



PROCES VERBAL DE L'ASSEMBLEE GENERALE 2025

Le 7 février 2025, à Château-Thierry, les membres de l'Association des Champagnes Biologiques se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire, sur convocation du conseil d'administration.

Il a été établie une feuille d'émargement signée par les membres présents en leur nom propre ou en tant que mandataire.

L'assemblée a été présidée par Monsieur Jérôme BOURGEOIS, président de l'association.

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

110 membres sur 198, étaient présents ou représentés. Plus de la moitié des membres étant présents ou représentés, l'Assemblée a pu valablement délibérer, conformément aux statuts.

Ordre du jour de l'Assemblée Générale Ordinaire :

- Introduction (Présentation de l'équipe salariée, chiffres de l'ACB 2024, locaux de l'ACB)
- Rapport moral du Président (Vote)
- Présentation de la Filière Champagnes Biologiques
- Rapport d'activité 2024 et d'orientation 2025 : Commissions Animations, Technique, Protection du Label, Marché/Filière, Communication et Salons.
- Rapport financier 2024 du Trésorier (Vote)
- Renouvellement du Conseil d'Administration (Vote)
- Présentation des conclusions du séminaire « Projet Associatif de l'ACB » (Raison d'Être, Valeurs et Ambitions Prioritaires)

Excusés :

- Région Grand Est, Mme MOREAU
- La sénatrice, Mme ROMAGNY
- La sénatrice, Mme PAOLI-GAGIN
- Le sénateur, M. CHEVALIER
- La députée, Mme MAGNIER
- La députée, Mme MILLER
- La députée, Mme BAZIN - MALGRAS
- Le député, M. DE COURSON
- Le député, M. GUITTON
- Agence de l'eau Seine-Normandie, Mme GUILMAIN
- Comité Champagne, M. GOEMAERE et M. DEBUISSON

Clôture :

- Remerciements du Président

I- L'Association

1/ Présentation de l'équipe salariée 2024 de l'ACB



Anne BISIAUX - Coordinatrice générale, en charge de mettre à bien la politique et les actions souhaitées par le conseil d'administration de l'ACB. Assure le suivi des différentes commissions de travail. A temps plein. Contact : animation@champagnesbiologiques.com, tél 06 27 67 05 93.

Eva MAGLOIRE - Responsable facturation/administratif de l'ACB. A 1,5 jours/semaine, tous les mercredis et 1 vendredi toutes les 2 semaines. Contact : administratif@champagnesbiologiques.com, pas de téléphone.



Margaux COSSALTER - Alternante Evènementiel-Communication - Ecole PIGIER TROYES - Octobre 2024 – Août 2025. Présente 3 jours/semaine, tous les mercredis, jeudis et vendredis. Contact : alternance@champagnesbiologiques.com, pas de téléphone.

Emilie BROST - Chargée de mission viticulture biologique en Champagne, au sein de l'organisme Bio en Grand Est. Supervision du projet filière, Organisation de formations, Animation de la commission technique de l'ACB. A 80%, ne travaille pas le mercredi : Contact : emilie.brost@biograndest.org, tél 06 40 79 06 60.



2/ Les chiffres de l'ACB en 2024

198 Structures :

- 141 dans la MARNE
- 48 dans l'AUBE
- 9 dans l' AISNE

10 Domaines de plus qu'en 2023

Soit une augmentation de 5%

Représentativité effective : 241 structures adhérentes ACB sur les 629 structures notifiées bio 2024 → 38%

1 211,27 ha de vignes en AB ou en conversion en 2024

Représentativité : 1211 ha/2762 ha engagés en bio 2023 en AOC Champagne → 44%

1 205 000 Bouteilles commercialisées en 2023

Pour 75 domaines commercialisant du champagne bio

15 Sympathisants (Producteurs non engagés, 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, 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) 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.

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

- Accueillir les bureaux des trois salariées de l'ACB (Anne BISIAUX, Eva MAGLOIRE et depuis peu Margaux COSSALTER)
- Organiser les réunions de travail de l'ACB (conseils d'administration, commissions de travail, dégustations de vins clairs)
- Recevoir les adhérents (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 rencontres grand public/ vigneron bio sous forme d'Afterwork 1 fois tous les 2 mois, dénommées « Les Rendez-Vous du Bouchon Bio »)

II- Rapport moral du Président, Jérôme BOURGEOIS

Bonjour et bienvenue à toutes et tous à Château Thierry, à la Coopérative vinicole de la Vallée de la Marne/ Champagne Pannier, où se déroule cette année la 27ème Assemblée générale de l'Association des Champagnes Biologiques.

Nous tenons à remercier chaleureusement le président Stéphane FAUVET et le directeur Jean Noël PFAFF qui nous accueillent gracieusement dans leurs locaux.

C'est la première fois que notre A.G se tient dans l'Aisne, permettant ainsi de mettre en lumière ce département doté de 3300 hectares de vignes AOC, représentant 10 % du vignoble, Petite Région de l'AOC dénommée Vallée de la Marne Ouest et dont je trouve que l'on ne parle pas assez souvent.

Des trois principaux départements où sont plantées nos vignes Champenoises, c'est celui avec la proportion de vignes en bio la plus basse, ce qui me chagrine comme vous pouvez vous en douter. Puisse cette décentralisation de l'AG à l'Ouest susciter de nouvelles volontés de conversions par ici.

Le décor étant planté, vient désormais le moment de la rétrospective de l'année 2024, qui restera immanquablement dans les annales à plusieurs titres.

(L'année 2024)...

Après avoir subi les affres dévastatrices du climat en 2021, seulement trois ans après, nous revoilà face à des conditions climatiques encore pires, ravageuses de part et d'autre de l'aire d'appellation Champagne.

Gel dramatique dans l'Aube, pluies incessantes tout au long de l'année, rendant la pression du mildiou explosive et inédite dans de nombreux secteurs occasionnant un nombre de traitements record,

Encore de la grêle dans l'Aube, puis de l'échaudage pour couronner le tout.

Enfin, des précipitations diluviennes en deuxième partie de vendange, empêchant certaines parcelles tardives de Chardonnay de murir correctement.

Résultat, une récolte fortement tronquée dans un grand nombre de cas. Heureusement, la qualité est là, ce qui vient nous conforter après cette campagne héroïque.

La réserve interprofessionnelle va heureusement permettre à de nombreux producteurs de passer cette épreuve. Mais dans les vignobles touchés régulièrement par le gel, elle vient déjà à manquer.

Les extrêmes climatiques que nous subissons de plus en plus fréquemment et durement nous mettent en difficulté. Ils peuvent nous faire douter quant à l'avenir de nos domaines.

Pour autant, nous ne répondrons pas aux enjeux écologiques en faisant marche arrière sur nos engagements en matière de réduction d'émissions de gaz à effet de serre, ou de préservation de l'environnement, du vivant, de la protection de l'eau, cette ressource vitale de plus en plus rare, et enfin de la santé des humains.

L'agriculture biologique est LA voie majeure qui nous permettra de limiter les dégâts environnementaux et de restaurer une planète vivable pour les générations futures.

Malheureusement, nous assistons depuis de nombreux mois à la mise au ban progressive de la Bio, avec une baisse régulière des aides à la conversion et au maintien.

L'attaque récente contre l'Agence Bio en est une illustration. Elle n'a pas manqué d'entraîner une mobilisation de nos réseaux.

Contre la menace de la suppression de cette instance symbole de la BIO La tribune parue dans Le Monde, soutenue par plus de 1 400 personnalités, dont de nombreux élus politiques, chefs étoilés, chercheurs ou encore philosophes a certainement joué un rôle. Elle a permis également de démontrer une nouvelle fois une véritable confiance de la société envers notre méthode de culture.

A notre échelle, la croissance de notre association nous montre également que ce courant n'est plus aussi ostracisé. Cela nous donne de la force pour continuer à défendre notre modèle.

Dans le prolongement de ce développement, nous avons décidé d'organiser un séminaire, afin de redéfinir notre raison d'être, de réexaminer nos missions et les orientations à donner à notre association.

C'est pour cette raison que nous vous avons soumis un questionnaire, car l'ACB c'est avant tout l'association de ses adhérents.

Vous êtes d'ailleurs invités à rester (pour ceux qui le peuvent) après le déjeuner, et à participer avec les administrateurs à des ateliers thématiques afin de d'envisager les orientations futures de l'ACB et de prendre part à cette évolution historique de l'Association.

(Raison d'être)...

