

BIOLETTRE DES CHAMPENOIS



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

POUR UNE CHAMPAGNE BIOLOGIQUE !

Retour sur les grands temps forts de ces derniers mois au sein de l'Association des Champagnes Biologiques, ainsi qu'un aperçu des événements à venir, le tout ponctué par quelques informations réglementaires et techniques.

Bonne lecture !

Le Conseil d'Administration & vos animatrices : Margaux, Eva & Anne.



ADHÉSION 2025 À CE JOUR

L'association enregistre à ce jour pour l'année 2025, **97 adhérents** avec 62 domaines dans la Marne, 17 dans l'Aube et 7 dans l'Aisne et enfin 8 sympathisants.

Parmi ces 97 adhésions, 11 sont des nouvelles adhésions : 9 dans la Marne, 1 dans l'Aube et 1 dans l'Aisne. Bienvenue à eux !

Pour celles et ceux qui n'auraient pas encore renouvelé leur adhésion, pensez à nous faire parvenir votre bulletin d'adhésion [\(ici\)](#).

Attention : l'inscription à Bulles Bio 2026 sera conditionnée à une cotisation à jour au 31 juillet 2025.

Enfin, notez dès à présent la date de la prochaine Assemblée Générale, qui se tiendra le **vendredi 6 février 2026**.

NOUVELLE RÈGLE DE PARTICIPATION AUX SALONS DE L'ACB

Rappel de la règle de participation aux salons de l'ACB, telle qu'elle a été votée lors de l'Assemblée Générale Ordinaire 2025.

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. Les bouteilles présentées sur les salons de l'ACB ou par son intermédiaire doivent obligatoirement comporter le logo Eurofeuille.

Règle applicable pour tous les salons organisés de l'ACB, y compris lorsque l'ACB n'est qu'intermédiaire.

OPPORTUNITÉS D'EMPLOI, PARTENARIATS AVEC DIVERS RECRUTEURS AUBOIS

Association Convergence AGRI VITI : Une équipe agricole/viticole sera disponible du jeudi 3 juillet au vendredi 8 août pour des missions saisonnières viticoles, de courte durée ou sur toute la période.

Cette équipe propose la mise à disposition d'ouvriers agricoles viticoles véhiculés, mobiles sur tout le département de l'Aube (au départ de Troyes), et encadrés par un coordinateur d'équipe.

Contact : Carine DEGRIS – 06 63 39 46 94 / cdegris@ge-convergence.fr

Association pour l'Accueil des Travailleurs et des Migrants du département de l'Aube (AATM) : Elle œuvre à l'insertion professionnelle et sociale des réfugiés français (statut validé donnant droit au séjour et aux mêmes droits que tout citoyen français). Certains bénéficiaires sont installés à Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube, Vendeuvre, et l'agglomération troyenne et seraient disponibles dès maintenant.

Contact : Elisa Gentil – 06 30 01 56 61 / gentilte.externe@10.agir.org.

Des constructions partenariales similaires dans la Marne et l'Aisne sont programmées à l'automne 2025.



AG 2025- NOUVEL ÉLAN POUR L'ASSOCIATION !

Pour la première fois depuis sa création en 1998, l'ACB a tenu son Assemblée Générale dans l'Aisne, accueillie par la COVAMA à Château-Thierry. Près d'une centaine de participants ont fait le déplacement et ont pu assister à la rétrospective des actions menées en 2024 et à la présentation des nombreux projets à venir, à retrouver [ici](#), impulsés par un conseil d'administration dynamique, et toujours plus ambitieux.

À cette occasion, trois nouveaux conseillers ont été élus pour le rejoindre : **Delphine Dumont** (Domaine Dumont, 10), **Vincent Cuillier** (Domaine Cuillier Desloovere, 51), et **Cyril Bonnet** (Domaine Bonnet Ponson, 51). L'organigramme complet des 16 administrateurs est à retrouver [ici](#).

Au fil du temps, les missions de l'ACB se sont élargies (communication, organisation de salons, actions de sensibilisation..), attirant un nombre croissant d'adhérents aux profils de plus en plus diversifiés. Cette dynamique a renforcé la représentativité de l'ACB et a fait de celle-ci un acteur désormais incontournable de la filière champenoise ! Cependant, parallèlement, le conseil d'administration de l'ACB a été de plus en plus sollicité, notamment sur des sujets politiques, sans toujours être certain de la capacité, la légitimité à l'ACB de s'y engager pleinement.

Conscient de cette limite, et impactant considérablement l'efficacité des actions de l'Association, le conseil d'administration a décidé de se faire accompagner pour établir une nouvelle boussole directrice.

