



PROCES VERBAL DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE 2026

Le 5 février 2026, à Vertus, les membres de l'Association des Champagnes Biologiques se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire, sur convocation du conseil d'administration.

Il a été établi 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.

98 membres sur 186 adhérents, 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 2025, Siège social)
- Rapport moral du Président (Vote)
- Présentation de la Filière Champagnes Biologique
- Présentation du réseau syndical de l'ACB
- Rapport d'activité 2025 et d'orientation 2026 : Commissions Animation, Technique, Economie/Marché, Communication et Salon.
- Rapport financier 2025 du Trésorier (Vote)
- Renouvellement du Conseil d'Administration (Vote)
- Présentation de l'enquête de marché sur les Champagnes Biologiques portant sur l'année 2024 par Nicolas BEFORT.

Clôture :

- Remerciements du Président

Excusés :

- La sénatrice, Mme Anne-Sophie Romagny
- Le sénateur, M. Cédric CHEVALIER
- Président du SGV Champagne, Monsieur Maxime TOUBART (représenté par M. Vincent MARTIN)
- Le député, M. Jordan GUITTON
- Le député, M. Xavier ALBERTINI
- La députée, Mme Valérie Bazin-Malgras

- BUREAU VERITAS, M. Gilles BILLON
- Directeur EPLEFPA Avize Viti Campus, M. Fabrice WATEAU
- Président du Conseil Départemental de l'Aube, M. Philippe Dallemagne
- La députée, Mme Lise Magnier
- Maire de Reims et Président du Grand Reims, M. Arnaud ROBINET
- Président du département de la Marne, M. Jean-Marc Roze
- Le Préfet, M. Romain Royet
- Syndicat professionnel des courtiers en vin de Champagne, M. Philippe LAUNOIS
- Le député, M. Charles de COURSON
- AIDAC, M. Jean-Philippe BOCAHU
- Le Député, M. Jocelyn Dessigny
- Directeur régional de la DRAAF Grand Est, M. Pierre BESSIN,
- Le Sénateur, M. Christian BRUYEN
- La sénatrice, Mme Evelyne Perrot
- Vice-présidente déléguée à l'Agriculture, la Viticulture et la Forêt, Mme Béatrice MOREAU
- Présidente de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne-Patrimoine mondial, Mme Séverine Couvreur
- Directrice Générale Union des Maisons de Champagne, Mme Pauline de Limerville
- Cheffe politique Agence de l'Eau Seine Normandie, Mme Anne-Louise Guilmain

I- L'Association

1/ Présentation de l'équipe salariée 2025 de l'ACB



Anne BISIAUX – Directrice 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, tél 07 44 43 77 31.



Anaële LINET - Alternante Evènementiel-Communication - Ecole EFRA Reims - Sep 2025 / Sep 2027. Présente 3 à 4 jours/semaine, tous les lundis, mardis, mercredis et certains jeudis. Contact : alternance@champagnesbiologiques.com, tél 07 44 41 72 41.

Emilie BROST - Chargée de mission viticulture biologique en Champagne, au sein de l'organisme Bio en Grand Est. Supervision du projet filière Champagne Bio, 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 2025

186 Adhérents

- 139 dans la MARNE (-2/Année 2024)
- 38 dans l'AUBE (-10/ Année 2024)
- 9 dans l' AISNE (= / Année 2024)

12 Domaines de moins qu'en 2024,

Soit une diminution de 6 %

1 198 ha de vignes en AB ou en conversion en 2025

(1 198 ha/2 600 ha engagés en bio 2025 en AOC Champagne → 46%)

1 326 766 Bouteilles commercialisées en 2024

Pour 83 domaines commercialisant du champagne bio

13 Sympathisants (Producteurs, Coopératives, Prestataires)

3/Siège social & Local de travail de l'Association des Champagnes Biologiques

a) Transfert siège social de l'ACB

Il a été décidé de transférer le siège social de l'ACB à Troyes, dans les locaux de travail des salariées de l'association. Désormais, une seule et même adresse est en vigueur : **1 rue de Vauluisant, 10000 Troyes.**

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
- Organiser les réunions de travail de l'ACB (conseils d'administration, commissions de travail, dégustations de vins clairs)
- Recevoir les adhérents
- Recevoir les professionnels du monde du vin, presse et grand public.



