



# ACB

Association  
des Champagnes  
Biologiques

## LETTRE D'INFO ADHÉRENTS - ETE 2023 -

Depuis la dernière lettre d'information aux adhérents de décembre 2022, le Conseil d'Administration s'est réuni par quatre 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

#### Disparition de Jean-Pierre FLEURY, premier président de l'ACB (1998-2003) et grand défenseur de l'arrêt des herbicides dans l'AOC Champagne

Nous tenions à rendre un hommage, dans cette newsletter, à Jean-Pierre Fleury, qui s'est éteint, le 21 juillet dernier. Vigneron visionnaire, situé à Courteron (Aube), il aura œuvré continuellement pour améliorer les pratiques culturales au sein de notre appellation.

La tête dans les étoiles, il aura été le premier vigneron champenois à s'être converti en biodynamie (en 1989 !).

Nous n'oublierons pas son long et grand combat pour l'interdiction des herbicides dans l'aire d'AOC Champagne. « *Osons être le premier vignoble AOC de France sans désherbage chimique !* », « *Voilà sans doute plus de dix ans que je dis, à qui veut bien l'entendre, que la culture et l'enherbement des sols devraient devenir une règle de l'AOC Champagne* », pouvait-on lire dans sa Tribune, publiée à la RVF, en 2013.

Nous saluons son courage, son audace, son engagement, et sa bienveillance.

C'est un grand vigneron de la Champagne qui s'en va, mais ses combats quant à eux demeurent et continueront à être défendus par l'ACB sans relâche, comptant faire du vignoble de Champagne, un vignoble « *IRREPROCHABLE ET INATTAQUABLE sur le plan environnemental* », afin que « *le vin des rois et le roi des vins* » retrouvent « *ses lettres de noblesse !* ».

[Tribune de Jean-Pierre FLEURY "Pour l'arrêt des herbicides en Champagne"-RVF-2013](#)

[Article France 3 Région- Il faisait partie des pionniers](#)

#### Changements au sein de l'équipe de salariées

##### Départ de Mathilde BOUSSEL, animatrice au sein de l'ACB

Mathilde BOUSSEL, a quitté son poste d'animatrice de l'ACB, mi-avril, après la tenue du salon Bulles Bio.



*« Salariée de l'ACB depuis 2018, j'ai eu grand plaisir à œuvrer durant 5 années à vos côtés, pour le développement de la viticulture biologique en Champagne.*

*Mon poste m'a permis d'observer la très grande richesse humaine de notre association, qui seule contribue à son efficacité. Je vous remercie pour la confiance que vous m'avez accordée et tous ces moments partagés, à découvrir, apprendre, débattre, voyager avec vous.*

*[...] Je vous souhaite à toutes et à tous une très bonne continuation, et à l'ACB, de beaux rendez-vous conviviaux et militants. » Mail envoyé aux adhérents le 03/05/23*

Le conseil d'administration remercie vivement Mathilde pour toute son énergie, son dévouement, sa détermination, son fabuleux travail, qui ont contribué à la si jolie croissance de l'ACB, depuis ces quelques dernières années.

**Deux nouvelles recrues !**



**Emilie BROST, chargée de mission viticulture biologique à Bio en Grand Est**

Emilie a rejoint Bio en Grand Est et l'ACB, le 22 mai 2023, après avoir travaillé à l'Institut Technique de la Betterave en Champagne-Ardenne.

Au contact des agriculteurs et des viticulteurs depuis plus de 10 ans, elle connaît nos enjeux régionaux.

Elle remplace Anaëlle COMESTAZ, et est ainsi en charge du développement de la filière bio dans le vignoble champenois, et de l'animation de la commission technique de l'ACB, aux côtés des deux administrateurs aubois : Delphine BRULEZ et Olivier HORIOT.

Coordonnées : [emilie.brost@biograndest.org](mailto:emilie.brost@biograndest.org) / 06 40 79 06 60

**Eva MAGLOIRE, assistante administrative de l'ACB**

Après 5 ans passés chez le caviste/restaurant troyen « Aux Crieurs de Vin », Eva a décidé, il y a 4 ans, de rejoindre le domaine de Champagne Robert BARBICHON.