Cet accompagnement, organisé sous forme de séminaire sur trois jours entre décembre 2024 et février 2025, a été animé par la coach Stéphanie Devaulx et financé par France Active Marne. Il a offert aux conseillers un espace de réflexion, permettant de mettre en perspective les intérêts de l'ACB, de la filière champagne biologique, ainsi que ceux des adhérents, afin de penser l'avenir de l'Association. Ce travail collectif a conduit à la définition d'une nouvelle raison d'être, en vigueur depuis février 2025, présentée à l'occasion de l'AG :

Un mouvement fédérateur interprofessionnel au sein de l'Appellation Champagne, pour accompagner, promouvoir, défendre et pérenniser la viticulture biologique.

Et trois valeurs piliers, qui guideront désormais toutes les actions de l'ACB.

- **ENGAGEMENT** : s'impliquer avec conviction et dynamisme,
- **PARTAGE** : échanger, s'entraider et transmettre dans la convivialité,
- **ASSERTIVITE** : défendre ses idées avec assurance tout en respectant celles des autres.

Parce qu'il s'agit avant tout de leur association, les adhérents ont été pleinement associés à la démarche, en remplissant d'une part une enquête en amont du séminaire pour collecter leur satisfaction quant aux actions actuelles de l'ACB et d'autre part, en recueillant l'après-midi de l'AG, sous forme d'ateliers participatifs leurs attentes et adhésion à ce nouveau cap.

Un exercice loin d'être évident, mais relevé avec enthousiasme et brio par les adhérents ! Le conseil d'administration se félicite de la qualité des échanges, riches et constructifs, et adresse un immense merci à tous les participants. Un après-midi dense, porteur de perspectives, qui a une nouvelle fois confirmé la vitalité et l'engagement collectif de l'ACB et qui a permis de fixer les premières missions à venir.

ACTUALITÉS

PROJET FILIÈRE CHAMPAGNE BIO

Depuis 2022, l'**ACB et Bio en Grand Est** pilotent un projet ambitieux de structuration de la filière Champagne Biologique, dans le cadre d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) financé par l'Agence de l'Eau.

Mené en collaboration avec la Chambre d'agriculture de la Marne, l'Union Auboise, TEVC et la distillerie Goyard, ce projet de trois ans vise à renforcer les fondations de la filière bio autour de trois grands axes :

- **l'approche technico-économique,**
- **l'approvisionnement en raisins biologiques,**
- **l'organisation de la transformation et des débouchés.**

Depuis son lancement, de nombreuses actions ont été mises en place : les **Vignes Bio Ouvertes** ont permis de créer du **lien et de la visibilité**, des **livrets réglementaires** ont été produits pour **accompagner les vigneron**s, et un **travail de sensibilisation** a été mené auprès de l'ensemble des acteurs, qu'ils soient en bio, en conversion ou en conventionnel. Des **coopératives** ont été accompagnées dans leur démarche de certification, un **annuaire des prestataires travaillant en bio** a vu le jour, et une **plateforme de collecte des coproduits** à destination de la distillation biologique a été mise en place.

Alors que ce projet touche à sa fin, prévue pour fin 2025, de **nouvelles perspectives s'ouvrent**. Une nouvelle candidature à un AMI est en cours de préparation, afin de poursuivre la dynamique engagée. Cette nouvelle phase envisagera notamment des actions autour de la **préservation des sols** (réduction de l'érosion, amélioration de l'infiltration, vitiforesterie, gestion de l'eau), de **l'optimisation des pratiques agronomiques en bio** (tressage, préparations naturelles, intégration d'animaux), et de **l'analyse des impacts technico-économiques**, avec une attention portée au bilan carbone, aux coûts matériels et à la valorisation des coproduits dans une logique d'économie circulaire.

Un dernier axe portera sur la communication : **sensibiliser le grand public, les établissements scolaires, les professionnels et les circuits de distribution, avec pour objectif de mieux faire connaître le Champagne bio**, soutenir les petites structures dans leur commercialisation, et renforcer la reconnaissance de la filière. Ce nouvel élan vise à faire du Champagne biologique une **filière structurée, dynamique, et pleinement en phase avec les enjeux environnementaux et économiques d'aujourd'hui**.