Nous pouvons d'ores et déjà vous présenter la raison d'être de l'ACB reformulée : L'ACB est un Mouvement fédérateur interprofessionnel au sein de l'Appellation Champagne pour accompagner, promouvoir, défendre, et pérenniser la viticulture biologique.

Avec un slogan simple mais efficace : « Ensemble, agissons pour une Champagne bio ! »

Cette définition va nous servir de fil conducteur pour dérouler les différentes actions menées par l'association l'année passée.

Mouvement fédérateur car nous avons besoin de nous liguer, nous solidariser pour être plus fort, plus visible, et mieux entendu.

Interprofessionnel puisque nous avons vocation à rassembler tous les acteurs de la filière bio champenoise : producteurs de raisins et de vins de Champagne, coopératives, prestataires, distillateurs...

(Pour...)

1 - Accompagner :

de multiples journées d'animation ont été organisées pendant toute l'année (vignes bio ouvertes, formations...) pour entretenir et développer les connaissances techniques et réglementaires de nos adhérents.

(Pour...)

2 - Promouvoir :

l'une des grandes missions de l'ACB pour faire rayonner nos Champagnes biologiques et assurer des débouchés à nos vignerons. Avec toujours comme fer de lance le salon « Bulles bio » à Reims continuant sa progression en termes de fréquentation, le salon RAW Wine à Paris, Lyon à pleine bulle, ou encore les rendez-vous du bouchon bio dans nos locaux à Troyes, nouvelle manifestation destinée à faire connaître nos vins aux citoyens champenois.

Promouvoir, c'est également communiquer, et nous ne sommes pas en reste, du fait de notre présence importante sur les réseaux sociaux, de la création d'une nouvelle version du dépliant, et l'actualisation du site internet.

L'un des moments forts de l'année passée a été l'organisation de la réception de l'agence bio pour sa conférence de presse annuelle à Reims au Champagne Lanson, journée en partenariat avec Bio Grand Est qui nous a permis de mettre en avant la bio dans la région, et notre filière Champagne Bio en particulier.

Enfin, de par notre adhésion à France Vin bio, nous avons participé à la déclinaison de la campagne Bio réflexe pour la viticulture.

(Pour...)

3 - Défendre : ce rôle fait forcément partie de notre ADN et est certainement le plus important.

L'agriculture biologique est encore une approche agricole minoritaire, avec 10 % de la surface agricole en France, 22 % du vignoble français, mais seulement 8 % du vignoble Champenois.

Notre vision s'oppose en de nombreux points à l'approche agro-industrielle dominante, ce qui nous impose de défendre notre modèle face au rouleau compresseur productiviste.

Les sujets politiques ont toujours accompagné la vie de notre association. Ils ne manquent pas dans l'ambiance actuelle :

Défendre l'agriculture biologique au niveau national par le biais de nos adhésions à Bio Grand Est, la FNAB, et France Vin Bio.

Défendre l'Agence Bio car c'est une institution efficace et fédératrice pour notre filière.

Défendre la réapprobation du cuivre, programmée pour 2025, qui sera très certainement reportée à 2026 ou 2027. La conservation du principe de lissage qui n'est pas acquise pour l'heure.

Défendre notre vision de la bio, rejetant les produits de synthèse avec notre opposition à l'autorisation des phosphonates, que les producteurs allemands voudraient rendre utilisables en Bio.

Mais également militer pour une obligation d'information pour les consommateurs de l'utilisation des NTG (pour nouvelles techniques génomiques), des nouveaux OGM qui ne disent pas leur nom.

Défendre notre label, en tenant une veille pour signaler les cas d'usurpation de celui-ci.

Défendre nos collègues et confrères qui œuvrent pour le même idéal que nous, et dont la disparition nous entrainerait toujours plus rapidement dans une agriculture agro-industrielle, déshumanisée.

Défendre la liberté d'apposer une coiffe ou non. Ce sujet peut paraître négligeable, et éloigné de notre rôle, mais il s'agit surtout de laisser libre choix à l'opérateur, une certaine indépendance, une ouverture aux nouveaux codes de consommation, et à l'évolution de l'esthétique des boissons effervescentes.

Défendre notre idée de la viticulture, une viticulture qualitative, respectueuse des consommateurs, des travailleurs de la vigne, préservant la qualité de l'eau et des sols.

A ce titre, l'évolution récente du cahier des charges de l'AOC interdisant l'emploi d'herbicides en plein est trop peu ambitieux, et ne fera guère évoluer les pratiques. Nous sommes toujours favorables à une interdiction pure et simple de l'usage des herbicides en Champagne, qui permettrait d'enrayer la dégradation de qualité des eaux de captage, favoriserait la biodiversité, et améliorerait la qualité globale des vins produits dans l'Appellation.

Alors que des documents disponibles sur le site de notre Comité Champagne, mentionnent encore l'engagement pour l'arrêt des herbicides en 2025, force est de constater que l'AOC Champagne perd du terrain de jour en jour d'un point de vue environnemental devant bien d'autres appellations. C'est fort dommage, pour une AOC se défendant d'être la pionnière à bien des égards...

Plus globalement, l'actualité géopolitique européenne et mondiale nous montre que si nous ne nous défendons pas, la bataille risque d'être perdue.

(Pour...)

4 - J'en arrive au 4^{ème} volet de notre raison d'être :

Pérenniser : ce pan est également crucial puisque gagner des surfaces en bio c'est fantastique, mais les maintenir est plus important encore.

A notre initiative, le projet filière Champagne bio a été lancé en 2017, par le biais d'un AMI (appel à manifestation d'intérêt) de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie qui touche maintenant à la fin du deuxième plan de financement.

Il est primordial pour nous de pérenniser cette filière. Il nous faut construire un nouveau projet en ce sens, afin que la filière bio puisse continuer d'être profitable à ses acteurs et qu'ils soient motivés à poursuivre la certification bio, même dans des conditions difficiles.

Plusieurs idées ressortent actuellement mais il est encore trop tôt pour les évoquer. Nous allons entreprendre des réunions, organiser très rapidement des rencontres avec les différents acteurs de la Bio afin de mieux connaître leurs objectifs, leurs attentes, leurs besoins.

La viticulture biologique en Champagne représente 2762 hectares, et 631 domaines ; elle s'est fortement développée depuis 2018. Alors que les coopératives et négociants achetaient volontiers jusqu'alors les raisins bio à un prix 25 à 30 % supérieur à celui du raisin conventionnel. Il semblerait qu'un changement de paradigme soit en train de se mettre en place, ce qui est très dommageable.

La filière Champagne avance vers une progression de la valeur ajoutée.

A ce titre ses acteurs se doivent de soutenir notre filière Bio qui produit des raisins de grande qualité, tout en limitant l'impact de sa production sur l'environnement.

La surprime versée pour nos raisins n'est pas chère payée au regard des risques que nous prenons et de la sueur supplémentaire occasionnée pour les obtenir !

Réduire la prime bio fait prendre le risque d'un découragement de nos producteurs, et d'une vague de dé-conversions qui paraît inimaginable alors que seulement 8 % du vignoble est certifié.

Ce pourcentage est déjà très faible comparé à l'immense majorité des autres vignobles français. Nous demandons ainsi aux acteurs champenois de revenir sur leur position, sachant qu'une valorisation directe (par le label bio), ou indirecte (grâce à la qualité des raisins) est possible.

Nous réfléchissons d'ailleurs à organiser une dégustation de vins clairs entre acheteurs et producteurs afin de dynamiser les échanges.

(avec...)

Dans notre définition de l'association, il n'est pas inscrit la convivialité, l'échange et le partage qui ne sont pas à proprement dit notre raison d'être, mais ce sont des valeurs de la bio qui nous sont chères et qui bien évidemment nous caractérisent.

En témoignent notre fête de l'été, la journée d'accueil des nouveaux adhérents, ou encore le récent voyage d'étude dans le vignoble jurassien.

Comme vous pouvez le constater, l'ACB avec l'augmentation du nombre de ses adhérents et l'atteinte d'une certaine maturité se voue à se structurer, afin de contenter ses membres, et de porter haut la voix de la viticulture biologique champenoise.

Revenons désormais à l'actualité régionale, nationale, et internationale.

La Champagne a écoulé en 2024, 271 millions de bouteilles, soit une baisse de près de 10 % de ses expéditions comparé à 2023. C'est une baisse qui s'inscrit dans la lignée des autres régions, s'expliquant en partie par l'inflation, la baisse de pouvoir d'achat, le contexte géopolitique peu reluisant, conduisant à un phénomène de déconsommation de vin pour le moins déconcertant.

