

NEWSLETTER

AUTOMNE HIVER

2025 2026



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

I. ASSOCIATION

ÉDITO DU PRÉSIDENT



« Après la campagne harassante lors de notre première dégustation de 2024, la saison végétative de 2025 particulièrement calme, nous a offert un répit grandement apprécié. Pour couronner le tout, elle nous a gratifié d'une vendange particulièrelement qualitative, toute la diversité, l'équilibre et apte à défendre la supériorité organoleptique de notre mode de culture dans quelques années. Nous allons d'ailleurs pouvoir mettre en valeur très prochainement une

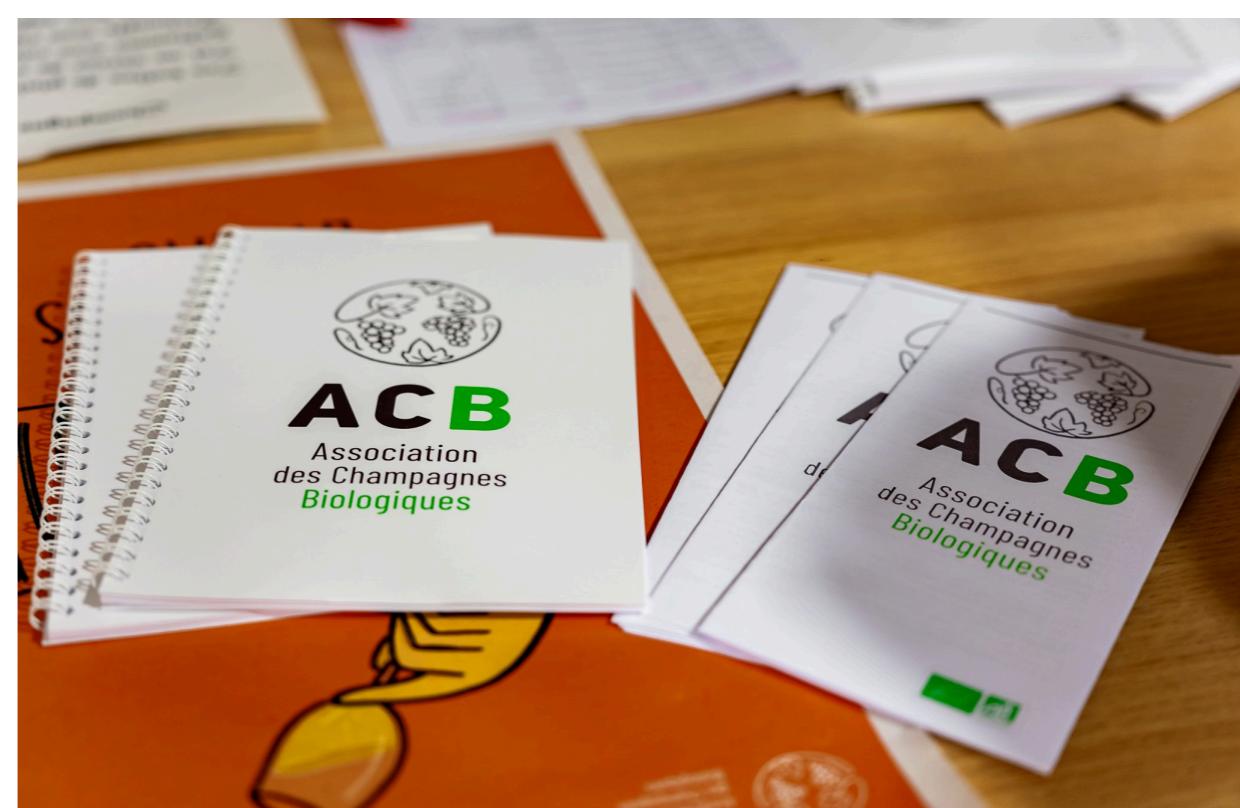
de vins clairs bio qui se déroulera le 26 mars 2026 au musée d'Epernay, et qui permettra aux œnologues, chefs de cave, courtiers, journalistes de découvrir la précision de nos différents vins tranquilles de Champagne produits en agriculture biologique. Ce sera un formidable coup de projecteur, et une

occasion unique de démontrer toute la pertinence de notre démarche, à l'heure où le négoce a décidé de baisser la prime bio de 30 à 20 %, et semble se désengager progressivement. La viticulture biologique en Champagne semble malgré tout se maintenir pour l'instant autour de 8 %. L'association des Champagnes Biologiques dispose d'une bonne représentativité, avec près de 200 adhérents, représentant 38 % des structures, et 44 % des surfaces en AB. Nous pouvons nous réjouir de disposer d'une association dynamique, avec des force-vives pleinement investies (un grand merci à Anne et Eva !), renforcée par l'arrivée d'Anaëlle Linet, en contrat d'apprentissage qui va pouvoir seconder Anne, et améliorer notre communication. De surcroît, nous restons pleinement mobilisés sur les sujets réglementaires et techniques (réévaluation du cuivre, phosphonates, NTG), et avons à cœur de porter haut et fort la voix de la bio en Champagne. Car la bio dans nos vignes de Champagne et d'ailleurs doit pouvoir continuer d'exister, elle est la voie royale pour produire des vins qualitatifs, plus respectueux de l'environnement, et exempts de résidus de pesticides de synthèse à la hauteur de l'image que véhiculent les Appellations d'Origine Contrôlée. Tous les salariés et administrateurs de l'ACB vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année, et une heureuse et prolifique année 2026 ».

ADHÉSIONS ACB 2025

15 nouveaux domaines et 1 nouveau sympathisant nous ont rejoint en 2025.