Grande passionnée des vins naturels et sensible aux enjeux environnementaux, elle est venue compléter l'équipe en tant qu'assistante administrative de l'ACB. Eva travaillera une journée/semaine, le mercredi !

Coordonnées : [administratif@champagnesbiologiques.com](mailto:administratif@champagnesbiologiques.com) / pas de téléphone.



**Adhésions 2023**

15 nouveaux domaines ont rejoint l'association en 2023, à ce jour : 1 dans l'Aisne, 3 dans l'Aube et 11 dans la Marne. Pour celles et ceux, n'ayant pas encore cotisé, merci de nous renvoyer votre bulletin d'adhésion ([ici](#)).

⚠ A noter, que pour pouvoir s'inscrire à Bulles Bio 2024, il vous sera demandé d'être à jour de votre cotisation **au 30 septembre 2023**.

**Assemblée Générale 2024 de l'ACB**

La prochaine Assemblée Générale de l'ACB est d'ores et déjà prévue, et aura lieu le **vendredi 16 février 2024** dans l'Aube.

**La Filière Viticulture Biologique Française**

**Les ventes de vins bio continuent d'augmenter en 2022**

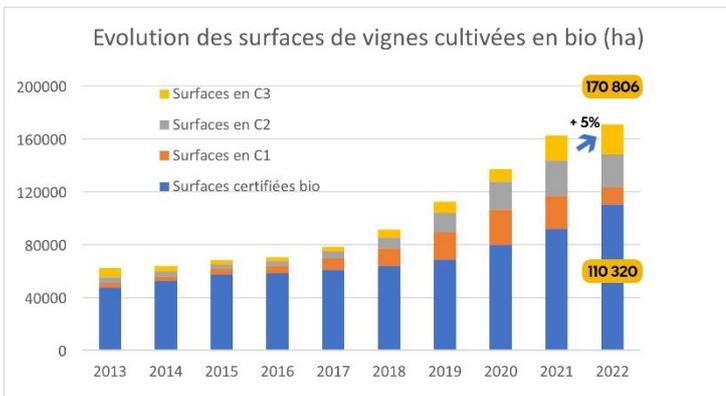
Même si les conversions ralentissent en 2022 (-48 % en C1 vs 2021), les surfaces de vignes bio continuent d'augmenter, et atteignent 170 806 ha, soit 5 % de plus qu'en 2021. On compte 11 952 vigneron bio (+4,7 % vs 2021). Dorénavant 21 % du vignoble français est cultivé en bio, dont un tiers en conversion. Et avec un marché total d'1,5 M€, les ventes de vins bio progressent de 6 %.

La filière viticole se distingue des autres productions bio : elle est la seule dont les ventes continuent d'augmenter en 2022. « Et c'est une des seules filières bio exportatrices », décrit Laure Verdeau directrice de l'Agence Bio. L'export représente en effet 39 % des ventes de vins bio et ces dernières sont en augmentation de 2 % par rapport à 2021. » Sur le marché intérieur, seules les ventes en GMS et en magasins spécialisés bio diminuent en 2022, de -7 %. On note 12 % d'augmentation des ventes en restauration, 8 % chez les cavistes et 5 % en vente directe.

	Ventes* (M€ HT)	Evol. /2021	Répartition
Total ménages France	769	↗ 3%	53%
Vente directe	421	↗ 5%	29%
Caviste	159	↗ 8%	11%
GMS	134	↘ -7%	9%
Magasin bio	55	↘ -7%	4%
Restauration	129	↗ 12%	9%
<b>Total France</b>	<b>898</b>	<b>↗ 5%</b>	<b>61%</b>
Export	565	↗ 2%	39%
<b>Total</b>	<b>1 463</b>	<b>↗ 6%</b>	<b>100%</b>

\* Valeur hors taxes au stade départ de chais - Hors vin de cognac  
Source: Agence BIO/ANDI 2023