CHIFFRES VITI BIO NATIONALE

En 2024, la France compte 21 % de ses surfaces viticoles en bio, en légère baisse par rapport à 2023 (22 %). Pour la première fois, les surfaces de vignes bio reculent de 6 724 hectares (-4 %), notamment en Nouvelle-Aquitaine (-13 %) et Occitanie (-6 %). Le nombre d'exploitations viticoles bio reste stable à 12 075, avec un dynamisme des petites surfaces. Le marché du vin bio s'équilibre, avec un recul des ventes en grande distribution (14 % de parts de marché) mais une hausse des ventes en direct et chez les cavistes.

La FNAB alerte sur la baisse des surfaces en bio et appelle à sécuriser l'offre de produits bio d'origine France. Dans son communiqué, elle souligne l'urgence d'un soutien renforcé aux producteurs pour éviter le recul de la souveraineté alimentaire bio.

CP FNAB : Chiffres de la bio : la FNAB appelle à sécuriser l'offre de produits bio Origine France | Bio Grand Est

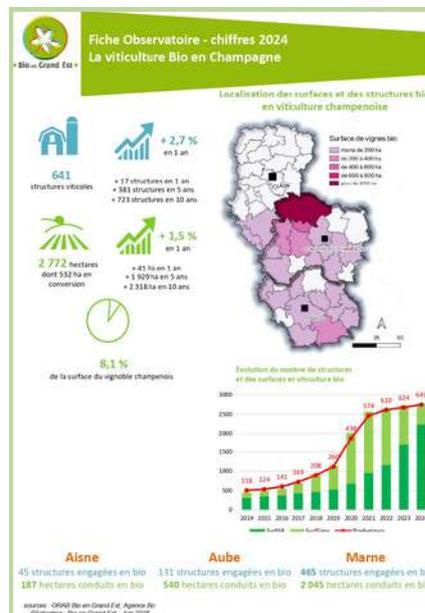
La Champagne, affiche une légère progression, notamment dans les installations récentes !

En 2024, la viticulture biologique en Champagne compte **641** structures engagées, soit une hausse de **2,7 %** en un an. La surface cultivée en bio atteint désormais **2 772** hectares, représentant **8,1 %** du vignoble champenois, avec **532 hectares en conversion**.

La répartition par département :

- La **Marne** avec **465 structures et 2 045 ha en bio**
- Suivie de l'**Aube** avec **131 structures pour 540 ha en bio**
- Et l'**Aisne** avec **45 structures sur 187 ha**

La dynamique est claire : en 10 ans, ce sont 723 structures supplémentaires qui se sont lancées en bio.



SYNDICAL

OPPOSITION FERME À L'INTRODUCTION DES PHOSPHONATES EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

Alors que la commission européenne s'apprête à rendre sa décision finale mi-juillet prochain sur l'introduction des phosphonates dans le cahier des charges de l'agriculture biologique à la suite d'une demande formulée par l'Allemagne, la mobilisation du réseau bio européen contre leur introduction ne faiblit pas. En France, les deux principaux réseaux spécialisés en viticulture biologique, à savoir la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et France Vin Bio, auxquels est rattachée l'ACB, font front commun pour s'opposer fermement à cette introduction. Ils sont soutenus dans leur démarche par 15 autres organisations viticoles issues de 8 pays européens, représentant ensemble près de 91 % du vignoble européen.



Produit de synthèse à action systémique, le phosphonate s'écarte, selon le réseau bio, des fondements de l'agriculture biologique, qui repose sur des substances d'origine naturelle et une action de contact. Autre argument de poids, son utilisation rendrait impossible la détection de fraude, puisque dans les vins, **les phosphonates peuvent se transformer en acide phosphonique**, qui est également un **résidu pouvant provenir du fosétyl d'aluminium**, un anti-mildiou non utilisable en bio. En outre, les **performances** du phosphonate contre le mildiou seraient **très limitées en cas de forte pression**. Et enfin, son autorisation risquerait de **fragiliser les équivalences avec les certifications bio hors Europe, où la molécule reste interdite !** Un **avis négatif a récemment été rendu par l'EGTOP**, le groupe européen d'experts techniques mandaté par Bruxelles. C'est la troisième fois que cet organe se positionne contre l'intégration des phosphonates, après des refus en 2014 et 2020. Les acteurs du bio espèrent que la Commission européenne suivra cet avis une nouvelle fois. L'ACB et BGE interviennent aussi au niveau régional et ont, de leur côté, adressé un courrier à Monsieur Franck Leroy, en réaction à l'une de ses déclarations, en tant que Président de l'AREV (Association des Régions Viticoles Européennes), dans laquelle il s'était prononcé en faveur de l'introduction des phosphonates en agriculture biologique.