L'ACB compte fin 2025 184 adhérents et 13 sympathisants au total.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2026

Notre Assemblée Générale aura lieu le **jeudi 05 février** à la salle Wogner à Vertus (Marne).

Les convocations et les pouvoirs de vote seront envoyés début janvier 2026.

Lors de l'AG, l'enseignant chercheur Nicolas BEFORT de Neoma Reims fera une intervention afin de présenter les résultats de l'étude de marché sur les Champagnes Bio 2024. Après notre traditionnel repas d'AG, sera proposé une conférence technique dispensée par Marceau Bourdarias et François Darzelos.



CHANGEMENT DE SIÈGE SOCIAL

Nous vous informons du rapatriement du siège social de Reims à Troyes. Notre siège social, notre boîte aux lettres et nos bureaux sont désormais tous situés au **1 rue de Vauluisant, 10 000 Troyes**.



ARRIVÉE D'ANAËLE LINET

Alternante en communication et événementiel pour deux ans à l'ACB, depuis septembre 2025

« Je poursuis actuellement un Master en Stratégie et Transformation Digitale à l'EFRA de Reims, formation que je combine avec une expérience professionnelle au sein de l'ACB, et dont je suis très heureuse de pouvoir contribuer aux projets et accompagner la mise en valeur des champagnes biologiques. J'aurai à la charge notamment d'épauler Anne sur les grands évènements : Bulles Bio, Les Rendez-Vous du Bouchon Bio.. et assurer une communication régulière sur nos différents canaux de communication. »

L'ÉQUIPE SALARIÉE DE L'ACB : MISSIONS ET COORDONNÉES

À la rentrée d'automne, l'ACB s'est équipée de nouvelles lignes téléphoniques, chaque salariée a désormais sa ligne directe. Les missions de chacune ont été rappelées ci-dessous, pour gagner du temps (le vôtre comme le nôtre !), pensez à contacter la bonne personne selon votre demande. Par exemple, pour les adhésions, ce n'est plus Anne mais Eva qui est la bonne personne à contacter... elle vous répondra plus rapidement !

Anne Bisiaux – Directrice

Encadrement général de l'association, gestion financière et humaine, mise en œuvre de la stratégie politique et gestion des commissions : Marché/Filière, Salons, Animations, Communication. A plein temps, joignable du lundi au vendredi, de 8h30 à 18h.

✉ animation@champagnesbiologiques.com
☎ 06 27 67 05 93

Anaële Linet – Alternante Assistante Communication / Événementiel

Appui à la communication et à l'organisation des événements.
A temps partiel, joignable tous les lundis, mardis, mercredis, et jeudis, de 9h à 17h.
✉ alternance@champagnesbiologiques.com
☎ 07 44 41 72 41

Eva Magloire – Responsable administrative

Facturation diverse, gestion des adhésions et comptabilité.
A temps partiel, joignable tous les mercredis et un vendredi une semaine sur deux, de 9h à 17h
✉ administratif@champagnesbiologiques.com
☎ 07 44 43 77 31

Émilie Brost – Animatrice technique de l'ACB & Chargée de mission Viticulture Bio (Bio en Grand Est)

Animation de la commission technique (20%) et mise en œuvre du projet filière AMI « Champagnes Biologiques » avec BGE (80%)
Travaille tous les jours, sauf les mercredis.
✉ emilie.brost@biograndest.org
☎ 06 40 79 06 60

II. FILIÈRE VITICOLE BIOLOGIQUE NATIONALE

SOULAGEMENT POUR LA FILIÈRE BIO AVEC LE MAINTIEN DES CRÉDITS D'IMPÔT BIO

En octobre dernier, le réseau Bio a poussé un soupir de soulagement ! Le gouvernement a en effet décidé de prolonger, dans le cadre du budget 2026, le crédit d'impôt bio jusqu'en 2027, en le maintenant à 4 500 €. Revalorisé en 2023 après la suppression définitive de l'aide au maintien de la PAC, ce dispositif bénéficie aujourd'hui à plus d'une exploitation biologique sur deux ! Cette mesure viendra s'ajouter à la hausse annon-

cée de l'éco-régime bio, engagement pris cet été par la ministre de l'Agriculture. Un soutien bienvenu, mais jugé insuffisant par le réseau Bio. La FNAB appelle les parlementaires à prolonger le crédit d'impôt jusqu'en 2028 et à en porter le montant à 6 000 €, afin de relancer des conversions aujourd'hui à l'arrêt. « Le crédit d'impôt est un levier essentiel pour accompagner durablement la transition vers l'agriculture biologique », rappelle Loïc Madeline, co-président de la FNAB.

VINS BIO SANS ALCOOL : FEU VERT EN UE ET EN FRANCE

Depuis le 18 mars 2025, la production et la commercialisation des vins désalcoolisés (moins de 0,5 % vol), y compris en agriculture biologique, sont autorisées en France, conformément à la réglementation européenne. Débattu en amont au sein de France Vin Bio, le sujet n'avait toutefois pas fait consensus entre les régions viticoles. Les réalités économiques et commerciales, très contrastées selon les bassins, avaient conduit à des perceptions divergentes des vins bio sans alcool, certaines régions particulièrement touchées par les méventes y voyant une opportunité de diversifica-

tion et de conquête de nouvelles parts de marché.  Attention : certaines pratiques restent interdites :

- la désalcoolisation partielle des vins bio visant à une « correction de la teneur en alcool » ;
- la désalcoolisation totale de vins revendiquant une appellation d'origine contrôlée (AOC). Ainsi, au risque d'en décevoir certains, il est impossible de faire du Champagne bio sans alcool, ni de Coteaux champenois ou de Rosé des Riceys

ÉTAT DU MARCHÉ DU SECTEUR VITICOLE BIO DU 1ER SEMESTRE 2025

LES CHAMPAGNES BIO EN PROGRESSION

Réalisée chaque année par l'Agence BIO en partenariat avec l'institut de sondage CIRCANA, la publication [Conjoncture Bio – Novembre 2025](#) dresse un premier état des lieux des tendances du marché des différentes filières biologiques, dont celle du vin bio (à partir de la page 70).