**Ventes de vins bio par circuit en 2022**

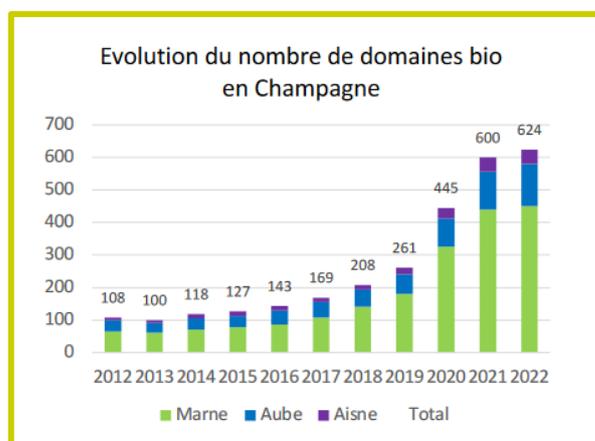
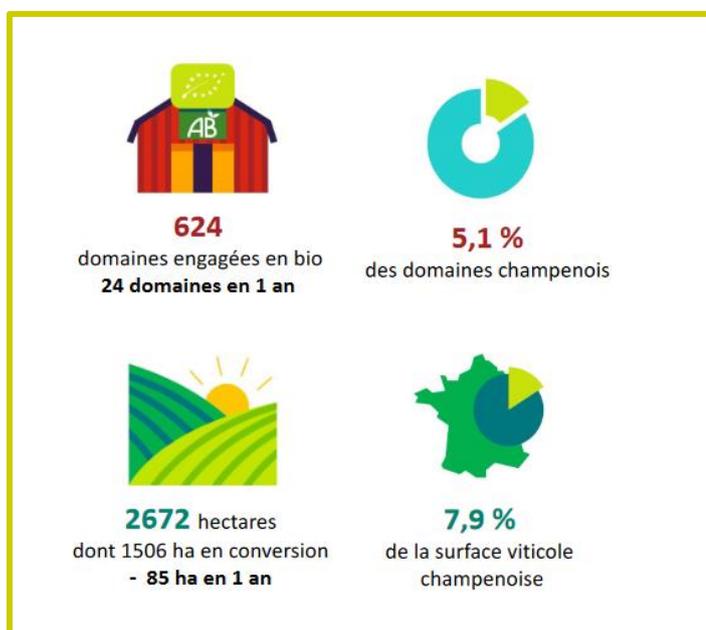


**Des surfaces en légère augmentation**  
 En 2022, la surface de vignes conduites en bio s'élève à **170 806 ha**, soit une croissance de 5 % comparée à 2021. **110 320 ha sont certifiés bio** et moins de 13 000 ha sont nouvellement engagés (-48 % vs 2021). Sur les **11 952 vigneron**s cultivant en bio, 811 commencent leur conversion en 2022.

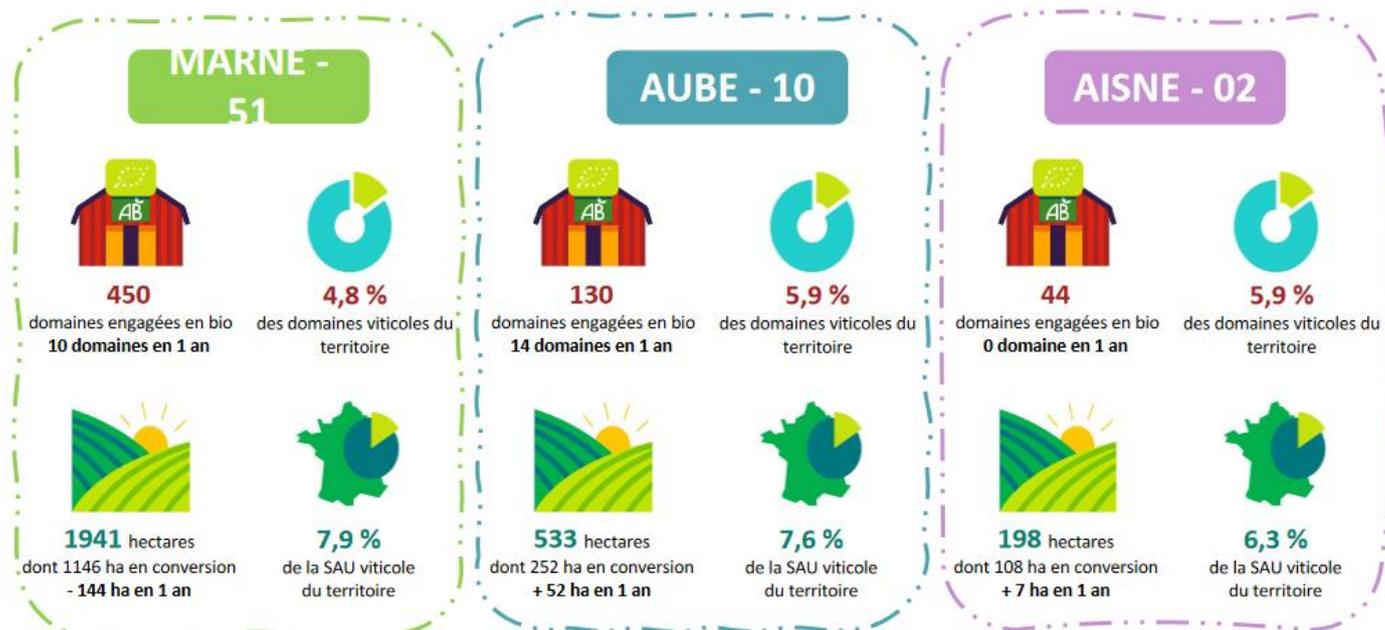
Extraits de l'article "[Vins Bio les ventes continuent d'augmenter en 2022](#)", dans la revue, VITISBIO, La Revue Des Vignerons Bio, publié le 08/06/2023.

