



PROCES VERBAUX DES ASSEMBLEES GENERALES ORDINAIRE & EXTRAORDINAIRE 2024

Le 16 février 2024, à Saint-Julien-Les-Villas, les membres de l'Association des Champagnes Biologiques se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire, sur convocation du conseil d'administration puis en AG Extraordinaire sur convocation du président.

Il a été établi une feuille d'émargement signée par les membres présents en leur nom propre ou en tant que mandataire pour chacune des AG.

Les deux assemblées étaient présidées par Monsieur Jérôme BOURGEOIS, président de l'association.

Il était assisté d'un secrétaire de séance, Madame Delphine BRULEZ, secrétaire de l'association.

124 membres sur 188, étaient présents ou représentés. Plus de la moitié des membres étant présents ou représentés, les Assemblées ont pu valablement délibérer, conformément aux statuts.

Ordre du jour de l'Assemblée Générale Ordinaire :

- Introduction (Présentation des deux nouvelles recrues, chiffres de l'ACB 2023, locaux de l'ACB)
- Rapport moral du Président (Vote)
- Présentation de la Filière Champagnes Biologiques
- Rapport d'activité 2023 et d'orientation 2024 : Commissions Animations & Formations, Technique, Protection du Label, Communication et Salons.
- Rapport financier 2023 du Trésorier
- Présentation de la réévaluation du calcul des cotisations pour l'année 2024 (Vote)
- Renouvellement du Conseil d'Administration (Vote)
- Présentation de l'enquête de marché sur les champagnes biologiques en 2022 par Nicolas BEFORT

Excusés :

- David MENIVAL - Directeur de la filière Champagne pour le Crédit Agricole
- Philippe PICHERY - Président du Conseil Départemental de l'Aube
- Charles DE COURSON - Député de la Marne
- Eric GIRARDIN - Député de la Marne
- Xavier ALBERTINI - Député de la Marne
- Evelyne PERROT - Sénatrice de l'Aube

Ordre du jour de l'Assemblée Générale Ordinaire :

- Modification des statuts : présentation des deux résolutions (Vote)

Clôture :

- Intervention de la confédération paysanne
- Remerciements du Président

I- L'Association

1/ Présentation des deux nouvelles recrues arrivées en 2023

Emilie BROST – chargée de mission viticulture biologique en Champagne, au sein de l'organisme Bio en Grand Est (contrat à 80%, ne travaille pas le mercredi) : « Arrivée en mai 2023, je remplace Anaëlle COMESTAZ ayant quitté son poste en janvier 2023. Mes principales missions : mener à bien le projet filière Champagnes Biologiques réunissant une vingtaine de partenaires et permettant de développer et structurer notre filière, assurer les RDV Pôle Conversion, mettre en place des formations intéressant les viticulteurs en Champagne, et animer la commission technique de l'ACB dans le cadre du partenariat ACB – BGE. » Contact : emilie.brost@biograndest.org, tél 06 40 79 06 60.

Eva MAGLOIRE – animatrice administrative au sein de l'ACB (travaille 1 journée/ semaine, tous les mercredis) : « Arrivée à la mi-juin 2023, je viens en complément d'Anne pour l'épauler sur le travail administratif et de facturation de l'association. » Contact : administratif@champagnesbiologiques.com, pas de téléphone.

2/ Les chiffres de l'ACB en 2023

188 Structures :

- **136** dans la MARNE
- **44** dans l'AUBE
- **8** dans l' AISNE

21 Domaines de plus qu'en 2022

Soit une augmentation de **12,5%**

1179, 134 ha de vignes en AB ou en conversion en 2022

1 182 862 Bouteilles commercialisées en 2022

Pour 70 domaines commercialisant du champagne bio

16 Sympathisants (Producteurs, Coopératives, Prestataires)

3/ Présentation des lieux de l'Association des Champagnes Biologiques

a) Adresse du siège social inchangée à Reims

A ce jour, l'ACB est toujours domiciliée administrativement au 53 rue Vernouillet, à Reims, au sein de l'antenne rémoise de Bio en Grand Est. Le conseil d'administration a fait ce choix compte-tenu des nombreux événements de l'association se déroulant à Reims, et de la possibilité d'obtenir des subventions du département de la Marne et de la ville de Reims pour ces derniers.

b) Nouveau local de travail de l'ACB à Troyes

Depuis le mois de décembre 2023, l'ACB dispose désormais de son propre local de travail, grâce à la générosité de l'un de ses adhérents, le vigneron aubois, Vincent COUCHE. Une inauguration officielle s'est déroulée le 12 décembre dernier, réunissant presse locale, élus territoriaux, membres du conseil d'administration.

Ce nouveau « QG » de l'association a vocation à :

- Accueillir les bureaux des deux salariées de l'ACB (Anne BISIAUX et Eva MAGLOIRE)
- Organiser les réunions de travail de l'ACB (conseils d'administration, commissions de travail)
- Recevoir les adhérents (permanence tous les mercredis après-midi, mise en place d'une bibliothèque participative, point de vente de panneaux de signalisation de vigne en AB)
- Accueillir des formations/réunions d'autres organismes partenaires
- Recevoir les professionnels du monde du vin, presse et grand public (mise en place de rencontre grand public/ vigneron bio sous forme d'Afterwork une fois/mois. Lancement après les vendanges 2024).



II- Rapport moral du Président, Jérôme BOURGEOIS

Bonjour et bienvenue à toutes et tous à la maison du Patrimoine de Saint Julien les Villas, lieu d'accueil de la 26ème Assemblée Générale de l'Association des Champagnes Biologiques.

Je tiens à remercier Mme La Députée Valérie Bazin-Malgras de sa venue en ce moment important de notre association. Au vu de l'actualité nationale et internationale, et des remous vécus par l'agriculture française, les sujets brûlants ne manquent pas.

Commençons d'abord par les sujets réjouissants et un retour sur la vendange 2023 en Champagne. Après avoir été relativement épargnés par le gel et la grêle, et après une campagne et une qualité de récolte idéale en 2022, la vendange 2021 restait tout de même dans les têtes d'une majorité de vignerons bio. La série de pluies successives reçues lors de la première quinzaine du mois de mai nous a donné quelques sueurs froides, rendant difficile la gestion de l'herbe et faisant craindre l'apparition du mildiou. Le temps est fort heureusement redevenu clément, et nous avons pu voir à nouveau se profiler progressivement une très belle vendange. Tous les superlatifs sont alors venus accompagner cette évolution.

Incroyable, historique, sans précédent. En effet le poids moyen des grappes n'avait jamais été si élevé, à la faveur de nombreux épisodes pluvieux du 20 juillet au 5 août. Si le cépage Chardonnay a bien résisté du début à la fin de la maturation, ces plus de 100 mm tombés en moins de quinze jours sont venus abimer les grappes des cépages noirs dans lesquelles la pourriture grise s'est installée progressivement.

La vendange était tellement pléthorique qu'il a été possible de trier et récolter des raisins sains chez les vignerons consciencieux, avec malgré tout un phénomène de dilution que nous avons bien dû accepter.

Au bilan, nous pouvons nous satisfaire une nouvelle fois d'un niveau de récolte remarquable quantitativement, mais plus mitigé et disparate qualitativement. Je tiens cependant, grâce aux différents retours obtenus sur le terrain, à mettre en lumière la qualité de nos raisins bio, cultivés par des vignerons passionnés et exigeants, sur des sols vivants, réagissant ainsi mieux aux extrêmes climatiques que nous subissons de plus en plus souvent. Je peux dire, sans prendre de risques, qu'ils sont dotés de caractéristiques analytiques et organoleptiques supérieures, qui, au regard du positionnement haut de gamme de l'Appellation Champagne, deviennent de plus en plus incontournables.

S'agissant des ventes maintenant.

Car faire du bon vin c'est bien, mais le vendre et pouvoir en vivre c'est bien aussi !