Vins tranquilles bio

Les vins tranquilles bio ne sont pas épargnés par le recul de l'intérêt des consommateurs au vin. Sur les trois premiers trimestres de 2025, leurs ventes en grandes et moyennes surfaces (GMS) (hors Épiceries, Débits et Magasins de Proximité – EDMP) ont diminué de 5,4 % en volume et de 4,1

% en valeur par rapport à 2024. Le détail des évolutions par couleur, circuit de distribution et origine est disponible sur la [publication officielle](#).

Mousseux et Champagnes Bio

Globalement, les ventes des mousseux et champagnes bio enregistrent une baisse de 3,1 % en volume et de 0,6 % en valeur par rapport à 2024. Cette tendance masque toutefois de fortes disparités entre les deux catégories :

– **Champagnes bio : les ventes progressent de 7,8 % en volume et de 8,8 % en valeur** (+ 253 milliers €). Cette dynamique positive s'observe dans la majorité des sous-circuits (GMS, e-commerce, etc.).

- Mousseux bio : à l'inverse, les ventes reculent de 3,5 % en volume et de 2,2 % en valeur, représentant une baisse de 380 milliers €, avec un repli particulièrement marqué en EDMP. En GMS, les champagnes bio ne représentent que 4,1 % des volumes de vins effervescents bio, mais leur part en valeur atteint 15,8 %.

III. LA FILIÈRE DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

NOUVEAU PROJET AMI POUR CONSOLIDER LA VITICULTURE BIO CHAMPENOISE

EN ATTENTE DE VALIDATION PAR L'AGENCE DE L'EAU

La filière viticole bio champenoise a déposé, pour afin de renforcer la performance et la durabilité la troisième fois consécutive, un dossier dans le cadre d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI). Pour la première fois, l'ACB s'est également positionné par l'Agence de l'Eau. Ce dispositif vise à accompagner financièrement des projets en faveur de la préservation de la ressource en eau. Ce troisième projet rassemble plusieurs partenaires engagés : Bio en Grand Est, l'ACB, la Chambre d'Agriculture, l'Union Audoise, Goyard, ainsi que Cerfrance, qui rejoint le projet pour la première fois. Grâce à son expertise en conseil et conseil et accompagnement renforcé à ses adhérents. Le dossier sera examiné par la commission permanente de l'Agence de l'Eau d'ici la fin de l'année 2025. Une réponse est attendue début 2026.

VBO PROGRAMMÉES POUR 2026

Secteur	Thème	Date-Heure	Lieu	Intervenants
Epernay	Animation Salle : convertir son domaine en viticulture bio	Mardi 10 février (10h-12h)	Soulières	Monsieur Tange Distillerie Goyard
	VBO travail du sol	Jeudi 2 avril (Matin ou après-midi)	Vertus	Domaine Rutat (à confirmer)
	VBO distillerie	Jeudi 25 juin (10h-12h)	Pierry	Distillerie Bonvalet
Reims	VBO paillage	Fin janv./fév.		Recherche d'un domaine
	VBO biodiversité	Fin avril		Recherche d'un domaine
	VBO (thème à définir)	À définir		Recherche d'un domaine
Sud Marne	VBO (thème à définir)	À définir		Recherche d'un domaine
	VBO matériel VITIBOT	Lundi 16 mars (14h-16h)	Rouffy	Domaine Grellet

Aube	VBO vinification	Mardi 27 janvier (Matin ou après-midi)		Recherche d'un domaine	
	VBO travail du sol	Jeudi 19 mars (Matin ou après-midi)		Recherche d'un domaine	
Aisne	VBO protection phyto	Juin		Recherche d'un domaine	
	VBO (thème à définir)	À définir		Recherche d'un domaine	
	VBO prestataires	Février		En attente d'un retour	

IV. ACTUALITÉS SYNDICALES

RÉPERTOIRE DES INSTANCES DÉFENDERESSES DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE FRANCAISE

FNAB : La Fédération nationale d'agriculture biologique est le seul réseau professionnel représentant les 60 000 agriculteurs et agricultrices bio. Présente sur tout le territoire via ses groupements départementaux et régionaux d'agriculture biologique, elle accompagne les agriculteurs bio vers la conversion et l'installation en bio. Une commission viticole nationale siège à Paris.

L'ACB adhère et siège à ces deux instances, via les cotisations de ses adhérents.