Même si nous n'avons pas de chiffres précis, les Champagnes bio semblent moins impactés, et nous continuons à voir l'avenir sereinement au moins au regard de nos ventes. La propension des consommateurs à consommer moins mais mieux paraît se renforcer, ce qui conforte notre modèle.

Au niveau national, la baisse des ventes de vin bio est sensible mais semble mieux résister que les vins conventionnels, et en tout état de cause, il n'y a pas de phénomène de dé-conversion notable, ce qui témoigne d'une certaine résilience des vignerons et agriculteurs attachés à leurs valeurs, ne pouvant se résigner à faire machine arrière.

C'est véritablement autodestructeur que nos politiques et institutions se désengagent aussi massivement des problématiques environnementales, et décident de favoriser l'agrandissement des structures agricoles, et la mainmise de l'agro-industrie, au détriment d'une agriculture paysanne, à taille humaine, pourvoyeuse de main d'œuvre, occupant plus harmonieusement nos territoires.

Les tensions géopolitiques mondiales actuelles, avec leur lot de mesures protectionnistes, et moins-disantes socialement et environnementalement, nous attirent dans un climat délétère, mettant en jeu notre futur au profit de la sacro-sainte compétitivité.

Les réglementations que nous avons progressivement mises en place pour protéger l'homme et le vivant, dont beaucoup s'offusquent actuellement, ne peuvent être détricotées, sauf à vouloir nous précipiter dans un monde devenant rapidement inhospitalier.

Les frictions sont de plus en plus vives et nous devons plus que jamais nous mobiliser, et nous battre pour défendre notre modèle, dont nous montrons chaque jour le bien-fondé.

La bio est bel et bien toujours là, et ses acteurs seront toujours animés par leurs valeurs universelles : le respect du vivant, de la biodiversité et des territoires.

Ainsi, continuons d'être fiers et unis à notre cause, le cours de l'histoire ne pourra se faire sans nous.

✓ Le rapport moral est adopté à l'unanimité

III- Présentation de la Filière BIO en Grand Est, par Julien SCHARSCH, trésorier de Bio en Grand Est

Julien SCHARSCH (producteur céréalier bio alsacien) : « *Bio en Grand Est est née de la fusion administrative des régions en 2016. Elle est une fédération fédérant différents groupements départementaux et quelques groupes thématiques connexes : volailles, plantes aromatiques, lait de foin. BGE regroupe une équipe salariale d'une trentaine d'ETP, pilotée par deux co-directeurs : directeur administratif & financier et directeur technique. Le grand projet actuel de Bio en Grand Est est le « **Plan du développement de la Bio** », qui s'étend de 2023 à 2027 et qui a été élaboré en étroite collaboration avec La Chambre d'Agriculture, la Région Grand Est et la DRAAF Grand Est. Ce plan est en six axes :*



• Bio en Grand Est •

- *développer la production bio dans toutes les filières : accompagnement des conversions, travail d'installation, & transmission,*
- *accompagner toutes les fermes bio sur les aspects techniques et économiques,*
- *former tous les acteurs de la bio : producteurs, transformateurs et distributeurs finaux (comme les chefs restaurateurs),*
- *structurer les filières bio de la production à la commercialisation finale*
- *développer la consommation via les différents canaux, mais en particulier la restauration hors domicile, et notamment les cantines (animations pédagogiques destinées aux jeunes générations)*
- *fournir des données économiques sur la production, distribution, grâce à notre observatoire économique*

Situation actuelle de la bio : stagnation, voire légère baisse de la consommation de produits bio. Ce phénomène s'accompagne d'une remise en cause générale des sujets environnementaux. On a perdu une partie des consommateurs habitués de la bio. Cette perte s'ajoute à une perte de connaissance de ce qu'implique réellement le label bio. Cela doit nous interpeller car ce travail a été mené depuis les années 1970. Il est important de redorer l'image de la bio.

Les produits bio sont achetés à 50 % en grandes et moyennes surfaces (GMS), à 30 % en magasins spécialisés bio, un peu moins de 15 % en vente directe et 7-8 % en restauration hors domicile (CHR). La GMS représentait 35 % de la consommation de bio jusqu'à récemment et avait connu une forte croissance jusqu'en 2020. Cependant, depuis cette date, les GMS ont massivement déferencé les produits bio, réduisant leur présence en rayon et donc pas conséquent la possibilité d'en acheter. En 2024, alors que la consommation avait baissé de 4 %, l'offre avait diminué de 8 %. On constate donc que la baisse de la consommation n'est pas au même rythme que le retrait des produits bio des rayons.

En revanche, la distribution spécialisée bio connaît une reprise de croissance avec une augmentation de 8 %, ces enseignes étant nos partenaires historiques. En quatre ans, 25 % des magasins bio ont fermé. La vente directe a bien progressé pendant la crise du Covid (de 10 à 13 %), mais cette dynamique est désormais moins forte, notamment avec des difficultés rencontrées par les AMAP pour fidéliser leurs adhérents.

Il est donc urgent de mener un travail de pédagogie pour rappeler les avantages de la bio tant pour l'environnement (principal argument des producteurs) que pour la santé (principal argument des consommateurs).. Nous souhaitons renforcer, remuscler notre communication sur les bienfaits de la bio : chaque hectare converti élimine l'utilisation de produits chimiques. Nous demandons également à l'État de promouvoir davantage le label bio, plutôt que des labels moins exigeants qui créent de la confusion pour les consommateurs et les producteurs.

Face à la perte d'adhérents à Bio en Grand Est, il est essentiel de remobiliser à nouveau les producteurs pour unir nos forces, et peser davantage dans les discussions. Il y a aussi un enjeu majeur autour des transmissions agricoles, avec la nécessité de sensibiliser les jeunes repreneurs et d'accompagner les porteurs de projets. »

IV- Présentation de la Filière « Champagnes Biologiques »

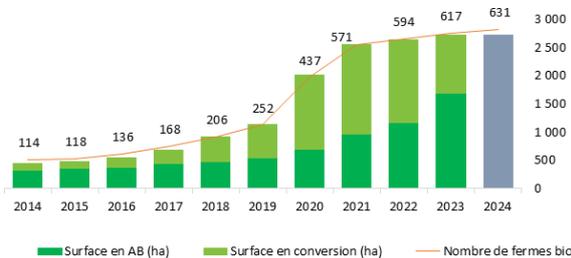
1/Présentation des Chiffres de la Viticulture Biologique en Champagne en 2024 [non consolidés]



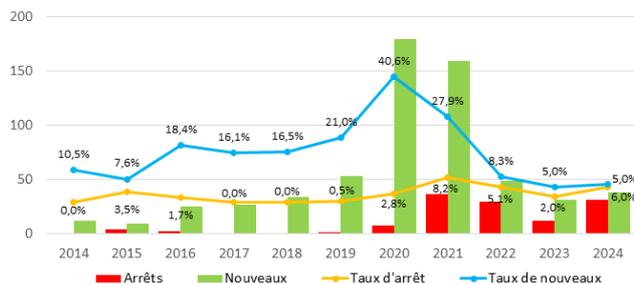
Fiche Observatoire - Chiffres 2024
La viticulture biologique en Champagne

Chiffres non consolidés

Évolution du nombre de producteurs et des surfaces bio



Evolution des arrêts et des nouveaux



MARNE

469 viticulteurs bio
2 034 hectares bio

AUBE

119 viticulteurs bio
512 hectares bio

AISNE

43 viticulteurs bio
188 hectares bio

Sources : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio - Réalisation : Bio en Grand Est - Février 2025

Source : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio, Organismes Certificateurs. Réalisation : Bio en Grand Est - Février 2025

Observations : Les chiffres officiels seront publiés au printemps 2025 par l'Agence Bio, mais ils permettent déjà de dégager une première tendance. La filière du champagne biologique continue de croître, avec 14 domaines supplémentaires engagés par rapport à 2023.

La Marne reste le département le plus dynamique, avec 469 structures, suivie de l'Aube qui compte 119 domaines en bio ou en conversion. Actuellement, l'Aisne réunit 43 structures.

Nous observons une croissance de 5% des conversions vers le bio, mais aussi une déconversion de 6%, ce qui nous place dans une situation d'équilibre. Cependant, de nombreuses interrogations persistent parmi les viticulteurs bio, qui ont souffert de cette année climatique difficile.

Nous espérons que la campagne 2025 sera plus clémente et permettra de maintenir les surfaces en bio.