Les ventes de Champagnes bio semblent mieux se maintenir que l'ensemble de la filière viticole bio en 2022. Nicolas BEFORT, enseignant chercheur à Néoma, nous présentera, en fin d'Assemblée Générale, les résultats de l'enquête portant sur le marché des champagnes bio en 2022, avec des résultats optimistes, rassurants et encourageants.

Nous ne sommes cependant pas naïfs, l'année 2023 est marquée par une situation économique bien plus difficile pour l'Agriculture Biologique en général. Un contexte géopolitique bien sombre, une inflation sans précédent conduisant à une baisse du pouvoir d'achat des ménages, ainsi que la confusion savamment orchestrée autour des différents labels dits « de qualité », ont eu raison de la bonne santé de la filière Bio qui se portait comme un charme il y a encore deux ans.

J'en profite pour rappeler, qu'il appartient à chacun de nous, en tant que citoyen et consommateur, d'acheter le plus possible de produits cultivés en bio et en France, pour continuer de soutenir et de faire progresser la filière dont nous sommes partie prenante.

Acheter bio est aussi un choix politique et citoyen.

La filière vin bio française commence également à s'essouffler, mais elle peut compter sur des consommateurs de plus en plus nombreux, plus jeunes, et plus diversifiés socialement. Les jeunes boivent moins mais mieux, ils estiment souvent que la qualité passe par la nécessité d'être bio. La filière viticole bio s'inscrit de toute évidence dans une filière d'avenir.

Je reviendrai un peu plus tard, sur la partie politique très dense, en ce moment, après avoir relaté chronologiquement tous les événements et chiffres marquants concernant l'association en 2023.

En premier lieu, les surfaces cultivées en bio en Champagne et le nombre de vignerons la pratiquant continuent de progresser. Le nombre d'adhérents de l'ACB a également bien progressé. Nous étions 187 adhérents à la fin de l'année 2023. Cette progression témoigne du dynamisme de l'association, qui est devenue incontestablement l'instance de référence de la viticulture biologique en Champagne.

La première partie de l'année a été marquée par le départ de Mathilde Boussel qui était notre animatrice depuis 2018. Nous avons bénéficié pendant ces cinq années de son dévouement hors pair à notre cause. Je la remercie une nouvelle fois pour tout ce qu'elle a apporté à notre association, qui a largement changé de dimension grâce à son professionnalisme.

Bulles bio en 2023, s'est une nouvelle fois tenu aux Halles Boulingrin. Sa fréquentation a encore progressé, témoignant de l'intérêt toujours plus fort des professionnels du vin pour la qualité de nos produits.

Notre événement « Les champagnes bio à Reims », dont l'objectif est de démocratiser nos vins auprès du grand public, continue de faire des émules et se place peu à peu dans les événements incontournables.

Nos partenaires cavistes, bars à vin et restaurateurs y adhèrent toujours plus, nous encourageant à le pérenniser.

Mais nous ne pourrons pas l'organiser cette année à cause des restrictions liées à l'organisation des Jeux Olympiques.

Nous organiserons quelques événements alternatifs le 13 Juin dont je vous reparlerai plus loin.

Notre fête de l'été, qui était également notre fête anniversaire des 25 ans, s'est déroulée le 20 Juillet à Congy, au domaine Yvon Moussy dans la Marne, dans une atmosphère à nouveau festive et bon enfant. Une fête, remplie également d'émotion, puisque nous avons appris le matin même le décès de Jean Pierre Fleury, pionnier de la biodynamie en Champagne, premier président et président d'honneur de l'ACB, à qui nous avons pu rendre un digne hommage à cette occasion.

En Octobre, ont eu lieu les Champagnes bio à Tokyo qui ont été également une réussite.

Autre fait marquant de cette année 2023, l'inauguration d'un local à Troyes, le 12 décembre dernier, nous permettant d'avoir un lieu de travail et d'échanges, et ainsi professionnaliser davantage l'association.

Je souhaite vous rappeler les différentes commissions animant l'association, très actives, et dans lesquelles nous avons besoin de plus de mains !

La commission technique qui œuvre dans la mutualisation de connaissances et dans la recherche de techniques pour améliorer nos pratiques culturelles.

La commission animations-formations, qui permet de favoriser les échanges et donner des outils concrets aux viticulteurs, néo-convertis ou non, pour améliorer leurs compétences et découvrir de nouvelles approches viticoles.

La grande commission salons en charge de l'organisation des différentes manifestations professionnelles et autres événements grand public, permettant de faire rayonner Le Champagne Biologique.

La commission communication, dont l'objectif premier est de faire connaître la viticulture biologique champenoise, et s'appuie pour ce faire sur de nombreux outils : site internet, dépliants, réseaux sociaux.

Enfin dernière commission, et non des moindres, la commission protection du label, garante de la bonne utilisation de notre label qui permet de nous réunir tous ensemble aujourd'hui.

L'ACB est également pleinement actrice du projet filière viticulture biologique en Champagne, fédérant différents acteurs champenois. Débuté en 2019, ce projet est dans sa deuxième phase actuellement. En 2023, il a vu l'arrivée de deux nouveaux partenaires, la distillerie Bonvalet et le SDDEA (gestionnaire de l'eau potable dans l'Aube).

Avec les réseaux régionaux et nationaux de la viticulture bio : Bio Grand Est, son échelon national la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, et l'instance nationale indépendante France Vin Bio, l'ACB est partie prenante dans ces instances et travaille notamment activement sur le cuivre auprès des instances politiques françaises et européennes.

Merci à Pascal Doquet qui, en tant que référent cuivre pour la FNAB, défend sans relâche cette matière active dont nous ne pouvons encore nous passer en Bio, mais qui redevient aussi une alternative précieuse pour restreindre les produits CMR en viticulture conventionnelle.

Au sein du réseau France Vin Bio, nous participons également aux travaux de préparation au lancement d'une campagne de communication bio réflexe déclinée à la filière Vin Bio.

Cette année, nous aurons le privilège de recevoir la conférence de presse annuelle de l'Agence Bio, à Reims le 13 Juin 2024. Ce rendez-vous incontournable de l'Agence, réunissant la presse nationale, dévoilera les chiffres panoramiques du Bio 2023 et donnera un formidable coup de projecteur sur le Champagne Biologique.

Vous le voyez, l'activité de l'ACB est intense, et son développement rend sa gestion au quotidien toujours plus délicate. C'est pourquoi je renouvelle mon appel à venir nous rejoindre, et participer à nos différentes commissions, car on n'adhère pas à l'association uniquement pour faire la promotion de son domaine au travers des salons et des outils de communication. Nous avons besoin de vous toutes et tous, pour être efficace, et être une véritable force pour emmener notre vignoble dans une situation pérenne.

Car oui de surcroît, l'ACB a vocation à s'engager sur tous les sujets politiques qui touchent à ses valeurs. Et, en ce moment, ils sont légion !

Premier dossier en rapport avec notre interprofession : l'inscription de l'obligation de la coiffe au cahier des charges de l'appellation Champagne. Nous nous positionnons en sa défaveur au regard de l'absence de débat, et de notre préférence à laisser le choix aux opérateurs, d'autant que même si l'impact carbone de la coiffe n'est pas le plus gros poste, il n'est pas non plus négligeable. Et les arguments sur la vocation esthétique et traditionnelle de la coiffe ne tiennent pas vraiment selon nous.

Revenons maintenant sur la tribune demandant l'arrêt des herbicides en Champagne, qui est finalement restée lettre morte. Une déception immense compte tenu du prestige de notre appellation et au regard d'autres régions viticoles

françaises, faisant beaucoup mieux que nous.

Mais c'est finalement dans la droite lignée de la ré-autorisation de l'utilisation du glyphosate pour dix ans au niveau européen. Cela témoigne de notre manque d'ambition et de conscience écologique. Nous nous devons de continuer à faire pression pour stopper la pollution généralisée de la ressource en eau, de notre biodiversité, et de notre alimentation.

Autres crève-cœurs, le rejet du règlement SUR par le parlement européen, qui prévoyait de réduire l'utilisation des pesticides de 50 % d'ici 2030, et maintenant la mise en pause du plan écophyto suite à la mobilisation des agriculteurs. Comment pouvons-nous continuer à polluer autant et hypothéquer notre futur et celui de nos enfants ?

