



ACB

Association
des Champagnes
Biologiques

LETTRE D'INFO ADHÉRENTS - ETE 2024 -

Depuis la dernière lettre d'information aux adhérents de décembre 2023, le Conseil d'Administration s'est réuni par trois 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'Edito du Président : « La campagne 2024, bis repetita de la campagne 2021 ? »

Après 2021, 2024... Le changement climatique nous apporte de plus en plus d'extrêmes, des aléas de plus en plus rapprochés, mettant nos nerfs à rude épreuve, et amputant nos récoltes. Les viticulteurs aubois en paient encore une fois le plus lourd tribut cette année.

Nous ne nous sommes cependant pas laissés abattre, bravant les éléments contraires du mieux que nous pouvions, de quoi garder des raisins à récolter dans un bon nombre de cas.

C'est ainsi l'occasion de vous féliciter tous pour votre engagement, qui n'est pas le choix de la facilité, de surcroît des années comme celle-ci.

Mais malgré l'adversité, restons confiants, car la vendange certes plus petite sera de qualité, comme à chaque fois, et l'avenir en Champagne (et ailleurs) passera nécessairement par un plus grand respect de l'environnement, ainsi qu'une orientation plus haut de gamme, collant aux aspirations des consommateurs, et à l'idée qu'ils se font du roi des vins.



L'Association

La Champagne accueillait la conférence de presse annuelle de l'Agence Bio 2024

Après le Bordelais en 2023, ce fut au tour de la Champagne cette année d'avoir eu le privilège de recevoir l'Agence



Bio, l'instance nationale de la BIO, pour la tenue de sa conférence annuelle de presse dévoilant les chiffres panoramiques officiels de toutes les filières Bio 2023 !

Cet évènement majeur pour l'Agriculture Biologique française s'est ainsi déroulé le 13 juin dernier, à Reims, au sein de la maison Lanson, adhérente à l'ACB et dont une partie du vignoble est certifiée bio et Demeter. Elle y a réuni un large auditoire, avec plus d'une centaine de personnes, dont un certain nombre de journalistes tant généralistes que spécialisés (La Tribune, L'Humanité, L'Union, Biofil, Vitisphère, Les Echos) en direct, et comptabilisant jusqu'à ce jour plus de 10 500 visionnages.

Malheureusement, avec elle, l'Agence Bio ne disposait que très peu de bonnes nouvelles pour l'année 2023 : baisse significative de la consommation de produits biologiques et recul historique des surfaces engagées en bio. Ses lots de consolation : un marché en valeur maintenu, une augmentation de la vente directe et du nombre globale de producteurs engagés, et enfin la présence de quelques filières bio émergentes et croissantes dont celle du Champagne Biologique !

Jérôme Bourgeois, président de l'ACB, a souligné l'essor considérable de la viticulture biologique champenoise au cours des dix dernières années, avec une augmentation de 7 fois de sa superficie en 10 ans, atteignant 2700 hectares en 2023. De plus, il a souligné l'engouement croissant pour nos champagnes biologiques uniques, de terroir, tant par les professionnels du domaine du vin que par les consommateurs.

Le comité Champagne, représenté par Sébastien Debuissou, a également tenu à rappeler le rôle fondamental de la certification biologique en Champagne tant pour l'objectif d'une AOC Champagne 100% certifiée d'ici 2030, que pour la préservation globale de la biodiversité et de la lutte contre le bouleversement climatique dont on perçoit jour après jour ses conséquences de plus en plus dramatiques et non maîtrisables.

Association des Champagnes Biologiques

Siège social - 53 rue Vernouillet - 51100 REIMS

Espace de travail - 24 rue Turenne - 10000 TROYES

Cette journée s'est poursuivie à Coulommès-la-Montagne, chez notre adhérent Maxime Ponson du Champagne Ponson, engagé en bio depuis 2018. Un repas intégralement bio et de saison attendait la délégation puis une visite des infrastructures du domaine est venue clôturer cette journée historique de la Bio en Champagne !