RENCONTRES INSTITUTIONNELLES ET PROFESSIONNELLES DE L'ACB DEPUIS JUILLET 2025

- **Déjeuner de travail avec Marine Tondelier, secrétaire nationale d'Europe Écologie Les Verts**, et Benoît Biteau, député écologiste de Charente, à l'occasion de leur passage à la Foire de Châlons-en-Champagne. *Elu ACB présent : Olivier Horiot.*
- **Visite institutionnelle de vendanges bio de Madame Faouzi, sous-préfète de Bar-sur-Aube**, au domaine Dumont à Champignol-lez-Mondeville (Aube,10) *Elus ACB présents : Delphine Dumont et Olivier Horiot.*
- **Inauguration du Bio Bus** lors de la Foire Agricole de Châlons-en-Champagne. *Elu ACB présent : Pascal Doquet.*
- **Accueil d'IFOAM Europe** au domaine Pon-
- **France Vin Bio** : Structurée autour des associations interprofessionnelles régionales, France Vin Bio représente les vignerons bio et porte leur voix dans les instances viticoles nationales et internationales. L'association est aussi un lieu de concertation entre les régions viticoles bio pour promouvoir les vins bio et structurer la filière. Une commission viticole nationale siège à Paris.
- **Participation Table Ronde « Les innovations bio dans la Filière Champagne », au VITeff 2025, à Epernay.** *Elu ACB présent : Hervé Brisson.*
- **Accueil de la Société Française pour le Droit de l'Environnement (SFDE)**, au domaine Bonnet-Ponson, à Chamery (Marne, 51). *Elus ACB présents : Cyril Bonnet et Jérôme Bourgeois.*
- **Séminaire France Vin Bio**, au siège de l'Agence Bio à Paris. *Elus ACB présents : Pascal Doquet, Jean-Sébastien Fleury et Antonin Aubry.*
- **Commission viti nationale FNAB, en visio conférence.** *Elu ACB présent : Pascal Doquet.*

LES SUJETS RÉGLEMENTAIRES SENSIBLES : CUIVRE, PHOSPHONATES ET VITIFORESTERIE

Cuivre : le branle-bas de combat de toute la filière viticole

L'été 2025 n'aura pas seulement été marqué par des épisodes caniculaires et des incendies ; il l'aura également été par les décisions de l'ANSES concernant les produits cupriques. Depuis juillet 2025, la majorité des spécialités utilisées par les vignerons ont été retirées du marché, les dossiers d'homologation ayant été jugés incomplets. À ce jour, seules deux spécialités ont été réhomologuées : Chamflor Ampli et Heliocuivre. Leurs conditions d'utilisation sont toutefois extrêmement restrictives (arrêté abeilles, SPE1, ZNT...), rendant leur application quasi impossible. Face à l'urgence, la filière viticole traditionnelle (CNAOC) et la filière viticole biologique se sont mobilisées conjointement.

[Un communiqué de presse commun](#), publié le 4 novembre, demande notamment un réexamen des dossiers d'Autorisation de Mise sur le Marché (AMM), avec la possibilité de les compléter ou de les ajuster. Des échanges sont en cours avec les fabricants, les services de l'Etat, les décideurs nationaux et l'ANSES, et d'autres rencontres sont programmées. L'ACB prévoit également de se rapprocher du SGV afin de poursuivre la mobilisation à l'échelle locale et d'alerter les élus territoriaux.

[Un tableau outil](#) des produits cupriques et de leurs conditions d'application est disponible dans notre boîte à outils en ligne. En cas de doute, le [site EPHY](#), (ANSES) reste la référence pour consulter les notices officielles. Attention à bien renseigner précisément la matière active et le nom commercial.

Phosphonates : 80 % du vignoble bio européen opposés

L'Allemagne continue de demander l'intégration des phosphonates dans le cahier des charges de l'agriculture biologique européenne. Une demande à laquelle s'opposent fermement la France, l'Italie et l'Espagne, qui représentent ensemble près de 80 % du vignoble européen.

Les arguments avancés sont clairs : les phosphonates sont des produits d'origine de synthèse, dont l'intégration risquerait de décrédibiliser profondément le label bio. Par ailleurs, leur efficacité contre le mildiou reste très limitée. Le rapport entre le faible

bénéfice agronomique et la perte potentielle de confiance des consommateurs est donc largement défavorable.

Un courrier commun signé par 17 organisations européennes et régionales a été adressé à la Commission européenne. Malgré cela, l'Allemagne maintient sa position. La filière viticole biologique française souhaite désormais élargir la mobilisation à d'autres acteurs du monde agricole.

Circulaire vitiforesterie (28 juin 2024) : une avancée à ajuster aux réalités viticoles régionales

Pour rappel, de nouvelles règles encadrent désormais la prise en compte des arbres et des haies dans les surfaces de production viticole (voir nos newsletters précédentes). Depuis leur entrée en vigueur, plusieurs vignerons bio et conseillés vitiforesterie ont alerté l'ACB sur certaines inadaptations de la circulaire aux réalités du terrain. Ces remarques ont été relayées auprès du SGV. Les demandes portaient sur :

- les définitions techniques (haies, arbres, essences),
- la cohérence agronomique des seuils fixés : explication de l'écart par exemple entre le seuil de 40 arbres alignés et celui de 20 arbres isolés.
- l'adaptation des règles aux paysages viticoles champenois : caractérisés par des parcelles très longues et de surface réduite, rendant complexe l'implantation d'arbres supplémentaires en complément des haies, celles-ci étant prises en compte de manière forfaitaire.
- la prise en compte des aménagements vitiforestiers réalisés avant la publication de la circulaire : les vignerons bio pionniers ayant engagé des plantations hors cadre réglementaire, avec des seuils aujourd'hui largement dépassés.

À ce stade, le dossier est temporairement mis en pause, la priorité étant actuellement donnée au traitement du sujet du cuivre.

L'ACB continue de suivre étroitement ces dossiers et vous tiendra informés de toute évolution.

V. COMMISSION TECHNIQUE ET FORMATION

CONFÉRENCE : NUTRITION DE LA VIGNE

Une conférence technique consacrée à la nutrition de la vigne se tiendra le vendredi 30 janvier, de 9h à 12h, à Cuisles (51).