## La Filière Champagne Biologique

### Les chiffres de la filière viticulture biologique en Champagne en 2022



Sources : ORAB Bio en Grand EST-  
 AGENCE BIO, Organismes  
 Certificateurs



## Lancement de la nouvelle enquête de marché sur la viticulture biologique en Champagne en 2022 : NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !!

Nous vous en avons déjà parlé depuis un petit moment, l'enquête de marché sur notre filière viticulture biologique vient d'être lancée ! En 2019, l'ACB avait été à l'initiative d'une première enquête sur le marché des champagnes, très instructive. Depuis, la viticulture biologique en Champagne s'est bien développée, l'offre s'est également bien étendue, changeant quelque peu le marché. Il paraissait être le bon moment pour la relancer !

Un mail de sollicitation vous a été envoyé le 12 juillet 2023, vous invitant à y répondre ! Elle ne vous prendra qu'une quinzaine de minutes, mais apportera des données essentielles pour comprendre et analyser notre filière, qui, à ce jour, ne fait l'objet d'aucune étude économique par nos instances viticoles champenoises. (volumes concernés, prix pratiqués, circuits de vente en France, principaux pays importateurs). Ces données chiffrées permettront de convaincre les vignerons encore non convertis, d'appuyer nos revendications, et enfin offrir une belle visibilité sur la filière biologique dans le vignoble champenois, grâce aux publications que ces chiffres susciteront.



Cette nouvelle enquête s'intéresse à l'ensemble des opérateurs viticoles champenois certifiés bio ou en cours de conversion bio en 2022 : vendeur au kg indépendant, négociant-manipulant, récoltant-manipulant, récoltant-coopérateur et coopérative.



Ce questionnaire a été élaboré en collaboration avec **Nicolas BEFORT**, enseignant chercheur à la Chaire Bio-Economique de NEOMA Business School, qui recevra les données anonymes et les analysera. Une première restitution grand public sera prévue lors de notre assemblée générale 2024.

Adhérentes, adhérents de l'ACB, vous avez jusqu'au 15 septembre 2023 pour y répondre.

**Nous comptons sur VOUS !**

**LIEN POUR RÉPONDRE A L'ENQUETE :**

[https://neoma.eu.qualtrics.com/jfe/form/SV\\_3Qphalg7Vrv0KGI](https://neoma.eu.qualtrics.com/jfe/form/SV_3Qphalg7Vrv0KGI)

*(Attention, il est nécessaire d'avoir ses données comptables de l'année 2022)*

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

Quatre Vignes Bio Ouvertes :

- VBO « **Vinification Biologique** », au domaine VAUVERSIN, chez Laurent VAUVERSIN, à Oger (51),
- VBO « **Comparaison de Vinification Biologique** », avec la participation des deux domaines YVON MOUSSY et AURELIEN CLEMENT, chez Aurélien CLEMENT, à Congy (51),
- VBO « **Découverte d'une distillerie engagée en bio** », à la distillerie BONVALET, à Pierry (51),
- VBO « **Découverte de la technique du Tressage** », au domaine LEGRAND-LATOURE, chez Thibault LEGRAND, à Fleury-la-Rivière (51).