Retrouvez tous les chiffres 2023 du secteur bio dans le [livret des chiffres bio 2023](#), un focus de notre filière champagne biologique dans le [communiqué de presse](#) et l'intégralité de la conférence sur [youtube](#).

Adhésions 2024

21 nouveaux domaines ont rejoint l'association à ce jour en 2024 : 2 dans l'Aisne, 4 dans l'Aube et 15 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 2025, il vous sera demandé d'être à jour de votre cotisation **au 30 septembre 2024**.

Assemblée Générale 2025 de l'ACB

La prochaine Assemblée Générale de l'ACB est d'ores et déjà prévue, et aura lieu le **vendredi 7 février 2025** dans l'Aisne.

Actions syndicales de l'ACB :

- Participation de l'ACB à la mobilisation nationale des bio, à proximité de l'Assemblée Nationale, le 7 février 2024.
- Courrier envoyé le 09/07/2024 à l'attention du service ODG du SGV, suite à plusieurs signalements de manquement pour mauvais entretien du sol à l'égard d'adhérents de l'ACB par la commission CSCP (suivi des conditions de production)
- Manquement levé grâce à l'intervention de l'ACB pour un domaine adhérent, suite à une mauvaise interprétation de la réglementation par un auditeur certificateur.



La Filière Viticulture Biologique en France

La filière viticulture biologique : une des filières bio qui se maintient le mieux en 2023 !

Quelques chiffres en France en 2023

- hausse des surfaces viticoles engagés en bio de 1,6 %
- nombre de producteurs viti bio en augmentation de 2,5 %
- 22 % de vignes en bio

La campagne Bio Réflexe déclinée à la filière Vin Bio



Le syndicat national France Vin Bio, dont est membre l'ACB, a souhaité lancer une campagne de communication d'envergure nationale portant sur la filière viticole biologique afin de palier à une baisse des ventes de vins bio, en particulier chez nos amis du bordelais.

Elle a pu pour cela se faire aider de l'Agence Bio et de sa campagne de communication Bio Réflexe nationale lancée en 2022. Déclinée à la filière fruits et légumes, ou encore à celle laitière, cette campagne n'avait encore pour le moment été déclinée à notre filière viticole. Voilà chose faite ! Une communication a été réalisée par chacune des instances régionales de la filière viticole biologique en mai et juin sur les réseaux sociaux.

La Filière Champagne Biologique

Les Chiffres 2023 de la viticulture biologique en Champagne

Malgré la crise que subit la bio, le champagne semble épargné, sa croissance est faible mais bien là avec + 14 nouveaux domaines en 2023 et 91 ha supplémentaires par rapport à l'année 2022.



Fiche Observatoire - Chiffres 2023 La viticulture biologique en Champagne



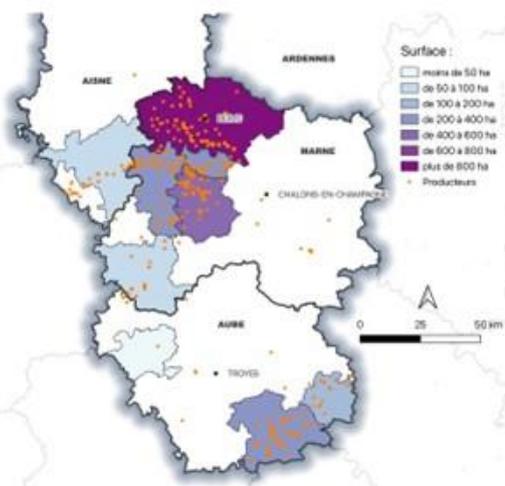
624
viticulteurs
engagés en bio



+ 14 producteurs en 1 an
+ 416 producteurs en 5 ans
+ 525 producteurs en 10 ans



Localisation des surfaces et des producteurs bio en viticulture champenoise



2 730
hectares
dont 1 045 ha en
conversion



+ 91 ha en 1 an
+ 1 800 ha en 5 ans
+ 2 358 ha en 10 ans



MARNE

449 viticulteurs bio
2 009 hectares bio

Évolution du nombre de producteurs et des surfaces bio



AUBE

132 viticulteurs bio
533 hectares bio

AISNE

43 viticulteurs bio
188 hectares bio

Sources : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio - Réalisation : Bio en Grand Est – Juin 2024