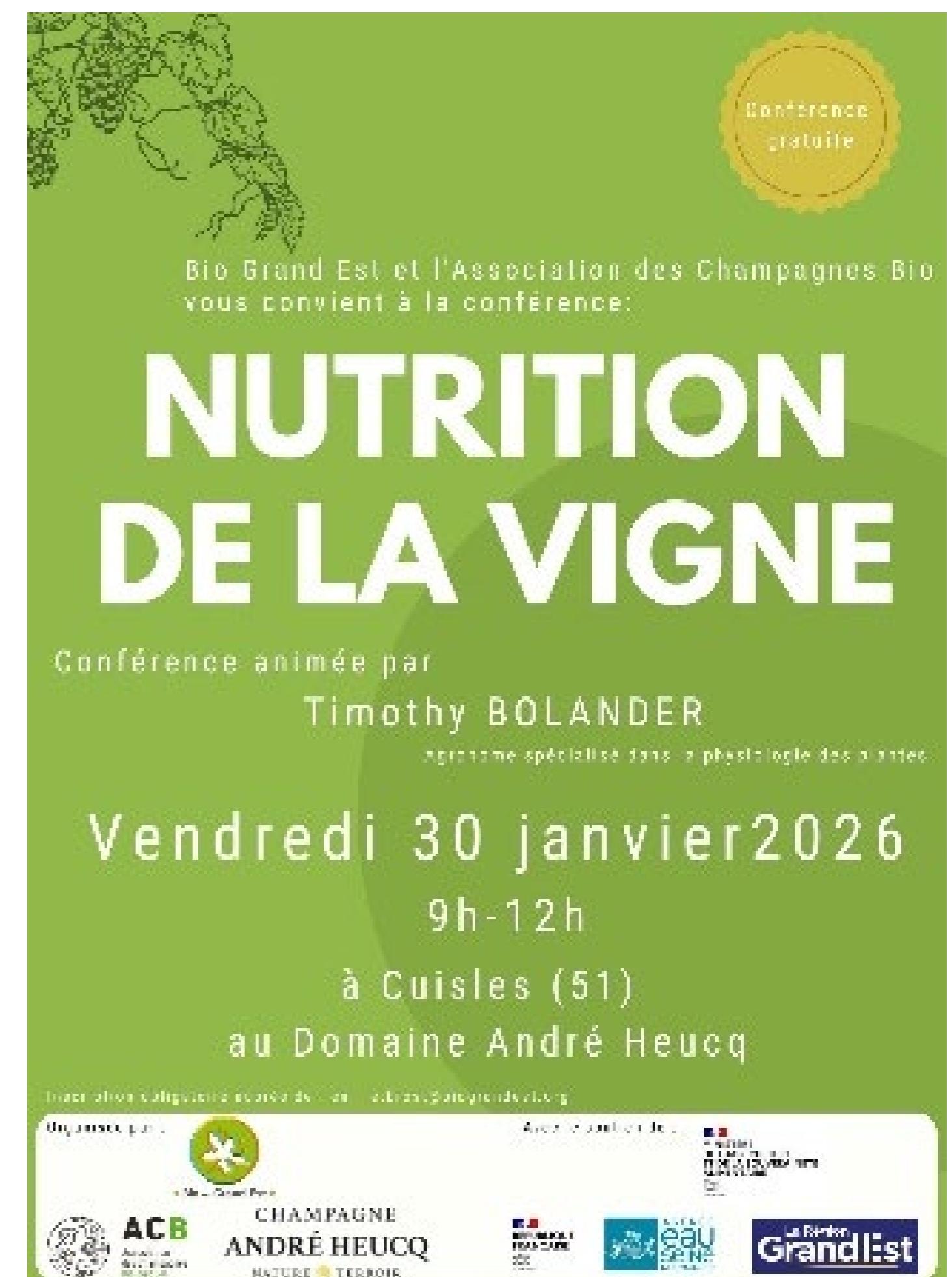
Elle sera animée par Timothy Bolander, agronome spécialisé en physiologie végétale.

La conférence abordera notamment :

- les principes de la nutrition de la vigne ;
- le rôle et l'importance de la photosynthèse ;
- la production de protéines et de lipides par la plante ;
- une seconde partie dédiée aux applications foliaires.

Inscription gratuite pour tous les adhérents mais obligatoire auprès d'Emilie :

emilie.brost@biograndest.org.



CONGRÈS DU MABD : POUR UNE VITICULTURE VIVANTE : DES MICRO-ORGANISMES DU SOL AUX ALTERNATIVES AU CUIVRE.

MABD - Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD) organise un congrès en Champagne à Cuisles (domaine André Heucq) consacré aux enjeux actuels de la viticulture et de l'élaboration des vins, le jeudi 12 et vendredi 13 mars.

Ce temps fort sera animé par Gauthier Baudoin, Jürgen Fritz, Marc-André Selosse et Marceau Bourdarias.

Les échanges porteront sur le renouvellement du regard porté sur la vigne et le vin, l'acquisition de connaissances permettant d'agir de manière éclairée au quotidien, ainsi que le partage de pratiques innovantes face aux défis actuels.

Renseignements : s.cornu@bio-dynamie.org

LUTTE CONTRE LA CICADELLE DE LA FLAVESCENCE DORÉE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

Une visioconférence intitulée « Lutter contre la cicadelle de la flavescence dorée en viticulture biologique », organisée par Sud Vin Bio et la Chambre d'agriculture de l'Hérault, s'est tenue le lundi 8 décembre.