II- Rapport moral du Président, Jérôme BOURGEOIS

Bonjour à toutes et tous. Nous voici rassemblés une nouvelle fois dans la salle Wogner de Vertus Blanc Coteaux pour la 28eme Assemblée Générale de l'Association des Champagnes Biologiques.

Merci au maire Mr Pascal Perrot, ainsi qu'à Laure Doquet, adjointe, pour la mise à disposition de ce lieu idéal pour la tenue de ce grand temps fort annuel de l'association.

Merci également pour leurs présences au député marnais, Monsieur Michelet, au chef du service régional économie agricole de la DRAAF Grand Est, Monsieur Roussel.

Tout d'abord, je voudrais adresser une pensée émue pour le vigneron Jacques Beaufort, l'un des pionniers de la viticulture biologique en Champagne, qui nous a quittés le 25 janvier dernier. Dès 1971, il fit le choix courageux de se passer des produits chimiques, et participa à poser les fondations de notre filière champagne biologique.

Un immense merci pour ses convictions et son engagement. Homme au caractère bien trempé, il a lutté contre les traitements par hélicoptère, et nous savons combien il a dû être difficile, durant toutes ces années, de s'engager dans cette voie en étant confronté aux railleries de l'époque, aux voisins irrespectueux et aux remises en question faciles des pratiques. Merci Jacques.

Voici une brève interview réalisée en 2002, dans laquelle il évoquait l'importance du travail des sols en agriculture biologique. (vidéo 1min33)

Revenons à notre Assemblée Générale et parlons pour commencer de notre dernière magnifique vendange 2025, un millésime qui entrera assurément dans les annales ! Nous pouvons la considérer comme une année facile avec une pression mildiou qui a été faible à inexistante dans le Nord de l'appellation, et modérée dans le vignoble aubois.

Par rapport à 2024, le contraste est saisissant, d'autant que nous n'avons pas eu d'aléas majeurs tels que le gel ou la grêle à subir, la sécheresse printanière restant tout de même l'un des marqueurs de l'année.

Nous pouvons nous enchanter de l'excellente qualité des vins clairs issus de cette récolte. Les caractéristiques analytiques et gustatives ne s'étaient pas vues depuis au moins la vendange 2019.

Seul regret, le niveau de rendement n'atteint souvent pas le niveau de classement de 9000 kg/ha, pourtant l'un des rendements les plus faibles décidés par l'interprofession champenoise.

Faute en est à la mauvaise initiation florale en 2024, les conditions atmosphériques très sèches pendant la période de pousse printanière et une vague de froid au moment de la floraison des cépages et secteurs les plus précoces.

Malheureusement, peu de vignerons bio auront pu constituer un peu de réserve.

Au regard de la situation économique actuelle, l'objectif Qualité apparaît plus que jamais essentiel !

« Produire moins, mais mieux », cette maxime, à laquelle l'ACB demeure fidèlement attachée, n'a sans doute jamais été aussi pertinente qu'aujourd'hui. Il est temps de reprendre notre destin en main. L'Histoire nous observe !

On dit souvent que c'est dans les périodes de crise, au pied du mur, que les véritables transformations s'opèrent ; force est de constater que nous avançons dans une zone de turbulence qui n'est sans doute pas terminée.

Un virage qualitatif apparaît crucial pour l'avenir de notre bien commun, l'AOC Champagne.

Le vin de Champagne est depuis toujours considéré comme un vin d'excellence, encore faut-il qu'il soit à la hauteur de son image.

Il n'est plus à prouver que la viticulture biologique représente un levier fort, cohérent, pour atteindre et maintenir ce niveau d'excellence.

La prise de risque et les investissements inhérents au choix de ce mode de culture vertueux ne sont plus assez récompensés actuellement, avec une prime bio de 20 % seulement.