RENCONTRE AVEC LA DÉPUTÉE, VALÉRIE BAZIN-MALGRAS, DÉPUTÉE DE LA 2E CIRCONSCRIPTION DE L'AUBE, CHEZ LE VIGNERON BIO ET ADMINISTRATEUR OLIVIER HORIOT, AUX RICEYS (10), EN AVRIL 2025.



Le Groupement des Agriculteurs Bio de l'Aube (GAB 10) et l'ACB ont accueilli la députée auboise sur l'exploitation d'Olivier Horiot, une ferme incarnant parfaitement la diversité des pratiques agricoles biologiques : viticulture, élevage et culture céréalière.

Cette rencontre a été l'occasion d'aborder les **atouts de l'agriculture biologique: préservation de la qualité de l'eau , amélioration de la santé publique , création d'emplois locaux, résilience face aux crises économiques, géopolitiques et climatiques.**

Puis, elle a permis d'alerter sur les difficultés persistantes, et les baisses successives de soutien de la part des pouvoirs publics : **fin de l'aide au maintien, inapplication de la loi Egalim** (depuis janvier 2022, la restauration collective publique devait atteindre 20 % de bio en valeur d'achat, mais la moyenne nationale peine à dépasser 8 %, dont la moitié seulement provient de productions locales..), **absence d'obligations pour la restauration commerciale, structuration encore insuffisante des filières biologiques à l'échelle locale.**

L'ACB a également pu présenter ses enjeux spécifiques : **renouvellement impératif de l'autorisation du cuivre dans la lutte contre le mildiou, interdiction des phosphonates en bio, défis liés à la gestion de la flavescence dorée en agriculture biologique, nécessité de structurer davantage la filière Champagne Bio, volonté de démocratiser la consommation des champagnes bio auprès du grand public**

TECHNIQUE

CIRCULAIRE VITIFORESTERIE 2024, RECENSEMENT DES POINTS DE BLOCAGE CHEZ LES VIGNERONS BIO

Suite à l'entrée en vigueur de [la circulaire nationale vitiforesterie en juin 2024](#) ([webinaire explicatif](#) diffusé en fév. 2025), plusieurs adhérents ont signalés à l'ACB des points bloquants dans la mise en œuvre de celle-ci.

À ce jour, les principaux points de blocage identifiés sont les suivants :

- Dépassement du seuil autorisé de 20 arbres isolés par hectare, ou de 40 arbres alignés par hectare
- Application du forfait réglementaire de 5 m² de haie par mètre linéaire, particulièrement contraignante pour les parcelles champenoises longues et étroites. Ce calcul peut empêcher la plantation d'arbres supplémentaires en complément des haies, ou tout simplement rendre impossible la création de la haie, car dépassement du seuil maximal autorisé par la circulaire de 15 % de surface viticole en vitiforesterie.

Après échanges avec les services ODG du SGV et l'équipe technique du Comité Champagne, il nous a été demandé de **recenser l'ensemble des cas de blocage rencontrés par nos adhérents dans la mise en place de vitiforesterie : freins techniques, réglementaires, administratifs ou financiers et de connaître leur fréquence.**

Toutes vos remontées terrains (qui seront anonymisées) permettront de nourrir les réflexions communes, en vue d'améliorer l'applicabilité de la circulaire dans le vignoble champenois.

Nous vous conseillons également un document [FAQ](#) des douanes bien détaillé permettant de lever une grande partie de vos interrogations.

BOÎTE À OUTILS AVEC DES NOUVEAUX DOCUMENTS INSTRUCTIFS

Une question réglementaire ou technique ?

Venez découvrir notre boîte à outils sur le site internet de l'ACB : [BOÎTE À OUTILS TECHNIQUES ET RÉGLEMENTAIRES - Association des Champagnes Biologiques](#)

Voici un petit aperçu de ce que vous y trouverez : le référentiel phyto bio 2025, des extraits du règlement bio : produits phytosanitaires, étiquetage, un annuaire des prestataires spécialisés

Un outil pratique et accessible pour vous accompagner dans vos démarches au quotidien !

ATELIER "INITIATION À LA TAILLE DOUCE" À VERTUS (51), EN MARS 2025, ANIMÉ PAR MÉLANIE BOUCHERAT ET LE VIGNERON BIO EXPÉRIMENTÉ PASCAL DOQUET.



De plus en plus adoptée par les vignerons, la technique de la taille douce vise à limiter les plaies de taille sur le bois, renforçant ainsi la résilience de la vigne face à des maladies toujours plus virulentes et à des aléas climatiques de plus en plus marqués.