À cette occasion, les résultats d'essais comparatifs portant sur l'efficacité des produits Pyrévert et Lumière ont été présentés. Après un rappel du

protocole expérimental mis en place, les intervenants ont mis en évidence une meilleure efficacité du Pyrévert par rapport au produit Lumière.

Il a également été observé que le produit Lumière présente une efficacité retardée, apparaissant environ cinq jours après l'application. Par ailleurs, des symptômes de brûlures foliaires ont été constatés avec ce produit, notamment

FORMATIONS

	Dates	Lieux	Objectifs	Intervenants	Contacts
Transformer stress et charge mentale en pression positive	Mardi 13 janvier mardi 24 février	Marne (Chalons en Champagne)	Identifier votre charge mentale comprendre le fonctionnement du stress et son impact au quotidien transformer le stress en pression positive	Frédéric ZIMMER	FORMATION-Transformerstressetcharge mentaleenpressionpositive/BioGrandEst pauline.boge@biograndest.org
Regard de la biodynamie sur les sources de fertilité du sol	Mercredi 14 janvier jeudi 15 janvier	Aube (Essoyes)	Comprendre la plante, sa morphologie et ses besoins. Mettre en lien avec les propriétés physico-chimiques du sol. Allier les fondements de la biodynamie, la science et les acquis du terrain pour pouvoir évaluer et mettre en place des pratiques respectueuses du sol et de la culture.	Claude REAUD	https://app.bio-dynamie.org/formations c.schultz@bio-dynamie.org
Nutrition des sols et santé des vignes : stratégies durables en viticulture	Mercredi 28 janvier jeudi 29 janvier	Marne	Expliquer la microbiologie en vigne améliorer la fertilité des sols Préparer des amendements	François DARGELOS Rémi THINARD	Nutrition des Sols et Santé des Vignes : Stratégies Durables en Viticulture - Ver de terre Production
«Transmettre ma ferme pour installer : savoir créer des conditions favorables»	La formation se découpe en quatre journées, de 9h00 à 17h00 J1 - Mardi 24 février 2026 J2 - Mercredi 25 février 2026 J3 - Mardi 10 mars 2025 J4 - Mercredi 11 mars 2026	Centre d'activité Ariane, 240, rue de Cumène 54 230 NEUVES-MAISON	Relais d'Olivier Horiot, qui a pu la suivre personnellement pour sa CUMA et dont il a été pleinement satisfait.	Ariane Walaszek & Romane Roosz Accompagnatrices à la transmission-reprise et formatrices à l'ARDEAR Grand Est	ARDEAR Grand Est Romane Roosz Formatrice à l'ARDEAR Grand Est romane.roosz@ardeargrandest.fr - 07 87 74 77 10
Etude des plantes Bio-indicatrices	Mardi 17 mars mercredi 18 mars	Marne (Cormoyeux)	Découvrir les liens entre plantes et sols, Comprendre le fonctionnement de la vie d'un sol Acquérir les bases pour réaliser un diagnostic sol et plantes	Delphine SUZOR	Emilie.brost@biograndest.org
La vigne et l'agroécologie	En distancielle		Découvrir les principes de l'agroécologie et de l'agroforesterie utilisation des analyses de sève focus agronomique : la vigne et son fonctionnement et les travaux en vert.		La vigne et l'agroécologie - Ver de terre Production
La vigne et son fonctionnement	En distancielle		Définir les différentes parties de la vigne, les rôles des organes, son cycle de développement	Marceau BOURDARIAS	La vigne et son fonctionnement - Ver de terre Production

VI. COMMISSION ANIMATION



VOYAGE D'ETUDE À SANCERRE JANVIER 2026

Une quinzaine de vignerons de l'ACB partiront du 21 au 23 janvier 2026 dans le vignoble de Sancerre. Au programme : escale par l'Yonne, avec visite du domaine Raphaelle Guyot à Puisaye, puis direction les Domaines François Crochet et Nicolas Millet à Bué. Puis, le Domaine Vacheron, les Domaines Jean Teiller, Domaine Pellé.. sans oublier les domaines Alexandre Bain et Domaine Du Bouchot à Pouilly – Fumé. Un joyeux programme attendant les vignerons bio champenois pour la Saint Vincent 😊

FÊTE DE L'ÉTÉ 2026 DANS LA MARNE

La traditionnelle Fête de l'Été se prépare pour le 18 juillet 2026 dans la Marne ! Nous sommes actuellement à la recherche d'un domaine pouvant nous accueillir dans la Montagne de Reims.



VOS BESOINS, NOS ACTIONS

Les adhérents peuvent toujours faire remonter leurs besoins : animations commerciales, appuis réglementaires ou rencontres techniques. À titre d'exemple, des rencontres précédentes ont porté sur :

- Les certifications NOP et JAS

- Des échanges avec Ecocert Champagne, pour rappeler les manquements récurrents observés dans les domaines viticoles biologiques champenois et aider à bien préparer son audit.

Nous encourageons chacun à partager ses idées pour que les prochaines animations soient utiles et adaptées à vos besoins.

VII. COMMISSION SALON

LES CHAMPAGNES BIO À RENNES 3 NOVEMBRE 2025

Pour sa première édition, le Salon des Champagnes Bio à Rennes s'est déroulé à La Parcheminerie à Rennes, un lieu idéalement situé en plein cœur du centre-ville, à deux pas de la gare et plein de charme avec ses pierres bretonnes typiques.

Cette édition a été coorganisée avec Pierre Clolus, propriétaire d'adresses rennaises de vins natures : L'Ambassade, Caneton et Pépin. Un apéritif de bienvenu avec coquillages de bord de mer, et une soirée de clôture dans un bistro typiquement rennais sont venus compléter ce week-end breton.