Et que dire de cet autre danger qui pèse sur l'agriculture bio, mais pas seulement, les NTG pour nouvelles techniques génomiques ou nouveaux OGM, dont le parlement européen vient d'adopter un projet de règlement refusant l'évaluation de leurs risques. Ces futures plantes risquent de se disséminer dans la nature, contaminer des champs en bio, sans avoir étudié au préalable leurs nuisances ou dangers éventuels sur le long terme.

C'est un nouveau péril que nous faisons peser sur le vivant et une possibilité éventuelle de ne plus pouvoir différencier la production bio de celle en conventionnel.

La situation de l'agriculture est aujourd'hui dans une impasse provoquée par la course à la productivité, la volonté d'enrichissement sans fin des firmes agro-industrielles et des distributeurs, et la baisse des aides, véritable couperet. Les agriculteurs doivent absolument pouvoir vivre de leur métier. Ils sont notre richesse et doivent être aidés, encore plus s'ils respectent les sols qu'ils cultivent comme le fait l'agriculture bio.

Dans quel monde souhaitons-nous vivre ? La réduction actuelle des ambitions environnementales n'apporte aucune solution et ne fera que continuer à nous enfoncer dans une crise plus profonde. Il faudrait remettre à plat le système agricole, priorisant une occupation et une culture des sols plus respectueuses du vivant, en faisant la part belle aux petites exploitations, et non une concentration des terres par un nombre restreint d'opérateurs produisant à grand renfort d'engrais et de pesticides.

Nous laisserons la parole, en fin d'AG, à Christophe Van Hoorne et Arnaud Nunes, qui nous parleront de leur combat syndical en faveur de la qualité des produits et de leur juste rémunération, lors des événements récents de protestation au parlement européen à Strasbourg et à la préfecture de Châlons-en-Champagne.

Une mobilisation en faveur de l'agriculture bio, à laquelle nous nous sommes joints, a eu lieu à Paris la semaine dernière. Plus de 40 parlementaires se sont exprimés en notre faveur, mais la situation est critique et aucunes mesures concrètes n'ont été prises pour le moment.

Plus globalement, cela démontre l'importance de tisser plus de relations avec nos représentants et nos collègues agriculteurs, afin de faire entendre nos voix et faire bouger les lignes.

L'agriculture biologique est dans une passe difficile, mais nous devons garder le cap, forts de la certitude d'œuvrer dans le seul mode de culture permettant de voir encore un avenir viable et pérenne, portés par la vitalité et la biodiversité de nos sols, et par la reconnaissance de nos consommateurs enchantés par l'excellence qualitative de nos vins.

A l'heure où l'on parle d'agroécologie, je voudrais vous dire qu'il n'y a pas plusieurs agroécologies, mais bel et bien une seule, qui est l'agriculture biologique.

Restons unis, confiants, et continuons à démontrer le bien-fondé de la viticulture biologique.

✓ Le rapport moral est adopté à l'unanimité

III- Présentation de la Filière BIO en Grand Est, par Laurent COUSIN, président de Bio en Grand Est

Laurent COUSIN : « Je suis éleveur dans le nord des Ardennes, à Regniowez, et président de Bio en Grand Est depuis novembre 2020. Bio en Grand Est, c'est l'échelon régional du réseau des paysans bio, rassemblant en son sein 9 groupements d'agriculteurs bio départementaux (GAB) et l'ACB, reconnue également comme un GAB.

Nous disposons d'un grand conseil d'administrations, composé de 30 élus, dont les président de chaque GAB, ainsi que des élus pour chaque grande filière : lait, viande, maraîchage.. L'ACB dispose également d'un siège. J'ai pu voir récemment qu'un voyage d'étude avait été organisé en Alsace. Ces interactions entre producteurs sont importantes et font la force de notre réseau. L'arrivée récent d'Emilie BROST permet la liaison entre l'ACB et Bio en Grand Est, et qu'il est important de pérenniser.

S'agissant du contexte politique du moment. Le marché de la bio connaît une passe difficile, toute filière confondue. La première touchée est la filière laitière, depuis 3 ans maintenant. Successivement, les autres filières ont suivi. L'excuse facile est de dire que c'est les différentes crises qui ont conduit la bio dans cette situation.

Aujourd'hui, l'agriculture biologique, par toutes les vertus, les impacts positifs, doit être encore plus soutenue. La transition agricole, ça n'est pas simplement un marché que l'on va demander aux consommateurs de créer. Prenons l'exemple du marché des voitures électriques. Ce dernier ne s'est pas développé tout seul, on a subventionné les constructeurs automobiles, mailler le territoire avec des bornes électriques, accompagné les automobilistes par une prime.



Le marché du bio est un marché utile, pour la préservation de l'environnement, de la santé des hommes et femmes et il est d'une nécessité de l'aider à se développer. Le CHU d'Amiens vient d'ouvrir une unité pour les « bébés pesticides », c'est une réalité. Il est temps que l'on dise la vérité. Il faut arrêter ce discours de bienveillance. Il y a beaucoup de confusion sur les labels, davantage marketing que de véritables labels de fond.

Merci à l'Association des Champagnes Biologiques de nous avoir rejoint devant l'Assemblée Nationale. Le combat est long, pas simple.

Les dernières annonces du gouvernement, suite à la colère agricole sont un grand retour en arrière. Au-delà de la suspension du plan ECOPHYTO, c'est la mise en pause du ratio prairie/terre labourable, la mise en pause des zones de non traitement, la mise en pause des jachères.

Par l'adhésion à l'ACB, vous êtes de facto adhérent à Bio en Grand Est. L'ACB représente une force de frappe importante, car vous êtes nombreux. Notre visibilité ça n'est pas seulement le montant des adhésions, mais c'est et surtout un nombre d'adhérents. Merci à vous tous ».

IV- Présentation de la Filière « Champagnes Biologiques »

1/Présentation des Chiffres de la Viticulture Biologique en Champagne en 2023 [non consolidés]

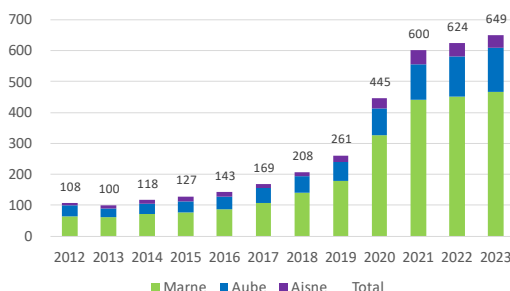
Source : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio, Organismes Certificateurs. Réalisation : Bio en Grand Est – Février 2024

CHIFFRES NON CONSOLIDÉS



Bio en Grand Est

Evolution du nombre de domaines bio en Champagne



649
domaines engagés en bio
+ 25 domaines

MARNE - 51



467
domaines engagés en bio
+ 17 domaines en 1 an
+ 27 nouveaux domaines
- 10 domaines désengagés

AUBE - 10



141
domaines engagés en bio
+ 11 domaines en 1 an
+ 15 nouveaux domaines
- 4 domaines désengagés

AISNE - 02



41
domaines engagés en bio
- 3 domaines en 1 an
+ 2 nouveaux domaines
- 5 domaines désengagés

CHIFFRES NON CONSOLIDÉS

Observations : Ils seront officiels le 13 juin 2024, lors de la conférence de presse de l'Agence Bio. Ces chiffres représentent néanmoins une première tendance. La filière champagne bio maintient sa croissance (+25 domaines engagés et + 25 ha engagés par rapport à l'année 2022).

La Marne reste le département le plus actif, avec + 17 domaines engagés en AB en 1 an.