Notre travail favorise un meilleur équilibre des vins, des sols vivants, transmissibles dans de bonnes conditions aux générations futures.

Notre travail apporte un engagement clair envers les consommateurs, dont nombreux sont devenus consom'acteurs dans leurs achats, en particulier en matière de vin.

Notre travail devrait mieux être mis en valeur et rendu plus visible.

Nous demandons à ce titre depuis plusieurs années à nos instances champenoises une coopération plus efficace afin d'obtenir des statistiques, des indicateurs économiques (production et marché) sur la Bio en AOC Champagne. Nous n'avons pas encore été exaucés, mais nous allons reformuler cette requête très prochainement.

Ce refus silencieux de notre interprofession nous place à la traîne des vignobles français sur ce sujet, Ô combien indispensable pourtant pour développer, structurer une filière de façon pérenne.

Dans beaucoup de régions, des conventions entre les interprofessions et les organisations biologiques viticoles ont été mises en place.

Avec 8 % des surfaces champenoises engagées en Bio, il est grand temps que le Comité Champagne prenne en compte de manière active et pertinente l'évolution de la production et de la commercialisation des Champagnes Biologiques.

Il est nécessaire d'intégrer dans nos déclarations, de récolte en premier lieu, les indicateurs indispensables pour suivre notre production biologique.

Face à cette situation, l'ACB ne reste pas sans réaction ! Nous dévoilerons en avant-première, en fin de matinée, les résultats d'une enquête de marché consacrée aux Champagnes biologiques pour l'année 2024, menée en étroite collaboration avec Nicolas Befort, de la Chaire Bio-Économie de l'école de commerce NEOMA Reims.

Ces résultats permettront de dégager de premiers enseignements.

Malgré ce manque de soutien de notre interprofession, l'ACB continue plus que jamais son travail d'accompagnement, de promotion, de défense et de pérennisation de la viticulture biologique champenoise, faisant front sur tous les sujets majeurs :

- En ce qui concerne l'accompagnement à la conversion et la sensibilisation, les rendez-vous du bouchon bio à Troyes, visent à faire découvrir au public troyen des domaines en bio, à travers leur histoire et la dégustation de leurs vins. Nous souhaitons élargir cette démarche aux autres capitales champenoises pour les prochaines années.

- L'accompagnement technique et réglementaire des adhérents constitue une priorité pour l'ACB. Après la mise en place d'une boîte à outils réglementaire virtuelle sur son site, l'Association souhaite se doter d'un conseiller technique interne afin d'apporter un soutien technique collectif plus efficient, mais aussi pouvoir accompagner les domaines individuellement.

- Pour ce qui est du volet promotion, le salon Bulles bio organisé en 2025 au Manège et au Cirque de Reims, continue de tenir ses promesses avec 69 exposants et plus de 500 visiteurs.

Bulles Bio s'est progressivement imposé comme un salon incontournable aux yeux des acheteurs professionnels français et internationaux. Il représente le plus grand salon du Printemps des Champagne.

Compte tenu du planning du lieu d'accueil, en 2025, la manifestation avait dû être décalée au mardi, ce qui a pu décourager certains visiteurs. Nous avons donc décidé de reprendre nos habitudes pour 2026 ; ainsi la future édition aura lieu le Dimanche 19 Avril 2026, à La Comédie, toujours à Reims.

- Nous avons également organisé un salon Les Champagnes Biologiques à Rennes, le 3 Novembre, réunissant 26 vigneron, dans une région déjà bien ouverte aux Champagnes bio, mais où nous n'étions jamais allés.

- Par ailleurs, nous développons depuis quelques années un partenariat avec l'organisateur de salon « Raw Wine ».

Nous emmenons, depuis maintenant trois ans, une délégation de producteurs champenois biologiques à l'édition parisienne, Raw Wine Paris, à la distillerie Malakoff.

Notre délégation est toujours plus étoffée d'année en année, témoignant de l'attractivité de cet événement et de l'intérêt de cette collaboration.

- Grande nouveauté en 2026, et nous n'en sommes pas peu fiers, au regard de l'intérêt que semble susciter cette initiative : une grande dégustation de vins clairs bio au Musée d'Epernay le 26 Mars.

