte mail l'ACB à votre intention,
- ✓ Rappeler les rendez-vous de l'Association.



👉 Pour celles et ceux qui ne sont pas encore membre de ce groupe, nous vous invitons à le rejoindre via ce lien : www.facebook.com/groups/associationdeschampagnesbiologiques/

Site Web de l'ACB, mise à jour de la page « Vignerons et Maisons » et Refonte du Site

La mise à jour de la page « Vignerons et Maisons » du site internet de l'ACB a été réalisée au mois de novembre. Nous vous rappelons qu'apparaître sur le site est un acte volontaire de la part des domaines adhérents. La prochaine