26 domaines faisaient partie de notre délégation :

ALEXANDRE CHAILLON • ANDRE HEUCQ • BONNET PONSON • BOURGEOIS DIAZ • BARRAT-MASSON • CO-LETTE BONNET • CHARLES-HENRI DUPONT • DOMAINE DE MONDEVILLE • DRÉMONT & MARROY • DOMAINE GEORGES REMY • DEGUERNE & GUERLET • DRAPPIER • FLEURY - L&S CHEURLIN • HERVE BRISSON • JULIE DUFOUR • LECLERC BRIANT • MEDOT • MOUZON LE-ROUX • OLIVIER HORIOT • PASCAL DOQUET • PIOLLOT & MARIE COURTIN • ROBERT BARBICHON • VAZART-COQUART • VINCENT CUILLIER • DIDIER DOUE

Ce salon exclusivement professionnel a permis de rencontrer de nombreux acteurs du quart Nord-Ouest, des professionnels de qualité et curieux de découvrir ou de rédécouvrir des champagnes bio, et rencontrer les vigneronnes derrières ces cuvées.

DÉLÉGATION ACB AUX SALONS RAW WINE PARIS ET VÉRONE

Raw Wine Paris – 8 et 9 février 2026

Après deux participations concluantes, RAW WINE & l'ACB proposent un corner « Champagnes Bio » à Paris, au sein de la distillerie Clacquesin, à Malakoff.

32 domaines seront présents ainsi les 8 et 9 février 2026 :

ALEXANDRE CHAILLON / ANDRE HEUCQ / ANTHONY BETOUZET / AMAURY BEAUFORT / BAUDIN FILS / BLIN JEROME / CHARLES HENRI DUPONT / CORDEUIL PÈRE ET FILLE / DELONG MARLENE / DIDIER DOUE / DREMONT MARROY / DURDON BOUVAL / ELEMART ROBION / EMMANUEL BOUCANT / FREDERIC RAGAUT / HERVE BRIS-

SON / JACQUES PICARD / L&S CHEURLIN / LA VILLESENIERE / LAURENT BENARD / LIEBART REGNIER / MARIE COPINET / MEDOT / MONDET PÈRE ET FILS / MONDEVILLE / PASCAL DOQUET / PIOLLOT / RENE GRELLET / SIMONE & LUCIEN / TELMONT / VINCENT CUILLIER / YVES RUFFIN

Raw Wine Vérone – 13 avril 2026

L'ACB a proposé également aux adhérents de participer à Raw Wine Vérone, étant un marché porteur. 3 domaines se sont inscrits : EMMANUEL BOUCANT, L&S CHEURLIN, VINCENT CUILLIER

LA GRANDE DÉGUSTATION DES VINS CLAIRS BIO 1ÈRE ÉDITION 26 MARS 2026

L'Association des Champagnes Biologiques organise sa première édition de la Grande Dégustation des Vins Clairs Bio qui se tiendra au Caveau du Musée d'Épernay. Cet événement professionnel mettra en avant la filière champenoise biologique et permettra aux visiteurs de découvrir les vins clairs du millésime 2025, reflets du savoir-faire des vigneron.

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. Des Save the date ont d'ores et déjà été envoyé à l'ensemble du public cible. Une billetterie « visiteur » sera lancée courant janvier accompagnée d'une deuxième invitation officielle.

La période d'inscription vient de se terminer, avec le 15 décembre comme dernier jour pour s'inscrire.

35 domaines sont inscrits :

ADRIEN SIMON / ANDRE HEUCQ / ANTOINE CHEVALIER / BAUDIN FILS / BENOIT DEHU / BERTRAND CHARTON / CUIILLIER & DE SLOOVERE / DAME DE CARREAU / DANIEL MOREAU / DE VILLEPIN / EI BOUDE PRISCIL / EMILE GRADOS / ÉRIC TAILLET / FRANCIS BOULARD ET FILLE / GUERLET-DEGUERNE / HERVE BRISSON / HUGUES GODEME / JACQUES PICARD / JEAN MICHEL / LEFEVRE / LE GALLAIS / LIÉBART RÉGNIER / LEON / MARTEAUX GUILLAUME / MATTHIEU CUGNART / PAUL DETHUNE / ROBERT BARBICHON / REMI GEORGETON / SYLVIE MOREAU / TANGE-GERARD / VAZART-COQUART / VILLESENIERE / VIX BARA / VINCENT COUCHE / YVON MOUSSY.

Chaque exposant présentera trois cuvées de l'année 2025. Afin de rendre cet événement avant tout pédagogique, l'ACB propose d'organiser une intervention pédagogique sur la minéralité, animée par les professeurs enseignant au lycée Marchal (Reims) & Tillemant (Lyon).

BULLES BIO 2026 : SAVE THE DATE !

Cette 15ème édition de Bulles Bio 2026 se déroulera le dimanche 19 avril 2026 à Reims.

Elle sera déroulée dans un nouvel espace, le théâtre de La Comédie, idéalement situé au centre, et desservi par un arrêt de tram « La Comédie ». La section pépinière permettant aux producteurs n'ayant pas encore de champagne bio mais seulement des vins clairs bio sera reconduite à nouveau cette année 2026. Elle sera limitée à 15 participants.

La grande soirée Bulles Bio n'est en revanche pas renouvelée pour la prochaine édition. Cependant, pas d'inquiétude, une soirée entre vigneron sera tout de même prévu, avec un buffet prenant la

forme d'un « casse croûte vigneron » concocté par Otis Lebert le tout accompagné du fidèle Bulles Bio's Band, et nous espérons d'un dj de soirée.