Les animations organisées dans le cadre du projet filière « Champagne Biologique », depuis janvier 2024, avec l'ACB :

DATE	COMMUNE	DPT	DOMAINE	THEME
19/02/2024	Romery	51	Aurélien Lurquin	Vigne Bio Ouverte : Vinification Biologique
22/02/2024	Damery	51	Telmont	Animation Sensibilisation : Découverte de la filière Champagne Biologique
28/03/2024	Vertus	51	Pernet & Pernet	Vigne Bio Ouverte : Convertir son domaine à la viticulture biologique
23/04/2024	Vertus	51	Pascal Doquet	Vigne Bio Ouverte : Le travail du sol en viticulture biologique
02/07/2024	Ay	51	Alexandre Chaillon	Vigne Bio Ouverte : Les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes en viticulture bio
09/07/2024	Oeuilly	51	Legrand Latour	Vigne Bio Ouverte : Le tressage : technique alternative au rognage
18/07/2024	Les Riceys	10	Alice Pelissot	Vigne Bio Ouverte : Les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes en viticulture 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

DATE	COMMUNE	DPT	DOMAINE	THEME
Automne 2024				Vigne Bio Ouverte : Réaliser ses PNPP soi-même
Automne 2024				Vigne Bio Ouverte : Taille Physiologique
Automne 2024	Noé-les-Mallets	10	Louise Brison	Vigne Bio Ouverte : Compost Biologique
Automne 2024	Crouttes-sur-Marne	02	Bourgeois Diaz	Vigne Bio Ouverte : Compost Biologique
Automne 2024				Vigne Bio Ouverte : Travail du Sol

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

De nombreuses animations ont été organisées depuis janvier 2024 :

- ✓ **Voyage d'étude en Alsace**, du 17 au 19 janvier 2024.
- ✓ **L'Assemblée Générale de l'ACB**, le vendredi 16 février, à Troyes.
- ✓ **Trois Initiations à la taille douce**, proposées par Mélanie BOUCHERAT en Mars 2024, chez Olivier HORIOT (10), Jérôme BOURGEOIS (02) et Pascal DOQUET (51).
- ✓ **Un après-midi entraide « Lierie » du Président**, chez Jérôme Bourgeois, à Crouttes-sur-Marne, en Mars 2024.
- ✓ **Une dégustation des vins clairs bio**, en mars 2024, dans le local de l'ACB à Troyes.
- ✓ **Participation d'une team « ACB » aux 10 km d'Epernay**, le vendredi 26 avril 2024.
- ✓ **Stand de l'ACB à la Fête de la Bio**, organisée par le GAB Marne, à Tours-sur-Marne (51), le dimanche 26 mai 2024, avec la participation des élus Delphine BRULEZ, Alexandre CHAILLON et Charles BENARD.
- ✓ **Webinaire avec France Vin Bio - Ecocert France sur l'export NOP USA**, le mercredi 29 mai 2024.
- ✓ **La fête de l'Été de l'ACB**, le samedi 20 juillet 2024, au domaine de champagne BENOIT DEHU, chez Benoît et Marie-Luce DEHU, à Fossoy (02).

Les animations à venir :

Vendanges 2024 : En cours de réflexion sur la forme de communication, nous en informerons les adhérents à la rentrée de septembre.

4 Septembre 2024 : Participation de l'ACB à la foire de Châlons-en-Champagne, lors de la journée SIQO, avec la tenue d'un stand dans le parvis OPA. Seront présents : Jérôme BOURGEOIS, Pascal DOQUET, Emilie BROST et Anne BISIAUX.

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

Automne 2024 : Commission Technique en Assemblée Plénière, Bilan de la Campagne 2024

Automne 2024 : Série de webinaires avec France Vin Bio - Ecocert France sur les exigences réglementaires export : Chine, Japon, Suisse, Allemagne, Pays d'Amérique du Sud.

13-14 Mars 2025 : Congrès national de la viticulture biodynamique du MABD, dans la Marne.