Il convient de noter que les désengagements ne sont pas uniquement liés aux déconversions, mais peuvent aussi résulter de changements de structures ou de départs à la retraite.

2/Structuration de la filière « Champagnes Biologiques »

En 2018, un premier bilan avait mis en lumière le manque de structuration, de visibilité et de valorisation de la filière. En réponse, BGE et l'ACB avaient répondu en 2019 à un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI), lancé par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, visant à soutenir les filières contribuant à la protection de la ressource en eau. Cet AMI a donné naissance au projet « Filière Champagnes Biologiques ».

Un Comité d'Orientation a été constitué, réunissant des acteurs locaux tels que les Chambres d'Agriculture, Le Grand Reims, ainsi que des acteurs économiques comme Terroirs et Vignerons de Champagne, l'Union Aubeoise et la Distillerie Jean Goyard. BGE et l'ACB assurent la coordination de ce programme.

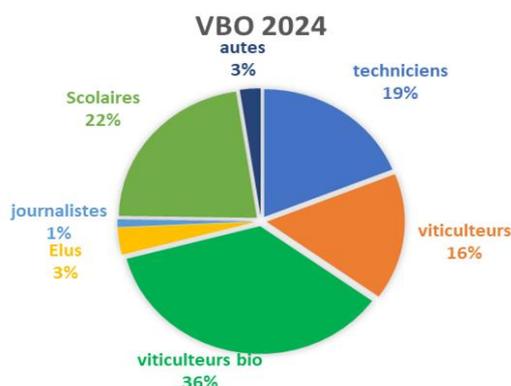
Au fil des années, de nouveaux partenaires ont rejoint l'AMI : l'Agglomération d'Épernay, l'USESA, la Chambre d'Agriculture de l'Aisne, le Syndicat Général des Vignerons, la Maison Leclerc-Briant, Avize Viti Campus, et la Communauté de Communes des Paysages de Champagne (Dormans). En 2024, un nouvel acteur, la CCSSOM (Communauté de Communes de Sézanne Sud-Ouest Marnais), a intégré la filière.

Nous sommes actuellement dans la deuxième phase de ce projet, qui a débuté au deuxième trimestre 2022 et se poursuivra jusqu'en septembre 2025.

Dix Vignes Bio Ouvertes ont été organisées grâce à l'engagement des adhérents de l'ACB, couvrant l'ensemble du territoire de l'AOC Champagne.

Dates	Domaine	Thèmes	Départements	Total participants
19/02/2024	Lurquin	La vinification : gestion et réglementation	51	23
28/03/2024	Pernet	Convertir son domaine à la viticulture bio	51	30
23/04/2024	Doquet	Le travail du sol	51	18
02/07/2024	Chaillon	Les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP)	51	24
09/07/2024	Legrand	Le tressage	51	12
18/07/2024	Pelissot	Les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP)	10	11
14/11/2024	Lombard	Rencontre avec une maison de Champagne : gestion de la mixité	51	14
19/11/2024	Horiot	Développer la biodiversité dans son vignoble	10	43
12/12/2024	Bourgeois	La vinification : gestion et réglementation	02	17
19/12/2024	Goulard	Le pâturage dans les vignes	51	17
			TOTAL	209

Ces animations ont rassemblé plus de 200 participants (bio, conventionnels, viticulteurs, école, curieux), contre 140 en 2023. Voici les profils de nos participants :



Un immense merci à tous les vignerons qui ont accueilli le public dans leur domaine pour partager leur parcours, leurs pratiques et transmettre leur savoir-faire.

En 2024, 15 professionnels ont également participé à une réunion de sensibilisation à la viticulture biologique, organisée par les acteurs de l'AMI Filière, à Damery. Cette rencontre a été enrichie par le témoignage de la Maison

TELMONT. L'objectif de ce projet est d'accompagner non seulement les vignerons non engagés dans la transition vers la viticulture biologique, mais aussi ceux déjà engagés, en leur apportant un soutien technique.

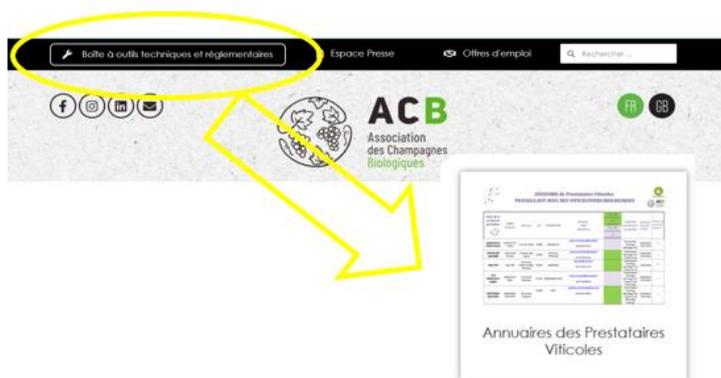
En 2025, deux animations sont déjà prévues :

- Une Vigne Bio Ouverte sur le thème du « **Compost** », le 24 mars, au domaine Louise Brison, à Noé-les-Mallets (10).
- Une Vigne Bio Ouverte sur le thème des « **Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (les PNPP)** », le 3 avril, au domaine Guillaume Marteaux, à Bonneil (02).

Les prochains autres thèmes 2025 : vinification biologique, préparations naturelles peu préoccupantes, travail du sol, tressage, pâturage, viti-foresterie.

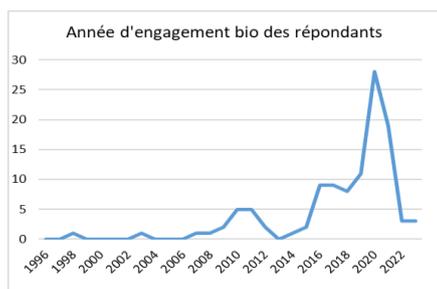
Les autres actions menées en 2024 :

Un [annuaire des prestataires](#) travaillant avec des domaines champenois créé en 2023 et réactualisé en 2024. Une nouvelle version est prévue pour mars 2025. Elle sera accessible à tous, gratuitement, sur le site de l'ACB.



Réalisation d'un **guide technique** par la Chambre d'Agriculture, BGE et l'ACB, abordant les thèmes suivants : protection de la vigne, types de fertilisation, entretien des sols, main-d'œuvre et investissements.

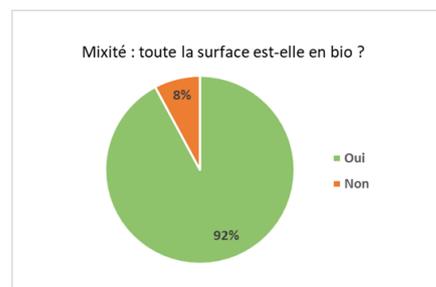
Elle est le fruit d'une enquête envoyée à tous les viticulteurs champenois engagés en bio en février 2024, suivie du traitement des résultats, de la réalisation du guide, et de la publication prévue en mars 2025.



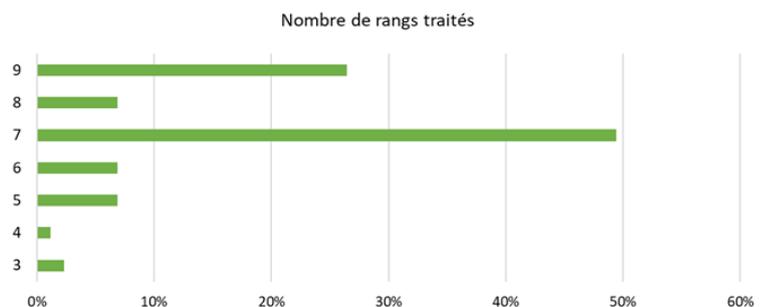
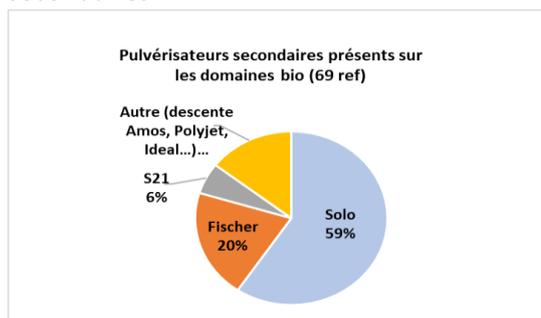
115 domaines ont répondu à l'enquête (18 % des structures bio en Champagne), représentant 1 027 hectares de surface bio (38 % des surfaces bio de la région). Une assez belle représentativité.