**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

**Automne 2023** : Vignes Bio Ouvertes et Animations de sensibilisation en salle seront organisées sur tout le territoire de l'AOC Champagne. L'ACB les communiquera deux semaines avant leur tenue, sur ses réseaux sociaux.



## Commission Animations & Formations (Référént : Thibault LEGRAND)

### De nombreuses animations ont été organisées depuis décembre 2023 :

- ✓ **4 avant-premières du film « Vignerones »**, avec la présence du réalisateur Guillaume BAUDIN ont été organisées :
  - Dimanche 15 janvier, **au cinéma de Laignes (21)**, suivie d'une dégustation de Champagne des domaines OLIVIER HORIOT ET LOUISE BRISON (10),
  - Lundi 16 janvier, **à l'Opéra de Reims (51)**, avec la présence du domaine de Champagne LELARGE-PUGEOT (51),
  - Mercredi 18 janvier, **au cinéma d'Epernay (51)**, suivie d'une dégustation de Champagne du domaine BOURGEOIS-DIAZ (02) et en présence de Marie-Thérèse CHAPPAZ,
  - Dimanche 22 janvier, **à l'Utopia de Troyes (10)**, suivie d'une dégustation de Champagne des domaines VOUETTE & SORBEE et ELISE DECHANNES (10).
- ✓ **L'Assemblée Générale de l'ACB**, le vendredi 10 février, à Vertus.
- ✓ Une animation technique « **Initiation à la taille douce** », le 2 mars 2023, proposée par Mélanie BOUCHERAT et Olivier HORIOT, au domaine OLIVIER HORIOT, aux Riceys (10).
- ✓ **Deux dégustations des vins clairs, en mars 2023 :**
  - Dans l'Aube, au sein de la maison DRAPPIER, à Urville (10)
  - Dans la Marne, au sein de la maison TELMONT, à Damery (51)
- ✓ **Une journée proposée pour les nouveaux adhérents de l'ACB (depuis 2020)**, le 31 mars 2023, au domaine LACOURTE-GODBILLON, chez Géraldine & Richard DESVIGNES, à Aillys (51).
- ✓ **Présentation de l'ACB (Jérôme BOURGEOIS et Anne ont tenu le stand), à la Fête de la Bio**, organisée par le GAB Marne, à Tours-sur-Marne (51), le dimanche 11 juin 2023.
- ✓ **La fête des 25 ans de l'ACB**, le samedi 22 juillet 2023, au domaine de champagne YVON MOUSSY, chez Antonin AUBRY, à Congy (51).

**UN GRAND MERCI A TOUS LES DOMAINES POUR LEUR ACCUEIL**

### Les animations à venir :

**Vendanges 2023** : Visites de domaines adhérent, pour la réalisation de petits articles, qui seront publiés sur nos réseaux sociaux. Emilie et Anne réfléchissent au contenu de ces articles. Les domaines visités seront contactés à la fin du mois d'août 2023.

**Septembre 2023** : Participation de l'ACB à la foire de Châlons-en-Champagne 2023, très certainement le jour de l'ouverture, le 1<sup>er</sup> septembre 2023. Jérôme BOURGEOIS, Pascal DOQUET et Anne tiendront le stand, sur le parvis d'honneur, une journée.

**Octobre 2023** : Participation de l'ACB à l'Ecol' Aube Festival, le 7 octobre 2023, au lycée de Saint-Pouange (10). Des administrateurs aubois et Anne tiendront un stand.

**Automne 2023** : Animation pour les adhérents « **Comment bien préparer son audit de certification bio ?** », proposée par Alexandre CHAILLON, administrateur de l'ACB.