Projet de Dégustation comparative - Printemps 2025 : Champagne & Craie avec la revue Le Rouge & Le Blanc

Sollicitée par deux journalistes de cette mythique revue qu'est Le Rouge et Le Blanc, l'ACB co-organisera en printemps prochain une dégustation de type scientifique dont l'objectif final sera de déterminer si la craie est bien perceptible gustativement dans les vins de Champagne. Cette dégustation inédite en Champagne sera supervisée par Jordi Ballester, professeur de l'Institut universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et se déroulera à la Villa Bissinger, en partenariat avec l'Institut Georges Chappaz. Les vins dégustés seront des vins clairs bio et non bio. L'ACB fera un appel auprès de ses adhérents pour les échantillons bio.



Les formations à venir organisées par BGE :

Thème	Formateur	Date	Dpt	Personne à contacter pour l'inscription
Initiation à la biodynamie	Vincent Masson	4 et 5 déc 24	Marne	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Initiation à la biodynamie	Vincent Masson	9 et 10 déc 24	Aube	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Approfondissement des pratiques biodynamiques	Vincent Masson	6 décembre 2024	Marne	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Couverts Végétaux	François Dargelos	à définir	à définir	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Vinification douce	A définir	janv.-25	Aube	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Taille douce initiation	Marceau Bourdarias	févr.-25	à définir	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Les huiles essentielles pour soigner les plantes	Eric Petiot	à définir	à définir	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Etude des sols/ azote	Dominique Massenot			Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60
Mycorhizes en vigne	Daniel Wipf	fin nov/début dec	à définir	Emilie BROST -BGE emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60

Les formations à venir organisées par le MABD :

A ce stade, toutes les formations sont à l'état de projet :

Aube : « Diagnostiquer et limiter les facteurs de risques environnementaux et globaux de son domaine » - Cycle 3 jour avec Laurent MASSINI

Marne : « Vinifications sans intrants » avec Martina WIDMER

Marne : « journée technique / Bases de la biodynamie » avec Gauthier BAUDOIN

Marne : « journée technique / Soins des plantes par les plantes » avec Gauthier BAUDOIN

Aube : « 3è session sur la fertilité du sol » avec Claude REAUD

Personne contact : **Christa SCHULTZ - Pôle Formation -06 71 59 02 01 / c.schultz@bio-dynamie.org**



Commission Technique / Réglementaire

Réglementation : nouvelle circulaire sur le calcul de la superficie agricole : prises en compte des haies et arbres !

Cette évolution ne concerne pas uniquement la bio, mais allant dans le bon sens, l'ACB souhaitait vous en informer par le biais de sa newsletter !

Le 28 juin 2024 a été publiée une nouvelle [circulaire](#) agroforesterie par le Ministère de l'Economie autorisant désormais la prise en compte de certains éléments environnementaux utiles à la culture de la parcelle (arbres, haies, arbustes) dans le calcul de la superficie plantée au CVI, qui jusqu'alors en étaient exclus (hormis les tournières).

Des limites sont toutefois mentionnées :

- 20 arbres isolés par hectare
- 40 arbres alignés par hectare
- 15% de la superficie totale de la parcelle pour les haies

L'ACB félicite toute la filière viticole nationale d'AOC et IGP pour cette belle évolution réglementaire et écologique, qui vient reconnaître et valoriser les efforts déployés depuis des années par de nombreux vignerons.



Réglementation : engrais non conformes en AB

La DGCCRF (direction générale de la concurrence et de la répression des fraudes) a **interdit l'utilisation de VINOCEAN 3.3.6 et ALGABIO 3.3.6** en Agriculture Bio à partir du **1^{er} juillet 2024**. A partir de cette date, toute utilisation de ces deux intrants entrainera un manquement conduisant au déclassement de la production ainsi que des parcelles.

Réglementation : plant de vigne bio, obligatoire ou pas ?

Depuis le 10 janvier 2024 et pour un an, les plants de vignes sont repassés en « Autorisation Générale ».