L'enquête aborde plusieurs axes :

Un état des lieux des domaines bio champenois : les surfaces exploitées en bio, la mixité des pratiques, les organismes certificateurs, le coût de la certification, les autres certifications environnementales et la valorisation des raisins bio.

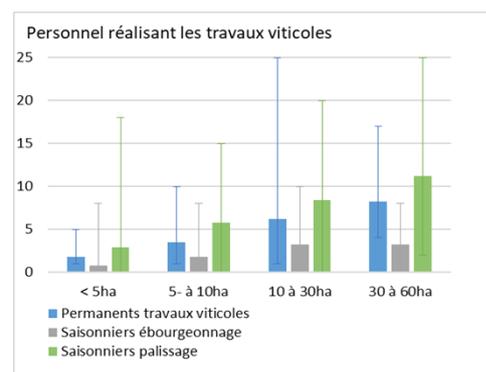
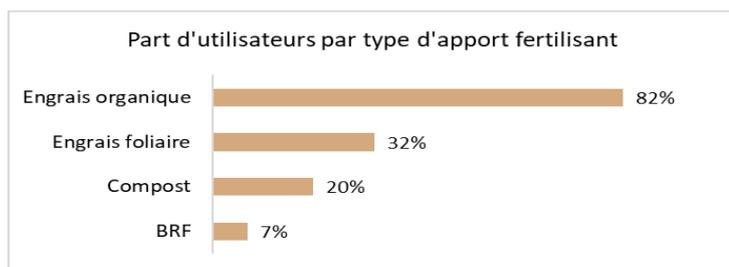
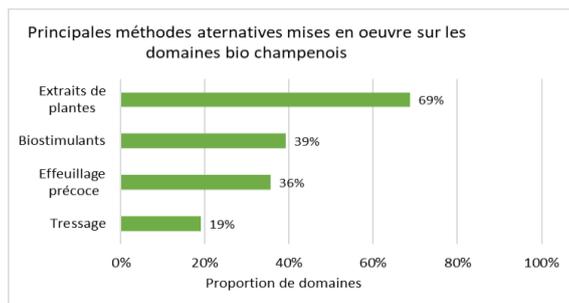


La protection de la vigne aborde plusieurs thèmes : la prestation, le matériel utilisé, le volume de traitement, le personnel chargé du traitement sur le domaine, les temps de traitement, ainsi que l'utilisation de pulvérisateurs secondaires.



La protection contre le mildiou comprend les pratiques en bio mises en place depuis 2012, les quantités moyennes de cuivre utilisées en fonction de la pression mildiou, ainsi que les formes de cuivre employées. Quant à la protection contre l'oïdium, elle englobe les pratiques en bio depuis 2012 et les alternatives mises en place pour la protection de la vigne.

La fertilisation et la gestion du sol sont des points développés dans ce guide, ainsi que les investissements et la main-d'œuvre nécessaire.



Présentation de ce guide lors du **jeudi de la VITI organisée par la Chambre d'Agriculture, le 27 mars**, en collaboration avec Bio en Grand Est et l'ACB.

Ce guide est consultable de façon permanente dans la bibliothèque virtuelle du site internet de l'ACB : [ici](#).

V- Présentation du réseau syndical de l'ACB

L'ACB défend les intérêts des vignerons bio champenois à l'échelle régionale, nationale et européenne, par le biais de ces deux réseaux à laquelle elle adhère et siège :

1/ Réseau des Agrobiologistes : Echelle régionale Bio en Grand Est et nationale Fédération Nationale pour l'Agriculture Biologique (part de 150€ demandée lors de l'adhésion à l'ACB).

Jérôme BOURGEOIS siège au conseil d'administration de Bio en Grand Est et Pascal DOQUET au sein du groupe de travail viticulture à la Fédération Nationale pour l'Agriculture Biologique.

Sujets défendus en 2024 :

- Maintien de la dose de cuivre & Opposition aux Phosphonates.

Action publique menée en 2024 :

- ✓ Communiqué de Presse : [« La FNAB demande une stratégie nationale pour la viticulture bio » - le 19/12/2024 - PARIS](#)

2/Réseau France Vin Bio : Composé de 6 associations interprofessionnelles régionales dont l'ACB, France Vin Bio a pour missions :



- de porter la voix des vignerons Bio dans les instances nationales et internationales où se joue l'avenir de la viticulture Bio française
- d'être un lieu de concertation entre les régions viticoles bio, afin de faire émerger des projets communs
- de promouvoir les vins Bio à l'échelle nationale et internationale, en partenariat avec l'Agence Bio et les interprofessions
- de structurer la filière en mettant en place un dialogue réel entre producteurs et metteurs en marché

Trois membres de l'ACB y siègent : Pascal DOQUET, Jean-Sébastien FLEURY et Jérôme BOURGEOIS.

Le vigneron ligérien, Sébastien DAVID (St Nicolas de Bourgeuil) est l'actuel président.

Actions en 2024 :

- ✓ PRINTEMPS 2024 : DIFFUSION DE LA CAMPAGNE NATIONALE BIO REFLEXE DECLINEE A LA FILIERE VITICOLE
- ✓ MAI 2024 : Webinaire Adhérents France Vin Bio - Ecocert France sur l'export NOP USA
- ✓ NOVEMBRE 2024 : SEMINAIRE FRANCE VIN BIO
- ✓ DECEMBRE 2024 :
 - Journée organisée par le réseau Coppereplace, à Bruxelles : ENJEUX du Cuivre en protection phytosanitaire
 - Courrier à destination d'IFOAM EUROPE demandant un siège France Vin Bio

Actions en 2025 :

- **Création de trois commissions de travail :**
 - **TECHNIQUE** (Cuivre, Phosphonates, Plants Bio)
 - **COMMUNICATION** (Campagne Nationale sur le Vin Bio avec #2 Bio Reflèche)
 - **MARCHE** (Données liées à l'offre et la demande des vins bio)
- **6 Mars 2025 : Réunion France Vin Bio et CEBIO**
- **DECEMBRE 2025 : Séminaire France Vin Bio**
- **Objectifs à long terme : Intégration des autres bassins viticoles français (Bourgogne, Alsace, Jura, Savoie, Corse).**

3/Opposition des réseaux Bio sur les phosphonates : composés de synthèse non naturels, non autorisés en agriculture bio, pouvant entraîner des résidus d'acide phosphoreux (dérivé des phosphonates) dans les vins. Leur efficacité est limitée en cas de pression modérée à forte, ce qui les rend peu adaptés dans le contexte actuel de changement climatique.

VI- La Champagne : région d'accueil de la conférence de presse nationale de l'Agence Bio en 2024

A la mi-juin, l'Agence Bio, organisme sous la tutelle de l'Etat, et en charge de la promotion et la structuration de l'Agriculture Biologique, dévoile les chiffres de toutes les filières bio lors d'une conférence de presse. A visée nationale, cette conférence a pour objectif également de mettre en avant une région et ses produits biologiques. Après le bordelais en 2023, et suite à la proposition de l'Association des Champagnes Biologiques, l'Agence Bio est venue en Champagne, permettant de mettre en lumière la région Champagne, et le Champagne Biologique. La conférence s'est tenue le matin, à la Maison Lanson, qui depuis quelques années commercialise une cuvée biologique « Green Label » et dont une partie du vignoble propre est engagée en bio. La journée s'est poursuivie à Coulommès-la-Montagne, où les participants, journalistes, élus ont pu découvrir le domaine Ponson, engagé en bio depuis 2019.



Malheureusement, la dissolution de l'Assemblée Nationale, la veille de la conférence, a quelque peu entaché la visibilité de l'évènement. Malgré cela, nous pouvons nous satisfaire d'un auditoire large (110 personnes ont assisté au direct de la conférence) avec la présence de journalistes nationaux en nombre : La Tribune, L'Humanité, Biofil, Culture Bio, Circuit Bio, News Tank Agro, Le Monde du Bio Gourmet, Bio Linéaires, Vitisphère, Vitisbio, Les Echos, La France Agricole, Capital, PleinChamps.