### Les formations à venir organisées par BGE :



• Bio en Grand Est •

Thème	Formateur	Date	Lieu	Personne à contacter pour l'inscription
<b>Initiation à la biodynamie</b>	Vincent MASSON	8 et 9 novembre 2023	Domaine RUPPERT-LEROY - ESSOYES (10)	Pauline BOGE - BGE - pauline.boge@biograndest.org / 06 66 64 49 10
<b>Compost et vie des sols</b>	Timothy BOLANDER	28 novembre 2023	Domaine BENOIT DEHU - FOSSOY (02)	Emilie BROST - BGE - emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60

<b>Couverts Végétaux</b>	François DARGELOS	janv-24	Domaine LEGRAND LATOUR - FLEURY LA RIVIERE (51)	Emilie BROST - BGE - emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60
<b>Taille Douce Initiation</b>	Marceau BOURDARIAS	8 et 9 février 2024	Domaine RUPPERT-LEROY - ESSOYES (10)	Melodie ROLLAND -Vers de Terre Production - melodie.rolland@verdeterreprod.fr
<b>Taille Douce Approfondissement</b>	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

### Les formations à venir organisées par le MABD :

A ce jour, nous n'arrivons pas à joindre le MABD. Il semblerait que les prochaines formations n'auraient lieu qu'à partir de l'hiver/printemps 2024. Nous vous les communiquerons dès que nous aurons les informations.



**Commission Technique** (Référents : Delphine BRULEZ et Olivier HORIOT)

### Evolution réglementaire pour les plants bio : déclaration de plantation au préalable obligatoire à compter du 31 juillet 2023

A partir du 31 juillet 2023, les plants de vigne passent du statut « Autorisation Générale » au statut « **Dérogation possible** ».

Les viticulteurs devront à partir de cette date, **demander OBLIGATOIREMENT une dérogation pour l'usage de plants non bio sur le [site semences-biologiques.org](http://site.semences-biologiques.org)**, en cas de non disponibilité de plants AB.

Cette demande de dérogation **devra être réalisée AVANT la plantation et un contrôle sera effectué par les OC lors de l'audit AB.**

Avant cette date, les plants étaient sous statut « Autorisation Générale », il n'y avait pas de demande de dérogation à réaliser avant la plantation, seules les quantités de plants non bio utilisés étaient à déclarer.

Cette évolution a pour objectif de développer la filière de plants biologiques, qui aujourd'hui, ne peut satisfaire toute la demande.

Grâce à votre compte [semence-biologiques.org](http://semence-biologiques.org), il est possible de demander la dérogation en sélectionnant la variété de l'espèce voulue, à travers la fonctionnalité « Afficher toutes les variétés » et demander une dérogation. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter Emilie BROST.



### Les activités de la commission en ce début d'année 2023 :

**Participation au projet VitiRepère, de l'INRAE de Colmar** : L'enseignant chercheur Jean MASSON et son équipe de l'INRAE de Colmar, mènent actuellement un projet d'envergure nationale dénommé VITI REPERE. Ce projet de 3 ans, a pour objectif d'étudier les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes et d'élaborer in fine des fiches techniques précises quant à leurs utilisations. La commission technique de l'ACB s'est portée volontaire pour être le relais local. Olivier HORIOT a ainsi constitué le groupe d'une quinzaine de vignerons participants, et s'est chargée de l'organisation et de la logistique des premiers ateliers (collectif et individuels) en Champagne, qui se sont déroulés la dernière semaine d'avril 2023. Les prochains ateliers auront lieu après les vendanges.

**Protocole d'essai petit lait** : L'expérimentation a été mise en place sur quelques domaines ce printemps. Un bilan de fin de campagne sera réalisé afin de connaître les efficacités, et les enjeux de cette technique de lutte contre l'oïdium en diminuant les doses de soufre.



## Projet de Voyage d'Etude en Alsace

Bio en Grand Est et l'ACB travaillent activement sur ce projet, prévu pour la semaine 3 (du 17 au 19 janvier 2024). Au programme : Formation « Vinification Douce » avec P. SANCHEZ, visite de divers domaines viticoles alsaciens, et soirées conviviales avec vignerons champenois, lorrains et alsaciens. Un formulaire vous a été envoyé par Emilie BROST, afin de connaître le nombre de domaines souhaitant y participer : <https://framaforms.org/voyage-detude-en-alsace-1690880128>.