Cela signifie que vous êtes **autorisé à ne pas acheter de plants bio** mais qu'il est nécessaire d'enregistrer vos besoins en plants bio avant la plantation. Cela permet d'estimer les besoins nationaux pour construire la filière de pépinière bio. Site à utiliser pour l'enregistrement : <https://www.semences-biologiques.org/#/home>

Projet VITIREPERE PNPP : où en sommes-nous ?

La phase de collecte de données du projet est terminée. En attendant **la restitution nationale les 24 et 25 janvier 2025**, des **fiches techniques sont disponibles au fur et à mesure** : [VITIREPERE-PNPP - En attendant l'atelier ... \(inrae.fr\)](#).

Leur parution est programmée tous les jeudis :

1. Jeudi 6 juin 2024 : "Mais que fait la silice ?"
2. Jeudi 4 juillet 2024 : "Est-ce que les plantes peuvent apprendre ?"
3. Jeudi 1 août 2024 : "Comment produisons-nous des connaissances ?"
4. Jeudi 5 septembre 2024 : "Quels microorganismes peuplent les préparations ?"
5. Jeudi 3 octobre 2024 : "Quelle est la meilleure recette de prêle ?"
6. Jeudi 7 novembre 2024 : "Quand les PNPP combattent-elles le mildiou ?"
7. Jeudi 5 décembre 2024 : "Que font le cuivre et le soufre à vos feuilles ?"
8. Jeudi 2 janvier 2025 : "C'est quoi une PNPP ?"

Association des Champagnes Biologiques

Siège social - 53 rue Vernouillet - 51100 REIMS
Espace de travail - 24 rue Turenne - 10000 TROYES

Biodiversité : je plante, tu plantes, nous plantons...

BGE vous propose un accompagnement pour vos projets de biodiversité : haies, arbres intra parcellaires, mares, murs de pierres sèches. N'hésitez pas à contacter Emilie Brost (emilie.brost@biograndest.org) pour échanger.

Voyage d'étude - Janvier 2025 : à la découverte du vignoble Jurassien



Nous vous proposons de venir découvrir le **vignoble jurassien** et ses pratiques du **mercredi 15 janvier au vendredi 17 janvier 2025** (départ programmé la veille, mardi 14 janvier au soir). Si vous êtes intéressé par ce projet de voyage d'étude, n'hésitez pas à compléter ce formulaire de pré-inscription : <https://forms.gle/cXbdNzVedbm2igC6>

Projet de rencontre - Automne/Hiver 2024-2025 : Conférence sur la gestion de l'eau en viticulture

C'est un fait, les ressources en eau vont diminuer de manière constante en raison de la croissance démographique, de la pollution, et du changement climatique. Face à cet enjeu que nous pourrions qualifier de MAJEUR de notre temps, la commission technique souhaite sensibiliser la profession champenoise sur les problématiques actuelles de la viticulture liées à l'eau et les pistes de solution durables. Deux conférenciers devraient être des nôtres : Samuel Bonvoisin (ingénieur agronome/conférencier sur l'hydrologie régénérative, [Et si on pouvait cultiver l'eau ?](#)) et Marc André Selosse (Professeur du Muséum National d'Histoire Naturelle, enseignant-chercheur en botanique et mycologie). Date et lieu non encore définis.



Besoins d'aide, de conseil : des référents bio dans chaque secteur

Une question, un conseil, contactez votre référent en fonction de votre région viticole :

secteurs	référents	adresse mail	téléphone du domaine
Montagne de Reims	Lelarge Dominique	champagnelelarge-pugeot@wanadoo.fr	03.26.03.69.43
Vallée de Marne	Bourgeois Jérôme	bourgeois-diaz@wanadoo.fr	03.23.82.18.35
Cote des blancs	Doquet Pascal	contact@champagne-doquet.com	03.26.52.16.50
Cote du Sézannais	Jeaux Cyril	cyril@champagne-jr.fr	03.26.52.80.73
Cote d'Epernay	Laval Vincent	champagne@georgeslaval.com	
Le Vitryat	Chevalier Antoine	contact@champagneantoinechevalier.com	07.57.42.81.15
Bar sur seine	Horiot Olivier	champagne@horiot.fr	06.84.60.03.88
Bar Sur Aube	Brulez Delphine	delphine@louise-brison.fr	03.25.29.62.58

Conseil lecture pour l'été : Gazette Technique « La Grappe d'Autan »

Dans le dernier numéro de la revue viticole du bassin du sud ouest, dénommée « La Grappe d'Autan », sont présentés les résultats de nombreuses expérimentations menées par les techniciens viticoles du sud.