La soirée ne sera pas reconduite pour plusieurs raisons, certains exposants la jugeaient trop répétitive ainsi qu'une volonté de réduire le coût de participation totale à 800 € maximum, avec un acompte de 500 € à l'inscription.

Les inscriptions exposants se feront courant janvier. La billetterie visiteurs et la communication sur les réseaux se feront fin janvier. Les adhérents de l'ACB recevront toutes les informations par mail.

LES RENDEZ-VOUS DES BOUCHONS BIO :

Les Rendez-Vous des Bouchons Bio ont permis tout au long de l'année au « grand public » les consommateurs finaux, de rencontrer les vigneron, de découvrir les champagnes biologiques. Merci à nos derniers domaines adhérents participants : Domaine Hervé Brisson, Domaine Emile Grados, Domaine Pernet & Pernet.

Pour 2026, plusieurs axes d'évolution sont envisagés :

- Communication : renforcer la visibilité de l'événement, sur les réseaux sociaux et localement, en ciblant notamment la clientèle professionnelle du domaine intervenant.

- Développement géographique : étendre l'événement au-delà de Troyes, avec des éditions possibles à Sézanne, Châlons-en-Champagne, Reims, Épernay... en ciblant un lieu partenaire (Cavistes ou bar à vins).

- Organisation des rencontres : redéfinir le format selon les villes et disponibilités, en invitant un ou deux vignerons par session pour favoriser des échanges de qualité.

Si vous souhaitez participer à une des prochaines éditions 2026, contactez-nous à :
alternance@champagnesbiologiques.com

VIII. COMMISSION COMMUNICATION

NOUVELLES ACTIONS DE COMMUNICATION : POUR TOUCHER DAVANTAGE LE GRAND PUBLIC, VALORISER LES DOMAINES ET LA FILIÈRE

Pour 2026, l'ACB lance un nouvel axe de communication Grand Public, visant à rendre le champagne biologique plus accessible, compréhensible et attractif. L'objectif est de proposer des contenus courts, pédagogiques et engageants, afin de toucher un public plus large, au-delà des seuls professionnels du monde du vin que nous touchons actuellement.

Parmi les formats prévus :

- "Le Saviez-vous ?" : contenus visuels courts pour expliquer simplement une notion sur le champagne bio.
- Vidéos courtes (Réels, Stories) : répondre aux

questions fréquentes telles que Comment déguster un champagne ? C'est quoi un dosage ? Pourquoi choisir du bio ?

• Interviews "5 questions à un vigneron bio" : valoriser les parcours et convictions des vignerons tout en humanisant la communication.

• Série "Les Mots du Bio" : explications simples et pédagogiques de termes techniques.

Ces actions permettront de démystifier le champagne bio, attirer un public plus large, moderniser l'image de la filière et renforcer le lien avec les vignerons et la communauté.

MISE À JOUR DE LA PAGE VIGNERONS ET MAISONS

La rubrique « Vignerons & Maisons » du site champagnesbiologiques.fr est mise à jour deux fois par an, au printemps et à l'automne. Elle permet d'ajouter les nouveaux adhérents qui souhaitent apparaître sur le site et de mettre à jour les fiches existantes (coordonnées, présentation, photos, liens...). Important : la création d'une fiche est volontaire et ne se fait pas automatiquement à l'adhésion. Pas

d'inquiétude si vous n'avez pas eu le temps de remplir le formulaire : la prochaine mise à jour aura lieu au printemps prochain.

En cas de problème d'affichage ou d'informations obsolètes, contactez-nous à : alternance@champagnesbiologiques.com.

Du raisin bio, c'est quoi ?



LES VIGNES SONT CERTIFIÉES BIO ET SANS OGM

ELLES SONT CONDUITES SANS ENGRAIS NI TRAITEMENTS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE

L'USAGE DU CUIVRE EST LIMITÉ

LES COUVERTS VÉGÉTAUX ET LE TRAVAIL DU SOL REMPLAÇENT LES HERBICIDES

LE RÉGLEMENT À SUIVRE EST EUROPÉEN

LE DOMAINÉ EST CONTRÔLÉ MINIMUM 1 FOIS/AN PAR UN ORGANISME CERTIFICATEUR



Campagne et conception graphique par Bio en Grand Est

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

BGE vous propose des affiches imprimées gratuitement pour les adhérents pour faciliter la communication dans vos domaines auprès du grand public.

N'hésitez pas à les demander auprès d'Emilie Brost.

Le vin bio, c'est quoi ?



FAIT A PARTIR DE RAISINS CERTIFIÉS BIO, PRODUITS SANS ENGRAIS NI TRAITEMENTS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE

LA DOSE DE SULFITES EST LIMITÉE

LE SUCRE AJOUTÉ EST ÉGALEMENT CERTIFIÉ BIO

LE DOMAINÉ EST CONTRÔLÉ MINIMUM 1 FOIS/AN PAR UN ORGANISME CERTIFICATEUR

LA VINIFICATION RESPECTE LE RÉGLEMENT EUROPÉEN



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



🎄 Bonnes fêtes de fin d'année ! 🎅

Toute l'équipe de l'Association des Champagnes Biologiques vous remercie pour votre engagement et votre confiance tout au long de l'année.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année, remplies de moments de partage, de convivialité et de belles dégustations ! 🍾

Nous avons hâte de vous retrouver en 2026 pour poursuivre ensemble la valorisation et le développement des Champagnes Biologiques.

A très bientôt,

L'équipe de l'ACB