Réponse attendue avant le **31 août 2023**.



## Commission Salons

### Retour sur la 12<sup>ème</sup> édition Bulles Bio 2023, le dimanche 16 avril 2023, aux Halles du Boulingrin, à Reims (Référént : Dominique LELARGE)

Une édition marquée par un record du nombre d'exposants, avec 54 exposants mais également, du nombre de visiteurs, avec plus de 750 entrées enregistrées ! Une belle édition, qui malgré la température « hivernale » des lieux, a charmé les dégustateurs professionnels venus du monde entier. La section « Pépinière », permettant aux domaines n'ayant que des vins clairs bio à présenter de participer au salon, a connu, comme l'année précédente, une très belle affluence !



Le soir, s'est tenue la fête de clôture, dans les lieux intimistes et privilégiés, de la Caserne Chanzy. Un repas à 4 mains, avec les chefs KAZU TANAKA (restaurant Racine) et JULIEN RAPHANEL (restaurant La Grande Georgette) avait alors été proposé aux convives !

La participation s'élevait à 850€ par domaine. Les administrateurs tiennent à remercier une nouvelle fois Mathilde BOUSSEL, qui a orchestré cette édition d'une main de maître !

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

L'enquête de satisfaction a mis en évidence les avis mitigés au sujet de la localisation du salon, dans les Halles du Boulingrin. Alors que certains ont alloués ses mérites (*endroit spacieux, chaleureux, pratique, lieu historique, permettait de fluidifier la circulation des personnes, bel espace*) d'autres, se sont montrés davantage critiques en évoquant, tout



particulièrement, le problème de température, trop froide, qui altérerait la qualité des dégustations. Face à ce constat, l'équipe Bulles Bio 2024 a proposé, lors du dernier conseil d'administration, d'organiser la prochaine édition dans les locaux du Manège et du Cirque, n'ayant aucune



représentation ce jour-là. Sa localisation, sa capacité d'accueil et son originalité ont convaincu les administrateurs. A noter d'ores et déjà que :

- Le nombre d'exposants ne sera pas limité en 2024.

- La soirée de clôture avec les exposants et les invités professionnels de Bulles Bio sera également reconduite. Comme cette année, 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.

## Retour sur la 3<sup>ème</sup> édition « Les Champagnes Bio à REIMS », les 30 et 1<sup>er</sup> juillet 2023 (Référents : Marion LIEBART et Thibault LEGRAND)



Il semblerait que cette manifestation ait été définitivement adoptée par le grand public, les lieux partenaires rémois ainsi que les vignerons ! Cette année, 16 lieux partenaires rémois et 24 domaines champenois avaient répondu présents !

Malgré l'annulation des dernières dégustations de la première journée, en raison des recommandations de la ville de Reims suite aux fortes émeutes survenues la veille, cette troisième édition fut extrêmement positive, avec une belle affluence et un public curieux et intéressé toujours de plus en plus nombreux.



Cette année, une balade théâtrale autour de l'univers du Champagne, interprétée par la comédienne rémoise Pauline MEREUZE, accompagnait l'événement.

L'opération « Les Champagnes Bio à Reims » sera reconduite en 2024 et sommes dès à présent à la recherche d'une animation artistique (musique, théâtre, chant..) pouvant accompagner cette quatrième édition. N'hésitez pas à contacter Anne.



## Les Champagnes Bio à TOKYO, le vendredi 20 Octobre 2023

20 domaines champenois bio s'envoleront fin octobre vers le pays du soleil levant !

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 • JÉRÔME LEFEVRE • LELARGE-PUGEOT • FRÉDÉRIC POUGEOISE et Filles • YVES RUFFIN • RUTAT • VAL'FRISON & THOMAS DE MARNE • VOUETTE & SORBÉE

Se tiendront, le vendredi 20 octobre, à Happon-en :

- Une dégustation pour les professionnels et journalistes l'après-midi, de 13h à 17h
- Une dégustation pour le grand public de 18h à 20h
- Un séminaire animé par les vignerons Olivier HORIOT, Pascal DOQUET et Cyril JEAUNAUX, avec la présence du meilleur sommelier du Japon.