VII- Rapport d'activité 2024 et d'orientation 2025

1/Commission Animation & (Formation)- Référent : Thibault LEGRAND

a) Les Formations

Jusqu'à alors rattachée à la commission animation, la formation sera dorénavant traitée par la commission technique.

b) Les Animations entre adhérents 2024

- **FEVRIER 2024 : Rencontre adhérents ACB/ ECOCERT Champagne (Camille TILOUINE) en visio** : présentation par Ecocert des non-conformités récurrentes rencontrées en viticulture bio et en vinification bio en Champagne et moment d'échanges avec les adhérents pour leurs questions réglementaires
- **MARS 2024 :**
 - **Trois ateliers « Initiations Taille Douce »** (Aisne – Aube – Marne) avec Mélanie BOUCHERAT et les vigneron Pascal DOQUET (51), Olivier HORIOT (10) et Jérôme BOURGEOIS (02)
 - **Journée Entraide LIAGE du Président**, chez Jérôme BOURGEOIS, à Crouettes-sur-Marne (02)
 - **Dégustation de Vins Clairs Bio Aubeois**, au local troyen de l'ACB, à Troyes (10), La dégustation des Vins Clairs Bio de la Marne a été annulée faute de participants
- **AVRIL 2024 : TEAM « ACB » aux 10 km d'Epernay**
- **JUILLET 2024 : Fête de l'Eté** chez Marie-Luce et Benoît DEHU (Domaine BENOIT DEHU), à Fossoy (02)
- **OCTOBRE 2024 : Atelier réglementaire « COMMENT BIEN PRÉPARER SON AUDIT DE CERTIFICATION BIOLOGIQUE ? »**, animé par le vigneron-administrateur Alexandre CHAILLON, à Ay (51).

Un grand merci à tous les domaines ayant accueilli ces moments conviviaux de l'ACB.

c) Prochaines animations entre adhérents pour l'année 2025

- **FEVRIER 2025 : Initiation Taille Douce** avec Mélanie BOUCHERAT, chez Pascal DOQUET, à Vertus (51).
- **MARS 2025 :**
 - **Deux Dégustations des Vins Clairs Aube & Marne, 1jus/ 2 vinifications + La visite des celliers et cave**
 - **Journée pour les nouveaux adhérents (arrivés à l'ACB depuis 2023)**
 - **Visite d'une usine d'engrais bio dans le Nord de la France (avec Flavien RUTAT)**
- **COURANT 2025 : Reconduction de la rencontre adhérents/ECOCERT Champagne**
- **COURANT 2025 : Reconduction de la TEAM ACB lors d'une prochaine course de la région : Epernay ? Reims ? Troyes ?**
- **JUILLET 2025 : Grande fête de l'été dans l'Aube**, le samedi 19 Juillet.

d) Animations GRAND PUBLIC 2024

- **MARS 2024 : Participation de l'ACB à l'événement étudiant VINO'FOLIES** dédié cette année-là à la BIO et organisé par le BTS Technico-commercial du lycée viticole d'Avize
- **MAI 2024 : 2^{ème} édition de la Fête de la Bio**, à Tours sur Marne
- **SEPTEMBRE 2024 : stand ACB, sous le chapiteau SIQO de l'INAO**

e) Prochaines Animations GRAND PUBLIC 2025

- **MAI 2025 : Reconduction de notre participation à la 3^{ème} édition de la Fête de la Bio ?**
- **SEPTEMBRE 2025 : Reconduction de notre participation à la Foire Agricole 2025 de Châlons en Champagne ? Table Ronde ?**

2/Commission Technique (dont Formations) - 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 et Anne BISIAUX pour quelques animations.

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

a) Formations menées en 2024 et à mener en 2025

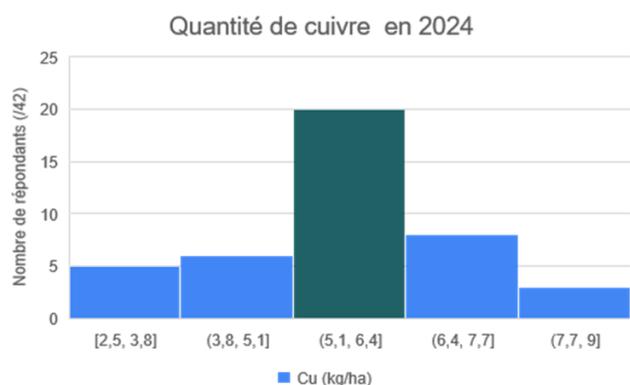
La mission visée par l'ACB, qui n'est pas organisme de Formation, est de faire remonter les besoins de formation des adhérents et de proposer de nouveaux intervenants qui ne seraient pas encore dans les radars des organismes de formation en place. D'autre part, l'ACB relaie toutes formations organisées par les organismes partenaires par le biais de mails spécifiques.

Cinq formations ont été organisées cette année par Bio en Grand Est : la biologie des sols en janvier 2024, l'approfondissement de la taille douce en février 2024, la mycorhization des terres viticoles en novembre 2024, l'initiation et le perfectionnement à la biodynamie en décembre 2024, et la vinification douce en janvier 2025.

Parmi les formations à venir en 2025 : l'hydrologie régénérative, l'initiation à la taille douce, le greffage et curetage, ainsi que l'incidence de l'azote sur les moûts.

b) Actions menées en 2024 et début 2025

- **JUIN 2024** : Création d'une [bibliothèque virtuelle](#) sur le site de l'ACB, recueillant des documents techniques et réglementaires
- **NOVEMBRE 2024** : Elaboration d'une enquête sur les pratiques des vignerons face aux aléas climatiques de 2024. 42 domaines ont répondu, soit 24% des structures. Lors de cette enquête plusieurs sujets ont été abordé : la quantité de cuivre, les rendements, les pertes, le matériel.



Une restitution est prévue en **commission plénière le 28 février 2025, de 9h30 à 11h.**

- **JANVIER 2025** : Voyage d'étude dans le vignoble jurassien (réfèrent : Philippe LANCELOT) : résilience aux aléas climatiques, taille douce, découverte des cépages résistants. Domaines visités : Domaine Pignier, Ganevat, Berthet Bondet, Thil, Overnoy, du Pélican, Ratte et Fumey Chatelain.
- **JANVIER 2025** : projet VitiRepère (expertise nationale des PNPP), atelier national à Montpellier. Par la suite, une phase d'analyse des données sera menée entre 2025 et 2026. Enfin, des propositions adaptées au terrain seront formulées entre 2026 et 2027



c) Projets 2025 et 2026

- **FEVRIER 2025** : Conférence de la source au sol, gratuite et ouverte à tous, à l'Université des sciences de Reims, avec la participation de Marc-André Selosse et Samuel Bonvoisin.
- **2025 / 2026** : Mutualisation les connaissances de l'ACB : enquêter auprès des adhérents de l'ACB afin de recueillir des informations sur leurs pratiques alternatives, telles que le tressage, les couverts végétaux, l'agroforesterie, l'utilisation de PNPP, le pâturage et le compost.
- **2025 / 2026** : Création d'un groupe de travail œnologique : l'objectif est de mieux caractériser l'impact des pratiques culturales sur la qualité des vins. Organisation de dégustations de vins clairs, avec des thèmes techniques viticoles spécifiques comme le tressage et les couverts végétaux. Des échanges techniques seront également organisés avec le CIVC pour approfondir ces discussions.

Evènements reportés à 2026 :

- Dégustation Expérience Craie avec la revue **Le Rouge & Le Blanc** → annulée faute d'échantillons
- Congrès Viticulture Biodynamique Nationale du MABD dans la Marne



PANNEAUX DE SIGNALISATION DE VIGNE EN AB

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 5,30 €. Format 200 x150 mm.

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

3/Commission Protection du Label - Référent : Sandie DURDON

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 le [Rappel de la Loi sur la Communication sur le Champagne Bio](#) disponible en version française et anglaise, permettant d'informer tous les opérateurs, professionnels du monde du vin, sur la problématique en Champagne et la réglementation européenne.

Enfin, la commission rappelle le « **BIO Réflexe** » à adopter en cas de doute d'usurpation qui 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 !



Suite au séminaire sur le projet associatif et en tenant compte des priorités définies, la commission protection du label sera mise en « pause » et n'existera donc plus sous cette forme. Toutefois, les adhérents peuvent toujours signaler toute usurpation de label à l'ACB, qui se chargera de les transmettre aux instances compétentes. De plus, dans le cadre de l'accompagnement des adhérents et en tant que référent de la Bio en

Champagne, l'ACB restera disponible pour répondre à toutes les questions réglementaires concernant l'utilisation du label et du terme « biologique ».

4/Création d'une nouvelle Commission Filière/Marché

Jusqu'à présent, nous n'avons rencontré de problématique majeure sur la commercialisation, la demande étant toujours largement supérieure à l'offre, et la prime à la bio n'étant pas remise en question. Aujourd'hui, nous semblons arriver à un tournant, avec l'arrivée de nombreux opérateurs certifiés, vendeurs de raisins et de vins clairs biologiques, dans un contexte économique et géopolitique complexe.