Riches d'enseignement, nous vous en conseillons leur lecture !

- L'effet de l'utilisation de filets d'ombrage : cet article détaille les différents types de filets (noirs ou blancs avec différents niveaux d'obstruction). Pour chaque type de filet, des impacts sur le rayonnement, la température, le stress hydrique sont observés. Ces filets entraînent des conséquences sur la maturité des raisins, les rendements et la composition des baies.
- Un travail d'assainissement des variétés patrimoniales du Sud-Ouest : technique qui permet de régénérer des plants exempts de virus à partir d'individus infestés.
- L'acidification en vinification : bilan sur le changement climatique modifiant la composition chimique des raisins entraînant une baisse du pH des vins.

[Gazette Technique « La Grappe d'Autan » - Juin 2024](#)



Commission Salons

Première participation de l'ACB à Raw Wine Paris, les 11 et 12 février 2024



Après avoir été présente à RAW WINE Los Angeles en 2019, à RAW WINE Berlin en novembre 2023, l'ACB jouait à domicile cette année 2024 en participant à l'édition parisienne ! Organisée en février dernier dans l'ancienne distillerie Clacquesin à Malakoff, cette édition fut un beau succès ! Nombreux professionnels venus à l'occasion de Wine Paris ont en effet décidé de faire une petite halte à Raw Wine, de quoi ravir nos 9 domaines producteurs de champagnes bio présents ! Une **Master Class** sur la viticulture biologique en Champagne à destination de la presse a également été organisée et animée par les vigneron bio : Morgane Fleury, J-L Victor et Charles Bénard.

Raw Wine Paris reconduit en 2025, inscriptions en cours :

Cette prochaine édition se déroulera à nouveau à l'espace Clacquesin, et se positionnera en amont du salon Wine Paris qui est programmé du 10 au 12 février 2025. Un tarif préférentiel nous est proposé à 630€ pour les deux jours de salon. Le prix comprend la table équipée, le marketing/la communication et la présence d'une fiche individuelle sur leur plateforme en ligne. Inscription à réaliser **avant le 31 août 2024**, via ce formulaire : <https://forms.gle/h2HjvnbckjF5MRw96>

Raw Wine en Italie ?

L'équipe Raw Wine réfléchit à organiser une édition en Italie pour l'année 2026.

La commission salon et le CA de l'ACB ont déjà plusieurs fois évoqué l'intérêt de cette destination pour un futur salon, compte tenu de l'appétence des professionnels italiens pour nos champagnes biologiques.

L'équipe Raw Wine souhaiterait connaître le nombre de vigneron bio potentiellement intéressés, et les villes italiennes pertinentes. Si vous êtes intéressé par cette destination, nous vous invitons à remplir le sondage suivant <https://forms.gle/TVM6S9cd29L3sRVa7>.

Retour sur la 13^{ème} édition Bulles Bio 2024, le dimanche 14 avril 2024, dans les lieux du Manège et du Cirque, à Reims (Référénts : J-L Victor, Jérôme Bourgeois et Antoine Chevalier)

Une édition Bulles Bio des plus agréables s'est tenue dans les somptueux lieux de spectacles vivants Le Manège et Le Cirque cette année. Idéalement situé au cœur du centre ville de Reims, à quelques minutes à pied seulement de la gare, Bulles Bio a une nouvelle fois rencontré un très beau succès, accueillant plus de 700 visiteurs professionnels venus du monde entier, et ce malgré les 10 autres salons se tenant le même jour dans la cité des sacres ! Pour cette édition 2024, nos heureux visiteurs ont pu déguster 61 domaines producteurs



de vins clairs, côteaux champenois et champagnes biologiques. Le soir, s'est tenue la traditionnelle fête de clôture du salon, dans le splendide lieu du Cirque. Un moment suspendu qui a permis de conclure cette belle édition de la plus jolie des manières ! Les deux organisatrices japonaises, Yuri & Madoka, se sont vu décerner le trophée Bulles Bio 2024, les récompensant de tout leur investissement dans l'organisation du salon « Les