Après une présentation des grands principes de la taille physiologique, les adhérents ont pu s'exercer directement dans les vignes, accompagnés des conseils avisés des deux intervenants de choc !

FORMATIONS PROCHAINES ORGANISÉES PAR BGE ET MABD

Vos besoins en formation nous intéressent !

Afin de mieux répondre à vos attentes, nous vous proposons de remplir un court questionnaire pour identifier vos priorités en matière de formation : agronomie, réglementation, aspects sociaux, ou tout autre sujet qui vous semble pertinent : <https://forms.gle/LPrjVT79tzhSuKXZ6> Dites-nous ce qui vous intéresse ! Merci d'avance pour vos retours.

Formation proposée par le MABD

Le Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD) vous propose une formation :

Connaître et utiliser les plantes médicinales, les 3 et 4 novembre 2025 ([MABD - Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique](#)). Une belle opportunité pour approfondir vos connaissances et pratiques autour des plantes.

MARCHÉ-ÉCONOMIE

NOUVELLE CERTIFICATION JAS - ÉQUIVALENCE

À compter du **1er octobre 2025**, tous les vins de l'Union européenne revendiqués comme biologiques et destinés au marché japonais devront **obligatoirement être certifiés selon le standard JAS** (Japanese Agricultural Standards) et porter le logo JAS sur leur étiquette.

Un **accord d'équivalence** entre le règlement bio de l'UE et celui du Japon a toutefois été acté facilitant la certification japonaise. Grâce à cet accord, les vins déjà certifiés bio selon les normes européennes seront automatiquement reconnus conformes aux exigences JAS.

Pour bénéficier de cette reconnaissance automatique, **deux conditions cumulatives et impératives** seront à remplir :

- Le **dernier intervenant dans la chaîne de commercialisation au Japon, qu'il s'agisse de l'importateur japonais ou de l'exportateur européen, doit obligatoirement être certifié JAS.**
- Le **vigneron devra fournir un certificat de transaction, émis par son organisme certificateur (tel qu'Écocert, Bureau Veritas, etc.) au moment du départ des marchandises.**

Toutes les modalités pratiques sont à retrouver dans le webinaire organisé par le réseau France Vin Bio et disponible sur youtube :

<https://youtu.be/2ey-DnNQ6gU>

RECONDUCTION ENQUÊTE DE MARCHÉ LES CHAMPAGNES BIO 2024 AVEC NEOMA, EN COURS

Actuellement en cours, elle se clôture le 30 septembre 2025. Nous avons besoin de vos réponses !

Des enquêtes similaires avaient déjà été réalisées en 2019, puis en 2022 permettant ainsi d'avoir des analyses détaillées et chiffrées sur notre filière émergente (volumes concernés, prix pratiqués, circuits de vente en France, principaux pays importateurs).

Ces indicateurs économiques permettront de convaincre les vignerons encore non convertis, **d'appuyer nos revendications, et enfin offrir une belle visibilité sur la filière biologique dans le vignoble champenois, grâce aux publications que ces chiffres susciteront.**

Cette nouvelle enquête s'intéresse à l'ensemble des opérateurs viticoles champenois certifiés bio ou en cours de conversion bio en 2024 : vendeur au kg indépendant, négociant-manipulant, récoltant-manipulant, récoltant-coopérateur, coopérative et négociant-distributeur.

Réponse anonymisée, elle ne vous prendra qu'une dizaine de minutes mais apportera grandement à la notoriété de notre filière !

Merci à tous pour votre collaboration : https://neoma.eu.qualtrics.com/jfe/form/SV_4ZughzqMamqH6m2

ANIMATIONS

ANIMATIONS GRAND PUBLIC PASSÉES

Fête de la Bio des Producteurs Marnais, 3ème édition, à Tours sur Marne, le 18 mai 2025 :

Les vignerons bio Kurt Zinnerman, Alexandre Chaillon et Charles Bénard, accompagnés des salariées de l'ACB, Eva et Anne, ont sensibilisé les visiteurs aux enjeux de la viticulture biologique en Champagne, à travers leurs témoignages et d'une dégustation de champagnes bio.

Festival « C'est Bio la France », 40 ans du label AB français, au siège du journal Le Monde, à Paris (13ème), le 22 mai 2025 :

Organisé par l'instance étatique de la bio, l'Agence Bio, le festival a rassemblé plus de 600 festivaliers venus découvrir et déguster des mets biologiques de toute la France, dans une ambiance joyeuse. L'ACB, au cœur du parvis aux côtés de ses collègues vignerons bio d'autres régions, a fait découvrir au grand public, aux journalistes et aux acteurs institutionnels la richesse et la diversité des champagnes biologiques.