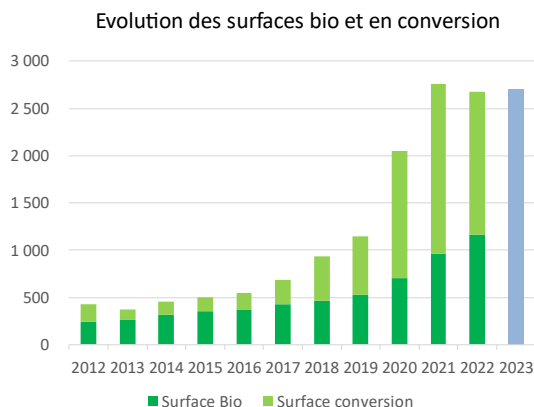
L'Aube maintient une croissance positive avec + 11 domaines engagés en AB en 1 an.

Enfin, l'Aisne connaît une baisse, puisqu'elle enregistre - 3 domaines engagés en AB par rapport à l'année 2022.

A noter que les désengagements ne sont pas obligatoirement dû à des déconversions mais peuvent être causés par des changements de structure ou départ à la retraite.



2700 hectares
+ 28 ha en 1 an



2/Structuration de la filière « Champagnes Biologiques »

En 2018, un premier état des lieux réalisé avait mis en évidence le manque de structuration, de visibilité et de valorisation de la filière. BGE et l'ACB ont répondu en 2019, à un AMI (Appel à Manifestation d'Intérêt), porté par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, pour le soutien aux filières favorables à la protection de la ressource en eau. Cet AMI a donné naissance au projet « Filière Champagnes Biologiques ».

Un Comité d'Orientation a été réuni avec des acteurs du territoire : les Chambres d'Agriculture, Le Grand Reims ainsi que des acteurs économiques : Terroirs et Vignerons de Champagne, l'Union Auboise, et la Distillerie Jean Goyard. BGE et l'ACB sont les chefs de file de ce programme.

Au fil des années, d'autres acteurs ont rejoint cet AMI : l'Agglomération d'Epernay, l'USESA, La Chambre d'Agriculture de l'Aisne, Le Syndicat Général des Vignerons, La Maison Leclerc-Briant, Avize Viti Campus, La Communauté de Communes des Paysages de Champagne (Dormans). En 2023, deux nouveaux acteurs ont rejoint la filière : la SDDEA (Syndicat des eaux de l'Aube) et la Distillerie BONVALET.

Nous sommes actuellement dans la 2^{ème} phase de ce projet, qui a commencé au 2^{ème} trimestre 2022 et qui se terminera en septembre 2025.

Les Objectifs de cette 2^{ème} phase, 2022-2024 :



Soutenir les viticulteurs dans leurs conversions accompagnements techniques



Développer la certification bio au sein du réseau coopératives, négoce, prestataires



Assurer la valorisation de l'ensemble des produits et co-produits de la filière former aux techniques et à la réglementation de la vinification bio



Acquérir des références technico-économiques étude de marché, analyses technico-économiques



Protéger la ressource en eau animation sur les aires d'alimentation de captage

De nombreuses animations de sensibilisation ont pu être organisées dans ce cadre depuis la dernière AG. **Huit Vignes Bio Ouvertes** ont été mises en place grâce aux adhérents de l'ACB sur tout le territoire de l'AOC Champagne. Un grand merci à tous les vignerons qui ont ouvert les portes de leur domaine afin d'expliquer leur parcours, leurs pratiques et partager leurs connaissances.

DATE	DEPARTEMENT	VITICULTEURS	THEME	PARTICIPANTS
30/01/2023	10	FEVRE	Convertir son domaine à la viticulture biologique	10
27/02/2023	51	VAUVERSIN	La vinification biologique : gestion et réglementation	20
25/04/2023	51	AUBRY et CLEMENT	Comparaison des méthodes de vinification biologique	11
23/06/2023	51	Distillerie BONVALET	Découverte d'une distillerie engagée dans une démarche bio	39
10/07/2023	51	LEGRAND	Le tressage : technique alternative au rognage	24
16/10/2023	02	SIMON	Convertir son domaine à la viticulture biologique	9
06/11/2023	10	DOUGE	La vinification biologique : gestion et réglementation	16
23/11/2023	51	HEUCQ	Le compost en viticulture bio	11
TOTAL PARTICIPANTS :				140

20 professionnels ont également pu suivre les **2 réunions de sensibilisation à la viticulture biologique**, organisées avec les acteurs de l'AMI Filière en 2023, à Ambonnay et à la Coopérative Viticole d'Ecueil.

Un grand merci à tous les vigneron pour leur témoignage.

L'objectif de ce projet est d'accompagner les vigneron non engagés vers la viticulture biologique mais également vigneron déjà engagés afin de les accompagner tout au long de leur transition.

En 2024, deux animations sont déjà prévues dans la Marne :

- Une Vigne Bio Ouverte sur le thème « **Vinification Biologique** », le 19 février 2024, au domaine LURQUIN, à ROMERY (complet)
- Une réunion de sensibilisation à la viticulture biologique, le 22 février 2024, à la salle des fêtes de DAMERY, avec la participation de Bertrand LHÔPITAL (Champagne TELMONT)

Les autres actions menées en 2023 :

- Réalisation d'un annuaire des prestataires travaillant avec des domaines champenois Bio (en cours de réactualisation pour l'année 2024).
- Une enquête sur le marché des Champagnes Biologiques en 2022 (qui sera présentée en avant-première en fin d'AG)

Les prochaines nouvelles actions 2024 :

- **Réalisation d'un guide technique par la Chambre de l'Agriculture, BGE et l'ACB** (Thèmes abordés : Protection de la vigne – type de fertilisation – entretien des sols – mains d'œuvre et investissement). Enquête envoyée à tous les champenois notifiés bio en février 2024, traitement des résultats et réalisation du guide en mars 2023, publication du guide en avril 2024, avant la saison.
- **Elargir nos collaborations avec les établissements d'enseignement (interventions auprès des étudiants).**

V- Rapport d'activité 2023 et d'orientation 2024

1/Commission Animation & Formation - Référent : Thibault LEGRAND

La mission visée par l'ACB, qui n'est pas organisme de Formation, est de faire remonter les besoins de formation des adhérents et de proposer de nouveaux intervenants qui ne seraient pas encore dans les radars des organismes de formation en place.

D'autre part, l'ACB relaie toutes formations organisées par les organismes partenaires par le biais de mails spécifiques et de sa newsletter semestrielle.

a) Les Formations

- Formations passées proposées par Bio Grand Est



• Bio en Grand Est •

Formations	Date	Lieu	Intervenant	Objectifs
Comment entretenir ma haie pour attendre les objectifs de production de mon agrosystème ?	19 janvier	Matougues	J. SCHWEISGUTH et I.COCCI MUFFATO (CIVAM de l'Oasis)	Savoir entretenir une haie de façon durable pour atteindre les objectifs de production de la haie
La biologie des sols viticoles et leurs fonctionnements	28 novembre	Fossoy (Domaine Déhu)	T.BOLANDER	Comprendre le fonctionnement des sols viticoles, et améliorer leur biologie par l'apport de compost.
Initiation à la biodynamie	7 et 8 décembre	Crouettes sur Marne (Domaine Bourgeois Diaz)	V. MASSON (Biodynamie service)	Connaitre les fondements de la biodynamie
Taille Douce : Perfectionnement	6 et 7 Février 2024	Mareuil sur Ay (Domaine Pouillon)	M. BOURDARIAS (Architecte du vivant)	Améliorer la santé et la vigueur de la vigne grâce à une approche physiologique

Il n'y a, à ce jour, pas de formation à venir programmée par Bio en Grand Est.

- Formations proposées par le MABD¹

Les formations passées :



¹ Mouvement pour l'Agriculture Biodynamique

AGRONOMIE : REGARD DE LA
BIODYNAMIE SUR LES SOURCES
DE FERTILITÉ DU SOL

- SESSION 1 -



Dans l'Aube,
à Essoyes (10360)

Les 14 et 15 novembre 2023

CRÉER UN ORGANISME
AGRICOLE RESILIENT

LE RÔLE ESSENTIEL DES PLANTES ET DES ANIMAUX
DANS L'AMÉNAGEMENT DU PAYSAGE AGRICOLE



Dans la MARNE,
à Fleury-la-Rivière (51480)

Les 7 et 8 décembre 2023

- Les prochaines formations :

**CONGRES
VITICULTURE BIODYNAMIQUE**

Connaissances et pratiques face aux défis actuels

Les 29 février et 1^{er} mars 2024
En Savoie, à Chignin



Au programme :

- Des interventions par des formateur.trices de qualité
- De riches témoignages de vigneronnes et vignerons
- Une dégustation de vins en biodynamie
- Des rencontres
- Des visites de domaines en biodynamie la veille et le lendemain du congrès.