Association des Champagnes Biologiques

Siège social - 53 rue Vernouillet - 51100 REIMS

Espace de travail - 24 rue Turenne - 10000 TROYES

Champagnes Bio à Tokyo », d'octobre dernier. Le Bulles Bio's Band a une nouvelle fois enflammé la scène et fait swinguer nos vignerons bio !

Bulles Bio 2025, le mardi 15 avril 2025, au Cirque et au Manège, à Reims (Référents : Jérôme Bourgeois et Antoine Chevalier)

Cette prochaine édition ne se tiendra pas le dimanche, comme à l'accoutumée, mais bel et bien le **mardi 15 avril 2025**. Il s'avère que le Manège et le Cirque étaient indisponibles le traditionnel deuxième dimanche d'avril, le dimanche 13 avril 2025, date à laquelle aurait dû se tenir Bulles Bio. Compte-tenu des nombreux commentaires extrêmement positifs reçus provenant des exposants et des visiteurs à l'égard de ces lieux, la commission salons et le CA ont fait le choix de reporter notre date de salon donc au mardi 15 avril, seule date de disponible pour ces deux lieux pendant la semaine du printemps des champagnes 2025.

A noter d'ores et déjà que :

- Le nombre d'exposants producteurs de champagnes biologiques ne sera pas limité en 2025.
- La section pépinière (ne présentant que des vins clairs bio) sera limitée à 20 domaines participants.
- La soirée de clôture Bulles Bio sera reconduite !

➔ **Nous lancerons les inscriptions en janvier 2025.**

Participation à la "Champagne Day" d'OenoSphères à Troyes, le vendredi 25 octobre 2024



A l'occasion de la 6ème édition de leur soirée Champagne Day, l'agence d'œnotourisme implantée à Troyes, OenoSphères, nous propose un stand ACB, permettant de mettre en avant **2 à 5 domaines adhérents**.

Une participation totale de 10 cartons de champagne biologique sera demandée pour l'ensemble de notre stand. Les domaines pourront ainsi bénéficier de la communication faite par OenoSphères en amont et en aval de l'événement. Inscription à faire auprès d'Anne : animation@champagnesbiologiques.com, avant le **08/08/2024**.

2ème édition de « Lyon A Pleine Bulle », le 4 novembre 2024 (co-organisatrices : Myriam Chaperon et Mathilde Bousset, Référent : Etienne Sandrin)

29 domaines champenois bio partiront à la conquête de la capitale de la gastronomie :

ROBERT BARBICHON, Gyé-sur-Seine (10) • BARRAT-MASSON, Villenaux-La-Grande (10) • BLIN JEROME, Vincelles (51) • COLETTE BONNET, Éguilly-sous-Bois (10) • BONNET PONSON, Chamery (51) • BOURGEOIS-DIAZ, Crouttes-sur-Marne (02) • LOUISE BRISON, Noé-les-Mallets (10) • HERVE BRISSON, Vert-Toulon (51) • VINCENT CHARLOT & CHARLOT-TANNEUX, Mardeuil (51) • MARIE COPINET, Villenaux-La-Grande (10) • VINCENT COUCHE, Buxeuil (10) • MATHIEU FANIEL, Cormoyeux (51) • FLEURY, Courteron (10) • FRANCIS BOULARD & FILLE, Faverolles-et-Coëmy (51) • REMI GEORGETON, Ludes (51) • JEAUNAUX-ROBIN, Talus-Saint-Prix (51) • GEORGES LAVAL, Cumières (51) • LE GUEDARD, Cumières (51) • LELARGE-PUGEOT, Vrigny (51) • MARTEAUX GUILLAUME, Bonneil (02) • MONDET PERE ET FILS, Dormans (51) • PIOLLOT & MARIE COURTIN, Poliset (10) • GEORGES REMY, Bouzy (51) • RUTAT, Vertus (51) • ETIENNE SANDRIN, Celles-sur-Ource (10) • ERICK SCHREIBER, Courteron (10) • SOLEMME, Villers-aux-Nœuds (51) • WARIS HUBERT, Avize (51) • WARIS LARMANDIER, Avize (51)

Le programme :

Dim 3 Novembre : Apéritif de veille de salon dans un bar à vin.