ANIMATION GRAND PUBLIC À VENIR

-Le BioBus à Châlons-en-Champagne, les 5 & 6 septembre 2025 :

Le BioBus, initiative de l'Agence Bio, lancé en 2024, fera une halte à la Foire de Châlons-en-Champagne à la rentrée ! Un espace de vulgarisation de l'agriculture biologique, qui accueillera grand public et institutionnels pendant ces deux jours. En parallèle, des mini-ateliers pédagogiques et gustatifs « mets bio et champagnes bio » seront proposés sur inscription, en partenariat avec Bio en Grand Est et l'ACB et permettront de mettre en lumière la qualité de nos produits bio et locaux.



ANIMATION ENTRE ADHÉRENTS : FÊTE DE L'ÉTÉ DE L'ACB

Cette année encore, l'ACB s'apprête à célébrer l'été comme il se doit !

Le samedi 19 juillet à partir de 12h, nous partagerons un moment chaleureux, simple et festif au Domaine de Mondeville, chez Delphine et Laurent Dumont.

La journée commencera par une visite des caves, suivie d'un repas convivial autour d'un méchoui, puis se poursuivra dans l'après-midi avec une promenade dans les vignes, pour profiter ensemble du cadre bucolique du barséquanais !

Comme toujours, cette fête sera placée sous le signe de la convivialité, du partage et de la bonne humeur. Une belle occasion de se retrouver après la saison viticole, de prendre le temps de discuter !

Un grand merci à Delphine et Laurent pour leur accueil !



SALONS

RETOUR BULLES BIO 2025

Pour la seconde année consécutive, Bulles Bio s'est installé dans les somptueux écrins du Manège et du Cirque, lieux emblématiques du spectacle vivant à Reims. Idéalement situé en plein cœur du centre-ville, à seulement quelques minutes à pied de la gare, l'événement a su séduire à nouveau, réunissant près de 500 visiteurs professionnels venus des quatre coins du monde. Cette édition 2025 a permis aux participants de découvrir et déguster les cuvées de 69 domaines proposant des vins clairs, côteaux champenois et champagnes biologiques. À noter cette année : le staff de l'événement était composé exclusivement d'adhérents de l'association ! Un immense merci à eux.

En soirée, la traditionnelle fête de clôture s'est tenue dans le cadre enchanteur du Cirque, offrant un moment suspendu et chaleureux pour clore cette belle journée. Le Trophée Bulles Bio 2025 a été décerné à Myriam Chaperon, caviste à la cave « Récoltant Manipulant » à Lyon, en remerciement à son engagement dans l'organisation du salon « Lyon à Pleine Bulle » en novembre dernier. Enfin, le Bulles Bio's Band a enflammé la scène une fois de plus, faisant swinguer nos vigneron bio !



15ÈME ÉDITION DE BULLES BIO - 19 AVRIL 2026

La prochaine édition de Bulles Bio se tiendra le dimanche 19 avril 2026, à Reims, à l'occasion du Printemps des Champagnes.

Le lieu exact n'a pas encore été déterminé : il sera décidé lors de la prochaine commission salon, prévue le 15 juillet 2025 (lieu indéterminé).

Après une édition 2025 organisée de manière exceptionnelle le mardi 15 avril, en raison de l'indisponibilité du Manège et du Cirque aux dates habituelles, nous avons constaté que ce changement de jour n'était pas optimal pour l'ensemble des exposants et visiteurs.

Malgré une belle réussite sur le plan de l'organisation et de la fréquentation, le mardi s'est avéré moins stratégique : certains professionnels n'ont pas pu se libérer aussi facilement qu'un dimanche, et la dynamique habituelle de Bulles Bio s'en est quelque peu ressentie.

C'est pourquoi, pour l'édition 2026, nous avons fait le choix de revenir à notre créneau historique : le dimanche, plus adapté au rythme des visiteurs professionnels et à l'ambiance conviviale qui fait la force de notre salon.

Pour participer à la prochaine commission salon contacter : alternance@champagnesbiologiques.com

LES RENDEZ-VOUS DU BOUCHON BIO-RETOUR ET PERSPECTIVES

Depuis décembre, l'Association des Champagnes Biologiques donne chaque mois rendez-vous au grand public en plein cœur de Troyes, dans nos locaux du 1 rue de Vauluisant. Ces rencontres, ouvertes à tous, ont pour ambition de faire découvrir autrement la viticulture biologique champenoise à travers des moments de dialogue privilégiés avec nos adhérents, suivis de dégustations toujours très appréciées.