Face à cette situation, l'ACB souhaite œuvrer pour une véritable structuration de la filière, assurant un partage équitable de la valeur entre tous les acteurs du bio des producteurs de raisins, en passant par les coopératives, maisons de négoce, et distillerie valorisant les co et sous-produits bio. Pour ce faire, plusieurs actions sont en réflexion : rencontre avec les différents acteurs économiques (maisons de champagne, courtiers, coopératives..), organisation d'un salon de vins clairs bio à destination des acheteurs champenois..

L'ACB souhaite également renforcer la connaissance économique de la filière en collectant des indicateurs clés, tels que le volume de raisins bio produits et le nombre de bouteilles de champagne biologique commercialisées, afin d'obtenir une vision d'ensemble claire et précise. Un rapprochement avec le Comité Champagne est, en cours à ce sujet.

5/Commission Communication – Référents : Marion LIEBART et Charles BENARD

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

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

www.champagnesbiologiques.com

a) Outils de communication externe

L'ACB développe 4 outils de communication numérique :

- La page **Facebook** : www.facebook.com/champagnesbiologiques - **4 500 abonnés** en février 2025.

- Le compte **Instagram** : @champagnesbiologiques - Plus de **2 817 abonnés** en février 2024

- La page **LinkedIn** (nouveau depuis octobre 2023) : Association des Champagnes Biologiques - **644 abonnés** en février 2025

- Le **site Internet qui fait l'objet d'une importante refonte cette année. Réalisée par la webmanager du précédent site, Dorothee RADJEB.**

Objectifs de cette refonte : site outil au service des vignerons bio, des professionnels du monde du vin, des journalistes, des consommateurs.. Et non plus qu'une simple vitrine au travers de sa page Vignerons & Maisons.

En haut du site, 3 nouveaux espaces ont été créés : Boîtes à outils techniques et réglementaires, Espace presse, Offres d'emploi.

Bilan du site en 2024 :

➤ **19 000 visiteurs en 2024 donc toujours en croissance (pic Foire Agricole de Châlons et pic pour Lyon A Pleine Bulle)**

➤ **70 840 pages vues au total**

Page accueil : 31.7% / Vignerons & Maisons : 11.4% / Producteurs de raisin : 3.6% / Domaines en conversion : 1.9% / Lyon à pleine bulle : 1%

La page la plus consultée : Page d'accueil = 31,7%

Suivie de : Vignerons & Maisons = 11,4 %

Les Pays qui visitent le plus le site :

France : 55.7% / USA : 18.3% / Belgique : 3.4% / Italie : 3% / Pays-Bas : 1.95%.



L'ACB a également mis en place une **communication papier à destination du public régional et des touristes : Dépliant des Champagnes Biologiques**. Ce dernier a fait l'objet d'une réédition en décembre 2024, intégrant les nouveaux producteurs de champagnes biologiques membres de l'Association. Réalisé par la graphiste rémoise Perrine Martinot, ce dépliant est disponible dans les offices de tourisme de l'aire d'AOC Champagne.

b) Outils de communication interne

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

- Une newsletter est envoyée deux fois/an** (Eté et Hiver) à destination des adhérents et sympathisants afin de leur retracer toutes les actions menées par l'ACB et les décisions et orientations données par le Conseil d'administration. La dernière n'a pas été envoyée en décembre.. Elle est en cours de réalisation et en réflexion sur son contenu et sa mise en forme afin de la rendre plus désirable !
- Un **groupe privé interne facebook réservé aux adhérents**. Ce groupe est dédié à : 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'attention des adhérents, rappeler les rendez-vous de l'Association.

Travaux pour 2025 :

- **Mises à jour de la page Vignerons & Maisons : Mai 2025 et Novembre 2025.**

5/Commission Salons – Référent(s)/événement

Modification de la règle de participation aux salons de l'ACB – Présentée par Alexandre CHAILLON

Règle actuelle :

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.

Suite au séminaire et à la nouvelle Raison d'Être de l'Association, le Conseil d'Administration a décidé d'étendre la règle de participation aux salons de l'ACB :

« Les domaines commercialisant sous leur marque des champagnes biologiques et non biologiques pourront prétendre participer aux salons de l'ACB et présenter leurs cuvées biologiques, sous condition que leur vignoble en propre soit intégralement engagé dans une démarche de certification biologique »

Cet assouplissement sera effectif après Bulles Bio 2025 et s'inscrit dans une volonté de l'association d'être interprofessionnel, et de permettre la croissance de la viticulture biologique en Champagne.

Des garde-fous vont être réfléchis (indications sur le carnet de dégustation et chevalet..)

Bulles Bio 2024 – Référents : Jérôme BOURGEOIS, Jean-Louis VICTOR et Antoine CHEVALIER

Une édition marquée par un nouveau record du nombre d'exposants, avec 61 exposants, répartis dans les lieux rémois Le Manège et le Cirque. Plus de 700 entrées enregistrées, alors que ce même jour se tenait plus d'une dizaine de salons de vignerons à Reims. La section « Pépinière » composée de 16 domaines et permettant aux domaines n'ayant que des vins clairs bio à présenter de participer au salon, a connu, comme les années précédentes, une très belle affluence !

Le soir, s'est tenue la traditionnelle fête de clôture au Cirque, où 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 Pauline, le torrificateur MOKLAIR. La Brasserie B51 était l'invité exposant.



La 14ème édition de Bulles Bio, prévue le mardi 15 avril 2025, est en pleine préparation, et se déroulera comme la précédente édition, au Manège et au Cirque.

69 domaines se sont inscrits, dont 16 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 €.

Deuxième Edition de Lyon A Pleine Bulle, Novembre 2024 – Référent : Etienne SANDRIN

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, il a réuni 28 producteurs de Champagnes Biologiques, au plein cœur du 6ème arrondissement de Lyon, à la Maison Vitton.

Plus de 200 professionnels provenant de la vallée rhodanienne, mais aussi d'Italie ou encore de Suisse ont répondu présents ! RADIOVINO était également présent : interviews de vigneron, de visiteurs, table ronde sur les enjeux de viticulture biologique champenoise et de l'Association des Champagnes Biologiques ont été enregistrés.

[PODCAST LYON A PLEINE BULLE 2024](#)

MILLESIME BIO JANVIER 2025, petit déjeuner des adhérents de l'ACB

Du 27 au 29 janvier 2025, s'est tenu le rendez-vous incontournable des alcools bio du Monde, à Montpellier. Organisé par son homologue Sud Vin Bio, l'ACB y était bien représentée, avec plus d'une vingtaine d'adhérents présents. Après avoir reçu le premier jour, des magnets aux couleurs de l'ACB, les exposants ont été conviés le matin du troisième jour de salon à un petit déjeuner. Parenthèse conviviale, permettant aux adhérents de se retrouver et échanger.



RAW WINE Paris, février 2025

19 domaines adhérents de l'ACB composent cette année la délégation ACB à RAW WINE Paris, organisée dans l'ancienne distillerie Clacquesin à Malakoff. Organisée dans le même temps que Wine Paris, l'ACB espère que RAW WINE bénéficiera de l'affluence de WINE PARIS comme l'année précédente.

Un tarif remisé est proposé à l'ACB à hauteur de 630 € pour les deux jours de salon/exposant.

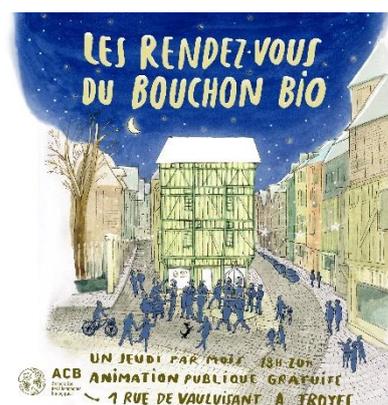
PROJETS 2025 / 2026 : Les Champagnes Bio à.. Rennes, Lille, Italie, Belgique ?

Evènement GRAND PUBLIC « Les Champagnes Bio à Reims » 2024 annulé, et non reconduit en 2025

NOUVEL EVENEMENT GRAND PUBLIC « Les Rendez-Vous du Bouchon BIO » :

- Au local de l'Association des Champagnes Biologiques, 1 rue Turenne, au cœur du bouchon de Champagne
- Gratuit, ouvert à tous, sur inscription en ligne (jauge 15 participants)
- Tous les 2 mois, 1 jeudi soir 18h/20h
- Deux vigneron adhérents de l'ACB conférenciers
- Deux temps : présentation d'une thématique et dégustation commentée
- Exposition d'artistes locaux
- Objectif : démocratisation du Champagne Biologique

Projet soutenu par le département de l'Aube.