Nous aurons à cette occasion la possibilité de montrer la qualité organoleptique de nos vins, reflets de nos différents terroirs champenois, auprès des acheteurs de grandes maisons, courtiers, œnologues, étudiants de la vigne et du vin et autres prescripteurs. Un événement de mise en lumière de la filière, mais également à volonté pédagogique, avec une présentation d'un travail scientifique en cours

Pour la partie syndicale, défense de la viticulture biologique, les sujets ne manquent malheureusement pas... Le cuivre, que nous avons toujours surveillé comme le lait sur le feu, a vu seulement quelques spécialités commerciales renouvelées par l'ANSES lors de la récente réhomologation.

De nombreuses restrictions d'utilisation ont été imposées pour les deux seuls produits dont les Autorisations de Mise sur le Marché ont été renouvelées, Champflo et Hélocuivre, ce qui rend leur emploi peu recommandable en 2026.

À ce jour, seules les spécialités cupriques dont les demandes d'AMM ont été déposées en Italie, qui n'ont pas encore été renouvelées, sont les derniers leviers disponibles pour continuer de protéger nos vignes de façon responsable et adaptée à l'intensité de la pression du mildiou de l'année.

Les autorités italiennes disposent théoriquement d'un délai jusqu'à la réhomologation européenne de 2029 pour se prononcer, mais une décision anticipée, à l'instar de la France, n'est pas à exclure. Par ailleurs, un avis favorable de l'Italie ne garantirait en aucun cas leur reconnaissance à l'identique en France.

L'ANSES pourrait refuser la transposition de ces AMM en France ou y appliquer des restrictions similaires à celles déjà imposées pour les autres produits cupriques évalués par la France.

Cette accumulation de contraintes et d'incertitudes représente une menace directe pour la pérennité des pratiques viticoles biologiques, mais aussi, plus largement, pour l'ensemble de la filière viticole.

Une décision définitive de retraits d'AMM aurait des conséquences particulièrement catastrophiques dans des vignobles comme celui de la Champagne, où une part significative des parcelles se situe dans les zones soumises aux DSR (Distances de Sécurité Riverains).

Des déconversions massives de domaines engagés en Bio seraient constatées avec un recours accru pour la protection des vignes à des produits de synthèse, dont certains classés CMR (Cancérigènes, Mutagènes et Reprotoxiques),

Suite à notre sollicitation, le SGV et l'ACB porteront conjointement ce dossier auprès des élus territoriaux, un courrier est en cours de finalisation et leur sera adressé dans les plus brefs délais.

Ce dossier, qui touche l'ensemble de la filière, mobilise pleinement les réseaux syndicaux nationaux de la viticulture biologique et de la viticulture générale, déterminés à défendre une viticulture techniquement et économiquement viable.

Nous sommes et resterons, soyez-en certains, très pro-actifs sur le dossier, en grande partie grâce à l'expertise et à l'investissement sans relâche de Pascal Doquet depuis de très nombreuses années, à l'échelle locale, nationale et européenne.

Un autre sujet sensible est la pression mise par certains vignerons européens, en particulier allemands, pour autoriser les phosphonates dans le cahier des charges de la viticulture biologique européenne.

Cette molécule de synthèse est totalement incompatible avec l'essence même du label bio. Vignerons bio français, espagnols, ou encore italiens, soit près de 90% de la viticulture européenne, refusent catégoriquement son utilisation, puisqu'elle menacerait l'intégrité et la crédibilité de notre filière viticole biologique.

Autre menace qui pèse, évoqué déjà l'année dernière, c'est la volonté d'introduire les NTG (nouvelles techniques génomiques), une sorte d'OGM nouvelle génération, dans les cultures européennes.

L'Union Européenne est en phase de finalisation pour légiférer afin d'autoriser des modifications de génomes limitées arbitrairement à un niveau catégorisé NTG 1, des modifications plus profondes, niveau NTG 2 restant interdites pour le moment.