## LES CHAMPAGNES BIO À TOKYO



20 OCTOBER, 2023

HAPPOEN, 1-1-1, SHIROKANEDAI, MINATO-KU, TOKYO

TRADE TASTING  
1pm - 5pm  
EVENING  
6pm - 8pm

## RAW WINE PARIS, les 11 et 12 février 2024 : inscriptions lancées !

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

Le tarif initial est de **650 € pour les deux jours**. A partir de 10 domaines inscrits, RAW WINE proposera une **remise de 10% sur le prix initial**. Si nous sommes bien plus, une remise supplémentaire s'appliquera.

D'autre part, comme à Berlin, les vigneronnes et vignerons présents pourront participer à une **Master Class**, organisée pour la presse, qui permettra de mettre en avant la viticulture biologique en Champagne. Pour les domaines souhaitant s'inscrire, merci de remplir le questionnaire en ligne suivant avant le **15 octobre 2023** : <https://forms.gle/nsCnA6UppNVm2JKr9>



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

### Domaines en Conversion et ne commercialisant pas encore du Champagne Bio, Soyez VIGILANT !

L'ACB tient à rappeler à l'ensemble de ses adhérents de la nécessité d'être vigilant à l'égard des journalistes, distributeurs, importateurs et des informations qu'ils 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 commercialisant pas encore de champagne bio peuvent quant à eux mentionner « **Vignoble certifié en agriculture biologique** » et doivent rester vigilant à ce que leur champagne ne soit pas assimilé à un produit bio !



Nous comptons sur votre bon sens, il en va de l'intérêt de notre label !  
[http://www.champagnesbiologiques.com/application/files/7816/0320/4695/RAPPEL\\_DE\\_LA\\_LOI\\_2020\\_10\\_ACB\\_BG\\_E.pdf](http://www.champagnesbiologiques.com/application/files/7816/0320/4695/RAPPEL_DE_LA_LOI_2020_10_ACB_BG_E.pdf)

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)

### Réseau interne entre adhérents de l'ACB :

Depuis septembre 2022, l'ACB a mis en place un **groupe privé Facebook**, voulu comme un véritable **outil de communication interne entre adhérents**.

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/](http://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 mai. Nous vous rappelons qu'apparaître sur le site est un acte volontaire de la part des domaines adhérents. La prochaine mise à jour

aura lieu en novembre 2023 et sera signalée à l'ensemble des domaines adhérents par mail.  
<http://www.champagnesbiologiques.com/>

Nous travaillons également actuellement à la refonte du site internet. Plusieurs nouveautés devraient voir le jour : une bibliothèque virtuelle permettant de centraliser tous les documents réglementaires et techniques utiles, une FAQ réglementaire permettant de répondre à toutes vos interrogations d'ordre réglementaire/législatif. L'objectif étant que ce site devienne un véritable outil au service des vignerons champenois engagés en bio.

## Une nouvelle édition du dépliant « Les Champagnes Bio » pour 2023 !

Un nouveau dépliant « Les Champagnes Bio » comprenant l'annuaire des producteurs de champagne bio de l'association devait être réalisé en ce début d'année 2023. Compte-tenu des importants changements au sein de l'équipe salariale, ce projet n'a pu se faire en cette première partie d'année, mais est reconduit à la rentrée de septembre 2023. Un mail pour la collecte des informations sera renvoyé après les vendanges.

Pour rappel, ce dépliant est distribué aux différents offices de tourisme régionaux. Il pourra également être distribué aux domaines pour présenter la bio en Champagne à leur clientèle.

## L'ACB et ses réseaux sociaux :

Vous êtes invités à suivre et partager les post sur la page Facebook de l'ACB :  
<https://www.facebook.com/champagnesbiologiques>.

Ainsi que sur le compte Instagram : @champagnesbiologiques. [@champagnesbiologiques](https://www.instagram.com/champagnesbiologiques)

🌴 L'ACB VOUS SOUHAITE UN BEL ETE ! 🌴