Les objectifs : mieux comprendre la biodynamie, entrer dans les processus, accéder à des idées et méthodes innovantes, renouveler ses pratiques par l'échange d'expériences...

ÉVALUER L'ÉTAT DE SES
TERRES À PARTIR DES PLANTES
SPONTANÉES :

COMPRENDRE LEUR RÔLE ET METTRE EN PLACE
DES MESURES AGRONOMIQUES



Dans la Marne,
à Fleury-la-Rivière (51480)

Les lundi 18 et
mardi 19 mars 2024

- Formations organisées par Eco-Dyn

FORMATION
Compostage :
Théorie & Pratique
Avec Bruno Follador (Brésil)

Eco-Dyn
Agriculture Régénérative

BioDynamie Services

6 et 7 novembre 2023
à Champagne Olivier Horiot,
25 rue de Bise, 10340 Les Riceys

b) Animations entre adhérents en 2023 et février 2024

- **MARS 2023 : Deux Dégustations de vins clairs** ont été organisées : le 10 mars, à URVILLE (10), au domaine DRAPPIER et le 15 mars à DAMERY (51), au domaine TELMONT.
- **MARS 2023 : Journée d'accueil pour les nouveaux adhérents de l'ACB (depuis 2020)** : le 31 mars, à ECUEIL (51), au domaine LACOURTE GODBILLON.

- **JUILLET 2023 : Fête de l'Été Spécial « Anniversaire des 25 ans de l'ACB »** : Samedi 22 juillet, à CONGY (51), au domaine YVON MOUSSY, avec concert et animation musicale collective !

Un grand merci à ces quatre domaines.

- **FEVRIER 2024 : Rencontre adhérents ACB et ECOCERT** : le 5 février 2024 en visio, avec la présence de Camille TILOUINE, représentant ECOCERT. Objectifs : présentation par Ecocert des non-conformités récurrentes rencontrées en viticulture bio et en vinification bio et moment d'échanges avec les adhérents pour leurs questions réglementaires (sera renouvelée en début d'année 2025).

c) Prochaines animations entre adhérents pour l'année 2024

- **MARS 2024 : Deux dégustations de vins clairs dans l'Aube et dans la Marne.** La dégustation auboise aura lieu dans le nouveau local troyen de l'ACB. Nous sommes à la recherche du domaine marnais pouvant accueillir cette animation.
- **MARS 2024 : Demi-journée d'entraide « Liage », chez le Président Jérôme BOURGEOIS.**
- **AVRIL 2024 : Délégation ACB à la prochaine édition des 10 km d'Épernay** (le 26 avril)
- **JUILLET 2024 : Grande fête de l'été dans l'Aisne**, le samedi 20 Juillet.
- **AUTOMNE 2024 : Comment bien préparer son audit de certification ? Animée par Alexandre CHAILLON**

d) Animations ouvertes GRAND PUBLIC 2023

- **JANVIER 2023/DECEMBRE 2023** : En partenariat avec l'ACB, plusieurs projections du documentaire « Vignerons » ont été organisées dans les différents cinémas champenois (LAIGNES, REIMS, EPERNAY, TROYES et CHALONS EN CHAMPAGNE). Ces projections ont été suivies pour la plupart d'un débat avec le réalisateur Guillaume BODIN et des adhérents de l'ACB. Enfin, une dégustation de champagnes bio était proposée à tous les spectateurs. Participation des vignerons : **OLIVIER HORIOT, DELPHINE BRULEZ, DOMINIQUE LELARGE, CHARLOTTE BOURGEOIS, ELISE DECHANNES, BERTRAND GAUTHEROT, JULIE DE SOUSA, PASCAL DOQUET et ANTOINE CHEVALIER.**
- **JUIN 2023 : Participation de l'ACB à la première fête de la BIO 51 organisée par le GAB 51, à Tours-sur-Marne**
- **SEPTEMBRE 2023 : Participation de l'ACB à la Foire Agricole de Châlons en Champagne, une journée.** (invitation à l'occasion de nos 25 ans).
- **OCTOBRE 2023 : Participation de l'ACB à l'ECOL'AUBE FESTIVAL, avec la participation des vigneronnes Delphine BRULEZ et Anne SANDRIN.**

e) Prochaines animations GRAND PUBLIC 2024

- **MARS 2024 : Participation de l'ACB à l'événement étudiant VINO'FOLIES dédié cette année à la BIO et organisé par le BTS Technico-commercial du lycée viticole d'Avize.**
- **A PARTIR D'AUTOMNE 2024 : Rencontres Grand Public/Vignerons Bio dans le local troyen de l'ACB, 1 jeudi soir/mois.**

2/Commission Technique - Référents : Delphine BRULEZ et Olivier HORIOT

La commission technique de l'ACB est animée par la chargée de mission viticulture biologique de Bio Grand Est, Emilie BROST.

Pascal DOQUET est le référent « Cuivre » au sein de la Commission Viticulture de la FNAB.

Travaux menés en 2023 :

- Initiation à la Taille Douce, en mars 2023** : découverte de la pratique « taille douce », avec Mélanie BOUCHERAT. (Cette technique améliore la santé et la vigueur de la vigne grâce à une approche physiologique de la plante) → Trois nouvelles initiations seront organisées en Mars 2024 : **dans l'Aube** (chez Olivier HORIOT), **dans la Marne** (chez Pascal DOQUET), **dans l'Aisne** (chez Jérôme BOURGEOIS).
- Projet VitiRepère, expertise nationale des PNPP, menée par l'équipe de Jean MASSON (INRAe de COLMAR).** L'ACB a constitué un groupe de travail de viticulteurs champenois (conventionnels + bio + biodynamistes). Les premiers ateliers se sont déroulés en avril 2023. Objectifs : Etude de plusieurs vignobles français afin de recenser les pratiques et spécificités. Une restitution globale nationale se déroulera en 2025.
- Projet « Expérimentation Petit Lait », en mai 2023** : Deux domaines expérimentateurs en 2023. → **Reconduction de l'expérimentation en 2024.**
- Voyage d'étude en janvier 2024, en Alsace :**
Au programme :
 - Domaine VALENTIN ZUSSELIN, à Oschwir (biodynamie, traction animale et teintures mères)
 - Domaine BOESCH, à Westhalten (cave bioclimatique)

- Domaine SYLVIE SPIELMANN, à Bergheim (biodynamie)
- Domaine MARCEL DEISS, à Bergheim (complantation)
- Domaine KUMPF & MEYER, à Rosheim (taille douce de la vigne)
- Domaine LISSNER, à Wolxheim (agroforesterie et approche vigne sauvage)

Pour finir ce séjour, les vigneronnes ont été accueillies par le formateur PIERRE SANCHEZ, dans les locaux de DUO CENOLOGIE, avec qui ils ont pu échanger sur la vinification douce des effervescents.

Futurs projets pour la commission technique :

En 2024 :

- 1- Mutualiser nos connaissances
 - > Création d'une bibliothèque virtuelle sur le site (documents techniques et FAQ)
 - > Enquêter les adhérents de l'ACB sur leurs pratiques alternatives (tressage, couverts végétaux)
- 2- Création d'un groupe de travail œnologique
 - > Mieux caractériser l'impact des pratiques culturales sur les vins,
 - > Dégustations de vins clairs avec des thèmes techniques viticoles particuliers (tressage, couverts...)
- 3- Proposer des animations de vulgarisation scientifique (cycles lunaires, bilans humiques...)