Lundi 4 Novembre : Jour de Salon à la Maison Vitton, dans le 6ème arrondissement (10h-18h) et Repas de fin de salon.

Mardi 5 Novembre : Visite d'un domaine du Mâconnais & casse-croûte.



Rencontre Grand Public - Vignerons Bio à partir de l'automne 2024, dans le local troyen de l'ACB

A partir de novembre 2024, seront proposés des rendez-vous « Champagne Bio » avec le grand public, dans le QG de l'ACB, situé au cœur du bouchon troyen. Ces rendez-vous seront gratuits, sur inscription et permettront de faire découvrir au plus grand nombre la viticulture biologique en Champagne et ses enjeux. Actuellement en cours de construction, Anne vous informera des détails de mise en place après les vendanges, début octobre.

4^{ème} édition « Les Champagnes Bio à REIMS », les 27 et 28 juin 2025

Après avoir été absente cette année en raison de l'organisation de la conférence nationale de l'Agence Bio, notre évènement « Les Champagnes Bio à Reims » à destination du grand public sera bien reconduit l'année prochaine. Le format restera identique aux années précédentes. Ainsi, le temps d'un week-end, l'ACB proposera un parcours de dégustations de champagnes biologiques au cœur du centre ville de Reims. Elle comptera sur les vignerons pour animées ces dégustations et les différents bars à vin, cavistes, restaurants du centre ville de Reims pour les accueillir. L'ACB souhaite comme à l'accoutumée associer cet évènement au monde de l'art et de la culture, et est d'ores et déjà à la recherche d'un spectacle (théâtre, chant, musique, danse) pouvant accompagner cette future édition ! Anne est preneuse de vos suggestions 😊 : animation@champagnesbiologiques.com.



Commission « Protection du Label »

Domaines en Conversion et/ou ne commercialisant pas encore ou que 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 !



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 poursuivi pour pratique commerciale trompeuse. 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 l'intérêt de notre label ! [RAPPEL DE LA LOI - COMMUNICATION MENTION BIOLOGIQUE](#). 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.



Commission Communication

Notre site a fait peau neuve !

Cette refonte a été repensée afin de devenir un véritable outil au service des vignerons, des journalistes, et des acheteurs. Pour le découvrir : <https://champagnesbiologiques.fr/>

Trois grandes nouvelles rubriques accompagnent cette refonte :

- [Boîte à outils techniques et règlementaires](#) : véritable bibliothèque virtuelle au service des vignerons bio
- [Espace Presse](#) : regroupant les documents intéressant la vie de l'Association
- [Offres d'emploi](#) : espace relayant les opportunités de travail des domaines adhérents



Réseau interne entre adhérents de l'ACB :

Réservé uniquement aux adhérents de l'ACB, ce groupe privé facebook 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.



Une nouvelle édition du dépliant « Les Champagnes Bio » pour décembre 2024 !

Une réédition du [dépliant « Les Champagnes Bio »](https://forms.gle/PKX9etpTUHx1SX9u6) recensant l'ensemble de nos adhérents producteurs de champagnes biologiques est en préparation. Tous les adhérents commercialisant des champagnes biologiques en décembre prochain et souhaitant figurer sur le prochain dépliant sont invités à répondre à ce formulaire : <https://forms.gle/PKX9etpTUHx1SX9u6>, avant le 1er septembre 2024.

Un premier mail de collecte a été envoyé début juillet.

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 : [LinkedIn](#) / [Facebook](#) / [Instagram](#)

Suivez-nous, partagez-nous, identifiez-nous !

L'ACB vous souhaite bon courage pour cette fin de campagne et un bon repos bien mérité !



Fête de l'Été 2024 - Domaine Benoît Déhu, à Fossoy (02)