VIII- Présentation du bilan financier 2024 par le trésorier, Jean-Sébastien FLEURY

	2024	2023	2024/2023
Nombre d' Adhérents	198	188	+ 10
Total Cotisations ADH (€)	129 302 €	118 009 €	+ 11 300 €
Cotisation moyenne / adhérent	653 €	628 €	+ 4 %
Nombre de Sympathisants	15	16	- 1
Total Cotisations SYMP (€)	2670 €	2200 €	+ 470 €

Les Chiffres clés en 2024 :
198 adhérents vigneron / 188 adhérents en 2023 (+ 5 %)
1211,27 ha / 1180,40 ha en 2023 (+ 3 %)
1,2 keb en 2024 / 1,2 keb en 2023 (bouteilles commercialisées année N-1)
132 302 € COTISATION TOTALE 2024 ACB + BGE (part 150 €/adhérent)
COTISATIONS POUR L'ACB 2024 NET : 99 602 €

	Charges	Produits
AG ACB	3 863	3 375
Animations diverses	1 769	320
Charges animatrices	77 498	12 180
RDV bouchons bio Troyes	857	
Bulles Bio Reims	58 422	74 771
Communication (dont site)	11 389	37
Cotisations adhérents	44 746	132 203
Fonctionnement de l'association	1 985	104
Local ACB Troyes	5 790	
Salon (Lyon 2024, Raw Wine Paris)	27 519	28 000
Panneaux de signalisation AB	2 610	3 270
repas CA	614	576
Repas de l'été	2 321	1 963
Subventions		18 581
Total général	239 382	275 380

RESULTATS : **35 997 €**

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

Créances restant à recevoir 8 402

Immobilisation de l'exercice 6 226

Site WEB 3 259
Local Troyes et matériel 2 967

Fonds associatifs au 1/1/2024 65 815

Résultat de l'exercice 35 997

Fonds associatifs au 31/12/2024 101 812

✓ Le rapport d'activité et le rapport financier sont approuvés par l'assemblée à l'unanimité. Maintien du barème de cotisation 2024 pour l'année 2025.

IX- Renouvellement du conseil d'administration pour l'année 2025

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 18 membres, 15 administrateurs et 3 stagiaires

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

8 administrateurs sont sortants : Hervé BRISSON, Alexandre CHAILLON, Antoine CHEVALIER, Pascal DOQUET, Sandie DURDON, Jean-Sébastien FLEURY, Thibault LEGRAND et Etienne SANDRIN.

5 stagiaires sont sortants : Thomas DE MARNE, Guillaume MARTEAUX et Flavien RUTAT.

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

Il a été reçu :

6 Candidatures administrateurs : Hervé BRISSON, Alexandre CHAILLON, Pascal DOQUET, Jean-Sébastien FLEURY, Guillaume MARTEAUX et Flavien RUTAT.

3 Candidatures stagiaires : Cyril BONNET, Vincent CUILLIER et Delphine DUMONT.

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

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

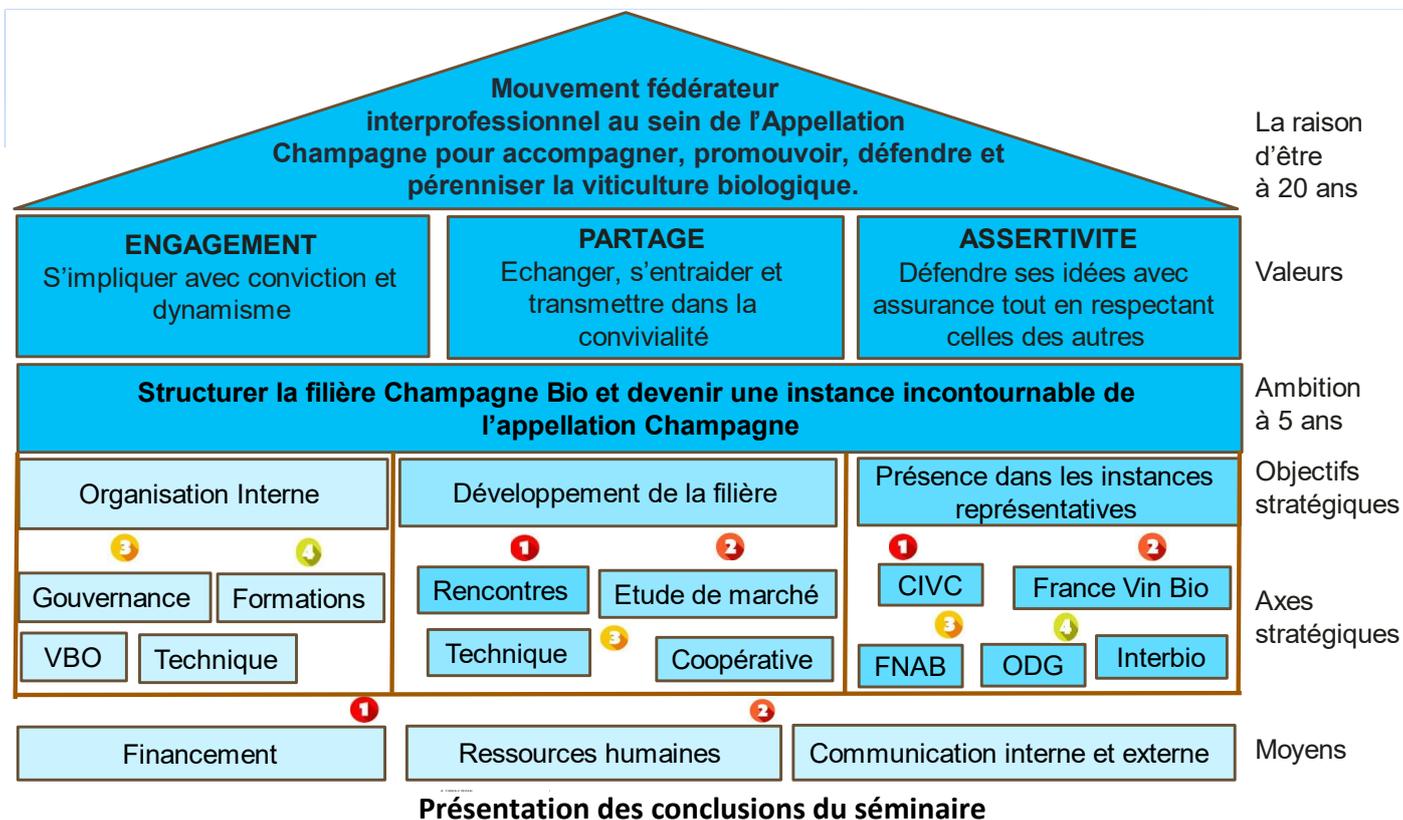
13 administrateurs : Antonin AUBRY, Charles BENARD, Jérôme BOURGEOIS, Hervé BRISSON, Delphine BRULEZ, Alexandre CHAILLON, Pascal DOQUET, Olivier HORIOT, Philippe LANCELOT, Marion LIEBART, Jean-Sébastien FLEURY, Guillaume MARTEAUX et Flavien RUTAT.

Et de **3 administrateurs stagiaires :** Cyril BONNET, Vincent CUILLIER et Delphine DUMONT.

X- Présentation des conclusions du séminaire Projet Associatif de l'Association.

Présentation de les résultats de l'enquête sur les attentes et satisfaction des adhérents de l'ACB, qui a servi de base de travail aux réflexions menées par le conseil d'administration pour l'élaboration du nouveau projet associatif.

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



L'ACB transmettra aux adhérents les conclusions des ateliers de l'après-midi de l'AG et les priorités définies par le Conseil d'Administration ultérieurement.

XI- Conclusion par le Président, Jérôme BOURGEOIS

Jérôme BOURGEOIS remercie chaleureusement les cinq conseillers ayant choisi de quitter le conseil d'administration de l'ACB : Sandie DURDON, Etienne SANDRIN, Antoine CHEVALIER, Thibault LEGRAND, Thomas DE MARNE.

Le président remercie également Stéphanie DELVAUX (coach professionnelle) et Anouchka DROUJININSKY (salariée France Active Marne) pour leur accompagnement dans la construction de notre nouveau projet associatif.

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 Château-Thierry, le 7 février 2025.

Le Président de séance
Jérôme BOURGEOIS

Le Secrétaire de séance
Delphine BRULEZ