Six vigneron·nes ont déjà répondu présents : Vincent Couche, Étienne Sandrin, Paul Bastien Clergeot, Lucas Fleury, Olivier Horiot et Clément Robert. Le 3 juillet prochain, Florent Grados et Kurt Zimmermann viendront clore cette belle première saison. Chaque édition met en lumière des approches, des engagements et des pratiques variées, qui témoignent de la richesse et de la diversité de notre collectif. Face à l'engouement du public et aux retours enthousiastes, nous préparons dès à présent une reprise à l'automne, avec de nouvelles thématiques (moins formelles, plus interactives), de nouveaux visages et l'ambition renouvelée de faire rayonner la bio champenoise dans un format simple, humain et chaleureux.

Merci à tous les domaines participants et à nos partenaires, notamment le Département de l'Aube, pour leur soutien précieux.

Si vous souhaitez participer à l'une des prochaines éditions 2025-2026, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : animation@champagnesbiologiques.com.



RAW WINE PARIS (FÉVRIER 2026) - RAW WINE VERONE (AVRIL 2026)

L'ACB prépare déjà sa présence aux salons RAW WINE 2026 avec deux rendez-vous majeurs : un retour à Paris en février et une possible nouvelle édition à Vérone en avril. RAW WINE Paris (8-9 février) reste un temps fort pour faire découvrir nos champagnes bio à un public professionnel exigeant. Après une belle première participation, nous envisageons de renouveler l'expérience dans un format similaire. En Italie, RAW WINE Vérone (13 avril, à confirmer) serait une belle opportunité pour toucher un marché en pleine croissance, en partenariat avec Vinality. Afin d'ajuster au mieux les espaces réservés et d'anticiper les démarches logistiques, nous lançons un appel à intentions de participation. Il ne s'agit pas encore d'une inscription ferme, mais d'un premier repérage. Deux courts formulaires sont disponibles pour cela, un pour Paris ([\(ici\)](#)), un autre pour Vérone ([\(ici\)](#)). Merci de bien vouloir y répondre avant le 31 juillet, même à titre indicatif. Ces salons sont de véritables vitrines pour valoriser nos champagnes bio. Nous comptons sur vous !

LA GRANDE DÉGUSTATION DES VINS CLAIRS BIO DE L'ACB, FÉV-MARS 2026

En février-mars 2026, l'Association des Champagnes Biologiques organisera sa première édition de la Grande Dégustation de Vins Clairs Bio, un tout nouvel événement professionnel dédié à la mise en valeur de la filière bio champenoise. Pensée comme une belle vitrine pour la qualité des vins de l'année, cette dégustation s'adressera à un public ciblé de professionnels du champagne, acheteurs, journalistes et prescripteurs. L'objectif : offrir un temps fort de visibilité à la filière Champagne Bio, à travers la dégustation de vins clairs, reflets du millésime et du savoir-faire des vigneron·nes. L'événement sera coordonné avec l'appui de deux référents : Olivier Horiot et Delphine Brulez.

Ce rendez-vous se veut à la fois positif pour l'image collective et aussi pour les vigneron·nes individuellement, puisqu'il sera l'occasion de présenter leur travail, échanger, nouer de nouveaux contacts et renforcer leur réseau. Le lieu exact reste à confirmer, mais il se tiendra dans la Marne, ainsi que le nombre d'exposant.

Nous parlerons de son organisation lors de notre prochaine commission salons.

C'est une grande première pour l'ACB ! Le lundi 3 novembre 2025, l'Association des Champagnes Biologiques organisera son tout premier salon dans le quart nord-ouest de la France : "Les Champagnes Bio à Rennes".

Ce rendez-vous professionnel se tiendra à La Parcheminerie, en plein cœur de Rennes, dans un lieu chaleureux et atypique dédié au spectacle vivant. Une ville dynamique, bien connue pour ses nombreux cavistes engagés, un public curieux et friand de vins bio et nature. La liste des 26 domaines participants :

BONNET PONSON / ALEXANDRE CHAILLON / PASCAL DOQUET / VAZART-COQUART / ROBERT BARBICHON / VINCENT CUILIER / COLETTE BONNET / MEDOT / JULIE DUFOUR / DOMAINE DE MONDEVILLE / MOUZON LEROUX / DOMAINE GEORGES REMY / CHARLES-HENRI DUPONT / FLEURY - L&S CHEURLIN / LECLERC BRIANT / DRÉMONT/MARROY / ANDRE HEUCQ / BOURGEOIS DIAZ / PIOLLOT & MARIE COURTIN / BARRAT-MASSON / GUERLET/DEGUERNE / DRAPPIER / OLIVIER HORIOT / HERVE BRISSON / VINCENT COUCHE.