Pour les années suivantes :

- Sensibiliser les constructeurs de matériels viticoles aux nuisances : poids, bruit, pollution, énergie
- Travailler sur les paysages, l'amélioration de la biodiversité et la gestion de l'eau
- Travailler sur des évolutions techniques liées au changement climatique:

à la vigne : rafraichir la vigne, le mode de taille, l'encépagement, la compaction des sols, le stockage du carbone, le matériel végétal

en cave : réfléchir aux difficultés fermentaires liées aux vendanges chaudes et aux manières de rafraichir le vin.

Volonté de développer la thématique de l'eau : organisation d'une conférence avec Samuel BONVOISIN « Et si on pouvait cultiver l'eau ? »



Sont toujours disponibles des panneaux de signalisation de vigne en AB, co-signés par le SGV.

En dibond de 3mm recto/verso, au prix de 5,00 €. Format 200 x150 mm.

Si vous souhaitez en acquérir, contacter nous à l'adresse : administratif@champagnesbiologiques.com

3/Commission Protection du Label - Référent : Etienne SANDRIN

La commission « Protection du Label » souhaite adopter une approche davantage positive sur la question, en valorisant le travail des producteurs en bio :

- En faisant reconnaître nos pratiques, (et non en dénigrant celles des autres),
- En expliquant la loi qui protège l'AB, à nos adhérents, aux producteurs champenois, aux communicants et aux consommateurs.
- En demandant aux instances en charge de faire respecter cette loi, INAO, DGCCRF.

La commission rappelle aux adhérents en conversion que :

- ❖ **La certification bio est une certification « produit » et non celle du domaine, à l'inverse de la HVE et de la VDC.**
- ❖ **Le vigneron, le domaine, peuvent mentionner la démarche de conversion, les pratiques environnementales en cours, mais jamais apposer le logo, ni mettre en avant la certification que les produits commercialisés ne portent pas encore.**
- ❖ **L'étiquette peut mentionner « produit en conversion vers l'agriculture biologique » à condition que le seul ingrédient végétal soit le raisin (ce qui exclut les champagnes qui nécessitent du sucre pour la prise de mousse et les ratafias qui nécessitent de l'alcool pour le mutage).**

L'ACB réalise un travail de veille en matière d'usurpation et réalise à ce titre des signalements groupés des cas d'usurpation rencontrés.

Les adhérents sont invités à faire remonter à la commission (animation@champagnesbiologiques.com) les problèmes d'usurpation qu'ils rencontrent, ou bien à contacter la **Brigade d'Enquête Vins & Spiritueux de Châlons-en-Champagne**, qui officie à la DREETS, Direction Régionale de l'Economie de l'Emploi, du Travail et des Solidarités.
Adresse mail : dreets-ge.polec@dreets.gouv.fr

- Site ou média sociaux de producteurs,
- Affichage magasin, caviste, restaurant, salon,
- Site de vente en ligne,
- Guide sur les vins,
- Article de presse.

D'autre part, les adhérents rencontrant des problèmes d'usurpation dans leurs relations commerciales sont invités à utiliser les textes du « Rappel de la Loi sur la Communication sur le Champagne Bio » (en ligne sur le site de l'ACB), ainsi que « La Lettre aux Communicants », rédigée par la commission en 2020, en français et en anglais (distribuée aux adhérents), qui permettent d'informer de manière très complète les professionnels du monde du vin, sur la problématique en Champagne et la réglementation européenne.

EN 2022 – VISUEL LA BIO DANS LA PEAU

Après « La Charte d'adhésion », « Le Rappel de la Loi sur la Communication », « La Lettre aux Communicants », la commission a fait réaliser, en 2022, par l'Agence Talky Walky, un visuel « La Bio dans la Peau ». L'objectif de ce visuel est de **sensibiliser le grand public au label AB et à la présence du logo Eurofeuille sur les produits certifiés**.

200 affiches "La Bio dans la Peau" ont été distribuées aux visiteurs pro durant le salon Bulles Bio 2022. Le visuel a été mis en avant également sur les **réseaux sociaux**, lors de nos différents événements **Les Champagnes Bio à Reims, Raw Wine Berlin, l'Inauguration officielle de l'ACB**.

Les adhérents qui le souhaitent peuvent en récupérer au local de travail de l'ACB, à Troyes.

Enfin, la commission rappelle le réflexe à adopter en cas de doute d'usurpation est celui de l'annuaire de l'Agence Bio dans lequel sont notifiés tous les producteurs engagés officiellement en bio. La seule preuve attestant la certification bio d'une structure !

4/Commission Communication - Référent : Cyril JEAUNAUX

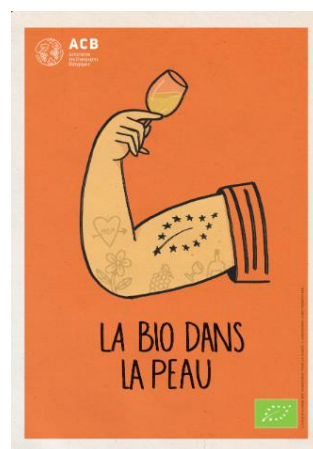
La Commission Communication gère les supports de communication de l'association. La principale force de communication de l'ACB consiste en la formidable caisse de résonance que lui confère la notoriété de ses adhérents. D'autre part, l'ACB reste à l'écoute de la presse et n'hésite pas à informer les journalistes et le monde du vin.

Il est souhaitable pour tous que notre mode de production et notre appartenance à l'association soient présents dans notre signature de mail :

Membre de l'Association des Champagnes **Biologiques**

www.facebook.com/asso.champagnesbiologiques

www.champagnesbiologiques.com



a) Outils de communication externe

L'ACB développe 4 outils de communication numérique :

- La page **Facebook** : www.facebook.com/champagnesbiologiques - **4 432 abonnés** en février 2024.

- Le compte **Instagram** : @champagnesbiologiques - Plus de **2 100 abonnés** en février 2024

- La page **LinkedIn** (nouveau depuis octobre 2023) : Association des Champagnes Biologiques - **143 abonnés** en février 2024

- Le **site Internet**

Bilan du site en 2023 :

- 17 000 visiteurs avec un pic important le 16 avril, date du salon Bulles Bio en Champagne !
- 70 840 pages vues au total

Progression par rapport à 2022 : + 21 %

La page la plus consultée : Vignerons & Maisons FR = 15.10%

Suivie de : Page d'Accueil = 13,32 %

En 3ème position : Page Bulles Bio en Champagne = 4.91%

Les Pays qui visitent le site : La France 54,29%, les Etats-Unis 7,21%, l'Italie 6,86%

Le Japon est entré dans le Top 10 (Salon à Tokyo)

Les 7 premiers ne changent pas

La Chine est quant à elle passée de 9 à 13e.

La page Vignerons et Maisons a été mise à jour en mai et novembre 2023. Il y figure fin 2023 : 17 Domaines en conversion (lorsqu'ils sont en C2), 59 Producteurs de Raisins Biologiques et / ou Vins Bio en cours d'élaboration et 79 Producteurs de Champagnes Biologiques.

L'ACB a également mis en place une **communication papier à destination du public régional et des touristes : Dépliant des Champagnes Biologiques**. Réalisé par la graphiste rémoise Perrine Martinot, ce dépliant est disponible dans les offices de tourisme de l'aire d'AOC Champagne.

1.	 France	(54,29 %)
2.	 United States	(7,21 %)
3.	 Italy	(6,86 %)
4.	 Belgium	(3,48 %)
5.	 Germany	(3,34 %)
6.	 Netherlands	(2,24 %)
7.	 United Kingdom	(2,05 %)
8.	 Switzerland	(1,82 %)
9.	 Denmark	(1,71 %)
10.	 Japan	(1,20 %)

b) Outils de communication interne

L'ACB met en place une communication dédiée à ses adhérents.

- Une newsletter est envoyée deux fois/an** (Juillet et Décembre) afin de retracer toutes les actions menées par l'ACB et les décisions et orientations données par le Conseil d'administration.
- Un **groupe privé interne facebook réservé aux adhérents** : partager les demandes et propositions des adhérents (achat/vente de raisins, journées techniques dans les domaines, informations sur un salon..), partager les propositions commerciales et de travail reçues sur la boîte mail l'ACB à l'intention des adhérents, rappeler les rendez-vous de l'Association.

Travaux pour 2024 :

- **Prochaine mise à jour de la page Vignerons et Maisons : mai 2024.**
- **Lancement d'une nouvelle édition du dépliant Les Producteurs de Champagne Bio courant 2024. L'objectif est d'incorporer les adhérents producteurs de champagne bio de l'ACB qui n'avaient pas pu alors apparaître lors de la première édition du dépliant (en 2019).**
- **Refonte du site web de l'ACB effectivement pour le 1^{er} semestre 2024. L'objectif : renforcer l'action promotionnelle, créer un véritable outil au service du vigneron bio (bibliothèque virtuelle, plateforme permettant de mettre en ligne les offres d'emploi des adhérents, FAQ réglementaire) et de la presse (dossier de presse en ligne, photothèque).**

5/Commission Salons – Référents : Pascal DOQUET, Jérôme BOURGEOIS, Jean-Louis VICTOR, Antoine CHEVALIER, Charles BENARD, Marion LIEBART, Jean-Sébastien FLEURY & Mathilde BOUSSEL

Depuis 2021, les salons de l'ACB sont réservés aux marques de champagnes uniquement bio, et non aux marques mixtes, avec une tolérance pour les marques commercialisant encore des vins conventionnels issus de vendanges antérieures à la conversion des structures. Le conseil d'administration a souhaité en votant cette règle, qu'il n'y ait pas de confusion possible entre les gamme bio et non bio, de marque mixte à long terme.

Bulles Bio 2023

Une édition marquée par un record du nombre d'exposants, avec 54 domaines, 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 » a connu, comme l'année précédente, une très belle affluence ! Celle-ci était composée de 8 domaines qui ont pu présenter leurs vins clairs bio.

Le soir, s'est tenue la fête de clôture, dans le restaurant 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 !

Le groupe des Bulles Bio's Band s'est une nouvelle fois illustré !

De nombreux partenaires ont collaborés à l'événement, le Crédit Agricole Nord Est, l'École Tunon de Reims, la boulangerie Zunic, le torrificateur MOKLAIR. L'écrivain Fabrice DEHOCHÉ, auteur du livre « Biodynamie et Champagnes » était également présent pour une journée dédicace.



La 13ème édition de Bulles Bio, prévue le 14 avril 2024, est en pleine préparation.

59 domaines se sont inscrits, dont 17 domaines en section « Pépinière ».

La Soirée Bulles Bio sera organisée au Cirque. Il a été décidé que la soirée soit comme l'année précédente intégrée au salon afin que tous les domaines exposants y participent et la financent à la même hauteur. Participation / Exposant (dégustation + soirée) : 1000 €.



Les Champagnes Bio à Reims 2023

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 » ne sera pas reconduite en 2024 compte tenu de l'impossibilité d'organiser une animation culturelle en raison des JO ainsi que de la tenue de la conférence de presse annuelle de l'Agence Bio en Champagne en Juin, mobilisant activement l'ACB.

Les Champagnes Bio au Japon, octobre 2023

Après plus de 3 ans de préparation, le salon professionnel au Japon s'est tenu en octobre 2023 ! 19 domaines-adhérents y étaient présents, 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.



Au lendemain du salon, une soirée cocktail a été organisée en présence de 13 domaines de champagne bio, au Mandarin Hôtel. 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 !

Le dimanche 22 octobre, une visite de groupe chez un producteur de saké bio a été organisée.

RAW WINE Paris, février 2024

8 domaines adhérents de l'ACB ont composé la délégation ACB présente à cette nouvelle édition de RAW WINE Paris, installée dans l'ancienne distillerie Clacquesin à Malakoff. Organisée dans le même temps que Wine Paris, RAW WINE a pu bénéficier de l'affluence de ce grand salon !

Un tarif remisé avait été proposé à l'ACB à hauteur de 600 € pour les deux jours de salon/exposant. D'autre part, avait été garanti à l'ACB une exclusivité, ainsi n'étaient présents que des champagnes Bio de l'ACB ! Enfin, comme à Raw Wine Berlin, une Master Class, organisée pour la presse s'est tenue et a permis de mettre en avant la viticulture biologique en Champagne.



Conférence de presse annuelle de l'Agence Bio, le 13 juin 2024, 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.

Deuxième édition de « LYON PLEINE BULLE », le 4 novembre 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.

Le programme sera le suivant :

- Apéro vigneron la veille du salon
- Une soirée sera organisée après le salon avec les invités pro
- Une visite de vignoble sera prévue le lendemain

Participation (en fonction du nombre de domaines, entre 25 et 45) : de 600 € à 800 €

VI- Présentation du bilan financier 2023 par le trésorier, Jean-Sébastien FLEURY

	2023	2022	2023/2022
Nombre d' Adhérents	188	167	+ 21
Total Cotisations ADH (€)	118 009 €	92 954 €	+ 25 055 €
Cotisation moyenne / adhérent	628 €	556 €	+13 %
Nombre de Sympathisants	16	16	+ 0
Total Cotisations SYMP (€)	2200€	2150€	+ 50€

Les Chiffres clés en 2023 :

188 adhérents vigneron / 167 adhérents en 2022 (+ **12,6 %**)
1180,40 ha / 1007,55 ha en 2022 (+ **17 %**)
1,2 keb en 2022 / 1,4 keb en 2021 (- **14 %**)
118 009 € COTISATION TOTALE 2023 ACB + BGE (part 150 €/adhérent)
Cotisations pour l'ACB 2023 net : 89 809 €

	PRODUITS	CHARGES
Adhésions (y compris part BGE)	120 879	
Cotisations BGE et FVB		42 300
Subventions reçues (filière + CRCA)	15 588	
Bulles Bio en Champagne à Reims	58 030	44 849
Les champagnes bio à Reims	-	5 649
Salon Tokyo	20 000	21 200
Autres animations	2 970	4 955
Panneaux AB	1 555	
Charges animatrices		75 752
Charge local Troyes		989
Site Web + communication		5 957
Autres produits et charges (dont AG)	3 434	4 582
Total	222 456	206 233

RESULTATS :

16 223 €

solde trésorerie clôture de l'exercice	70 722
dettes restant à payer	21 688
créances restant à recevoir	- 9 295
Immobilisations de l'exercice	8 656
site Web	4 500
aménagement local Troyes	4 156
Fonds associatifs au 1/1/2023	49 592
Résultat de l'exercice	16 223
Fonds associatifs au 31/12/2023	65 815

Un grand merci à Jean-Louis VICTOR, ancien expert-comptable et administrateur pour avoir réalisé ce bilan comptable.

✓ Le rapport d'activité et le rapport financier sont approuvés par l'assemblée à l'unanimité.

VII- Réévaluation du calcul des cotisations pour l'année 2024

Pour tenir compte de l'inflation entre 4% à 5% touchant l'année 2023, et permettre une répartition équitable des cotisations entre Bio en Grand Est et l'ACB, le Conseil d'Administration propose la réévaluation du calcul des cotisations pour l'année 2024 suivante :

Cotisation ADHERENT

2 modifications :

1/instauration d'une cotisation minimale ACB

Cotisation minimale ACB demandée

Nombre d'hectares en conversion, ou cultivés en AB, situation en 2024

Nombre de bouteilles commercialisées en AB durant l'année civile 2023.

Part réseau FNAB / Bio en Grand Est

Montant total de ma cotisation

150 €

=

..... X **62,5 €**

+

..... X **0,013 €**

(Pour les structures avec vignoble)

=

ou

..... X **0,020 €**

(Pour les structures sans vignoble)

+

150 €

= €

2/ réévaluation pour tenir compte de l'inflation à 4%

Cotisation SYMPATHISANT

Sympathisant Vignerons, Citoyens : à partir de **52 €**

Sympathisant « Acteurs de la Filière », Coopératives, Prestataires, Acteurs de l'aval :

104€

520€

1040€

Autre montant :

réévaluation pour tenir compte de l'inflation à 4%

✓ La réévaluation du calcul des cotisations est approuvée par l'assemblée à l'unanimité.