Pierre Clolus, restaurateur rennais (Ambassade, Caneton, Pépin) sera notre co-organisateur sur place. Il est l'organisateur d'un salon vins naturels, à Rennes, dénommé "Les Emechés", à destination du grand public et dont la prochaine édition se déroulera le week-end précédent notre salon.

COMMUNICATION

NOUVEAU DÉPLIANT LES PRODUCTEURS DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

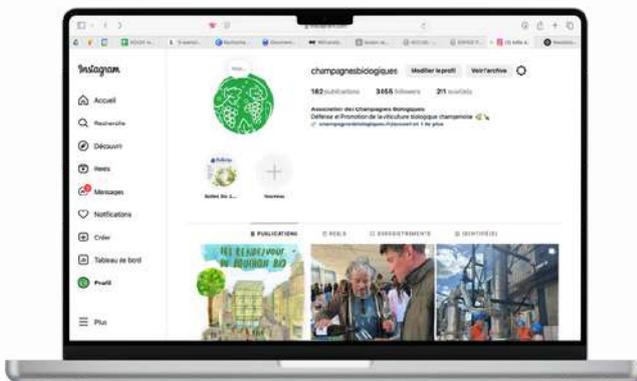
L'Association des Champagnes Biologiques a le plaisir d'annoncer la parution de son nouveau dépliant, réalisé en novembre 2024. Cette mise à jour de l'ancien support recense l'ensemble des adhérents producteurs de champagnes biologiques, avec une carte et des informations pratiques permettant de valoriser le travail de chacun.

Cet outil de diffusion collective a été diffusé dans les offices de tourisme de la Champagne : Aisne, Marne et Aube, afin de renforcer la visibilité de notre réseau auprès du grand public et des acteurs touristiques.

Ce document sera actualisé tous les deux ans afin de rester en phase avec l'évolution de notre collectif.

Pour le consulter, c'est ici : [Dépliant ACB](#)

N'hésitez pas à le partager autour de vous ou à nous contacter (animation@champagnesbiologiques.com) si vous souhaitez recevoir des exemplaires papiers.



SYNTHÈSE ENQUÊTE SUR LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE DE L'ACB

Depuis l'arrivée de Margaux Cossalter en octobre 2024 en tant qu'alternante communication, l'ACB a engagé une réflexion globale sur ses outils et pratiques de communication, aussi bien en interne qu'en externe. Dans ce cadre, deux enquêtes ont été menées en mars 2025 auprès des adhérents et de nos abonnés sur nos réseaux sociaux.

Communication externe :

Les retours sont largement positifs : plus de 80 % des répondants estiment que les supports actuels (réseaux sociaux, newsletters, site internet) sont clairs, utiles et adaptés. LinkedIn et Instagram sont les plateformes les plus suivies. Plusieurs pistes d'amélioration ressortent : une publication plus régulière, davantage de contenus sur les vignerons, et une meilleure anticipation autour des événements.

Communication interne :

Les outils utilisés (mails, WhatsApp, Drive, etc.) sont globalement jugés efficaces, et les contenus pertinents. Toutefois, certains adhérents aimeraient des outils plus collaboratifs (type calendrier partagé) et un meilleur suivi des projets collectifs dans la durée. Ces retours riches et constructifs guideront les ajustements à venir dès la rentrée, pour une communication encore plus fluide, dynamique et adaptée aux besoins du réseau.

MISE A JOUR RUBRIQUE VIGNERONS & MAISONS - PRINTEMPS ET AUTOMNE

La rubrique "[Vignerons & Maisons](#)" du site champagnesbiologiques.fr est mise à jour deux fois par an au printemps et à l'automne. Cette actualisation permet d'ajouter les nouveaux adhérents souhaitant apparaître sur le site et de mettre à jour les informations des vignerons déjà présents : coordonnées, texte de présentation, photos, liens, etc... L'objectif est de proposer une vitrine fidèle et valorisante de l'ensemble de nos membres. Pour celles et ceux qui ne figurent pas encore sur notre page ou qui souhaitent modifier leur fiche, vous pourrez le faire lors de la prochaine mise à jour à l'automne prochain. En cas de problème d'affichage d'erreur ou de contenu obsolète vous pouvez également nous contacter: animation@champagnesbiologiques.com.