VIII- Renouvellement du conseil d'administration pour l'année 2024

Le conseil a voté en 2022 le règlement suivant :

« L'engagement au sein du conseil d'administration doit se faire de façon sérieuse et assidue afin d'en assurer un bon fonctionnement.

Les membres du conseil doivent pour cela se rendre disponibles pour participer aux réunions du conseil d'administration, dont les dates sont décidées collectivement. La présence de chaque conseiller et stagiaire est requise à minima pour la moitié des réunions annuelles du conseil d'administration. Trois absences consécutives aux réunions du conseil d'administration, entraînent l'exclusion du conseiller ou du stagiaire défaillant du conseil d'administration (*).

Il est également demandé à l'ensemble des conseillers de se tenir informés des décisions prises par le CA, en lisant les comptes rendus et mails qui leur sont adressés. Les conseillers sont de plus tenus de prendre part aux consultations en ligne et de répondre aux différents mails qui leurs sont adressés afin de faciliter le bon fonctionnement de l'association.

(*)Le conseil d'administration évaluera cependant les circonstances particulières pouvant justifier ces absences. »

Le CA est composé,

- De 12 à 16 administrateurs élus pour 2 ans,
- renouvelables par moitié chaque année,
- et jusqu'à 6 stagiaires renouvelables chaque année.

Actuellement le CA comprend 19 membres, 14 administrateurs et 5 stagiaires

8 administrateurs restent de droit : Hervé BRISSON, Alexandre CHAILLON, Antoine CHEVALIER, Pascal DOQUET, Sandie DURDON, Jean-Sébastien FLEURY, Thibault LEGRAND, Etienne SANDRIN

6 administrateurs sont sortants : Thomas BARBICHON, Jérôme BOURGEOIS, Delphine BRULEZ, Olivier HORIOT, Cyril JEAUNAUX, Jean-Louis VICTOR.

5 stagiaires sont sortants : Antonin AUBRY, Charles BENARD, Damien GOULARD, Philippe LANCELOT, Marion LIEBART

11 administrateurs et 6 places d'administrateurs stagiaires sont à pourvoir.

Il a été reçu :

7 Candidatures administrateurs : Antonin AUBRY, Charles BENARD, Jérôme BOURGEOIS, Delphine BRULEZ, Olivier HORIOT, Philippe LANCELOT et Marion LIEBART.

3 Candidatures stagiaires : Thomas DE MARNE, Guillaume MARTEAUX et Flavien RUTAT.

✓ Les candidats se présentent et sont élus à l'unanimité.

Le nouveau conseil d'administration de l'ACB est ainsi constitué de :

15 administrateurs : Antonin AUBRY, Charles BENARD, Jérôme BOURGEOIS, Hervé BRISSON, Delphine BRULEZ, Alexandre CHAILLON, Antoine CHEVALIER, Pascal DOQUET, Sandie DURDON, Jean-Sébastien FLEURY, Olivier HORIOT, Philippe LANCELOT, Thibault LEGRAND, Marion LIEBART et Etienne SANDRIN.

Et de **3 administrateurs stagiaires** : Thomas DE MARNE, Guillaume MARTEAUX et Flavien RUTAT.

IX- Présentation de l'enquête de marché sur les Champagnes Biologiques portant sur l'année 2022, par l'enseignant chercheur Nicolas BEFORT (enseignant chercheur à NEOMA Business School)

Dans le cadre du projet filière, l'ACB avec l'aide de Nicolas BEFORT, professeur en bioéconomie au sein de l'école de commerce de Reims NEOMA a réalisé une enquête de marché sur les champagnes biologiques.

L'objectif étant d'actualiser nos données économiques datant de 2019. La viticulture biologique ayant bien développé ces 5 dernières années, il semblait important de mettre à jour ces chiffres afin d'avoir un état des lieux au plus proche de la réalité du marché actuel des Champagnes Biologiques.

Il est possible d'obtenir ces résultats auprès de l'ACB, en en faisant la demande par mail : animation@champagnesbiologiques.com.

X- Présentation des deux nouvelles résolutions proposées par le Président, Jérôme BOURGEOIS.

1^{ère} résolution : modification de l'article 9 des statuts : Elargissement du bureau avec la possibilité d'avoir jusqu'à trois vice-présidents dans la limite d'un vice-président par département.

Article 9 – BUREAU

Le conseil d'administration élit parmi ses membres, au scrutin secret un bureau composé de :

- Un président
- **Un à trois vice-présidents, avec au maximum 1 vice-président/département**
- Un secrétaire
- Un trésorier

Les membres du bureau sont élus pour 2 ans. Leur mandat est renouvelable. Le conseil d'administration pourvoit au renouvellement des membres du bureau démissionnaires ou décédés. Toutefois, le mandat des membres du bureau élus en remplacement des membres démissionnaires ou décédés expire à la date de renouvellement intégral du bureau.

✓ Voté à l'unanimité

2^{nde} résolution : modification de l'article 10 des statuts : Création d'un conseil d'administration en comité restreint afin de traiter des sujets urgents. Ce groupe ad hoc sera composé des membres du bureau et référents des commissions : technique, communication, animations/formations et protection du label.

Article 10 – CONSEIL

Le conseil d'administration se réunit au moins une fois par semestre sur convocation du président ou sur demande de la moitié de ses membres.

Pour délibérer valablement, la moitié des membres du conseil d'administration doit être présente ou représentée.

Les décisions du conseil d'administration sont prises à la majorité. En cas d'égalité, la voix du président est prépondérante.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'Association, un **conseil d'administration en comité restreint peut être convoqué afin de prendre des décisions urgentes. Ce conseil sera composé des membres du bureau ainsi que des différents référents des commissions technique, communication, protection du label et animation/formation de l'Association.**

✓ Voté à l'unanimité

XI- Intervention des deux représentants Christophe Van Hoorne et Arnaud Nunes de la Confédération Paysanne

XII- Conclusion par le Président, Jérôme BOURGEOIS

Jérôme BOURGEOIS remercie chaleureusement les quatre conseillers ayant choisi de quitter le conseil d'administration de l'ACB :

- Damien GOULARD, pour son engagement au sein de l'Association.
- Jean-Louis VICTOR pour son investissement et ses précieux coups de main, notamment en comptabilité !
- Thomas BARBICHON pour son investissement au sein du collectif
- Cyril JEAUNAUX pour son implication dans la vie de l'association, et pour sa responsabilité de référent communication.


Le président remercie une nouvelle fois Mathilde BOUSSEL, animatrice pendant de longue année, pour son abnégation au service de l'association et pour avoir permis cette si belle croissance de l'ACB.

Enfin, le président et tout le conseil d'administration ont souhaité remercier Anne BISIAUX, l'actuel animatrice de l'association à plein temps pour tout l'investissement fourni depuis presque 2 ans au sein de l'ACB.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance a été levée à 12H45. Il est dressé les présents procès-verbaux, signés par le Président de séance et le Secrétaire de séance. A Saint-Julien-Les-Villas, le 16 février 2024.

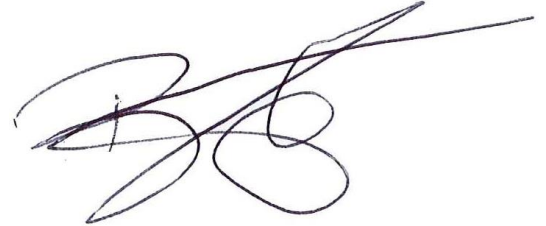
Le Président de séance

Jérôme BOURGEOIS

A stylized handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a vertical stroke and a small hook at the bottom.

Le Secrétaire de séance

Delphine BRULEZ

A complex handwritten signature in black ink, featuring multiple overlapping loops and a long, horizontal stroke extending to the right.