Ces plantes NTG 1, présentées comme des plantes amélioratrices proches et donc non différenciables des plantes actuellement cultivées, ne seraient pas soumises à une étude d'impact sur l'environnement, pas soumises à une traçabilité et donc pas soumises non plus à une quelconque information vis-à-vis du consommateur.

Les contaminations de récoltes par ces plantes modifiées artificiellement ne manqueront pas de se produire, mettant en péril la sécurité et la pérennité de nos cultures biologiques.

L'ACB soutient totalement la position de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique, qui refuse d'intégrer des plantes NTG dans le cahier des charges européen de l'Agriculture Biologique, et qui demande également à ce que ces trois points, impact environnemental, traçabilité et information des consommateurs, soient réintroduits dans la future réglementation concernant ces nouveaux OGM.

En viticulture biologique, ces nouvelles vignes NTG à venir ne seront pas non plus utilisables. Il y aura donc des cépages cultivables en Bio, et d'autres qui ne le seront pas ! Notre refus d'utiliser ces nouveaux cépages permettra ainsi indirectement d'offrir aux consommateurs de vins la traçabilité que nos instances politiques veulent leur refuser !

Prudence, méfiance et études approfondies et indépendantes sur le long terme sont de mise. En poursuivant le travail d'amélioration de nos plantes par les techniques de l'hybridation, même si cela prend plus de temps pour aboutir, nous respectons la chaîne du Vivant.

Enfin, dernier péril en date, la volonté par certains de vouloir autoriser la mixité bio/conventionnel, ce qui aurait pour conséquence de dénaturer et de décrédibiliser complètement la bio. L'ACB s'y oppose fermement, là encore en accord avec la FNAB, France Vin Bio et toutes les organisations Bio européennes.

L'année 2025 marquait la fin du projet filière Champagnes Biologiques Phase II, financé par l'AESN, sur trois ans. Depuis la phase I, lancée en 2019 et pilotée par BGE, ce projet multi partenarial a permis de sensibiliser les vignerons à la bio, d'augmenter le nombre de structures viticoles bio ainsi que les surfaces en AOC conduites en bio, et de structurer la filière en aval, avec notamment le développement des co-produits viticoles.

Un troisième projet a été déposé, pour lequel nous avons reçu une réponse favorable en janvier, une excellente nouvelle pour bien démarrer l'année 2026 !

Ce programme Phase III vise à consolider la dynamique de la viticulture biologique en Champagne, à renforcer la résilience des exploitations face aux aléas climatiques et économiques, et à réduire l'impact des pratiques viticoles sur la ressource en eau.

L'ACB, pour la première fois, s'est positionnée en tant que partenaire bénéficiaire, ce qui lui permettra notamment de développer sa cellule d'accompagnement technique bio.

Grâce au développement de la bio en Champagne, et du dynamisme de l'ACB, notre association a fortement grandi et s'est professionnalisée, employant désormais une personne en contrat d'apprentissage (Anaële Linet), une personne à 1,5 jours/semaine (Eva Magloire) et une personne à plein temps (Anne Bisiaux).

Au titre de cette professionnalisation et de ce développement, nous avons décidé, en conseil d'administration, le changement de dénomination du poste d'Anne, d'animatrice à directrice, afin de faire correspondre celle-ci à ses responsabilités et son importance dans notre structure et apporter plus de crédit aux actions menées par l'Association.

Bravo Anne et un grand merci pour ton implication dans la vie de notre association !

L'ACB s'est ainsi progressivement imposée comme l'instance de référence de la viticulture biologique en Champagne, regroupant 186 vignerons, représentant 1200 hectares de surface en bio.

Une belle représentativité qui peut toujours progresser !

L'ACB invite tous les vignerons bio de Champagne à nous rejoindre afin de porter toujours plus haut notre voix si distincte du discours dominant.

Mais tous ces combats ne seraient pas possibles sans notre adhésion au réseau Bio Grand Est, à la FNAB, et à France Vin Bio. En ces moments politiques troublés, nous ne pourrions nous faire entendre qu'en nous fédérant au niveau régional et national.

Avec amertume, il faut bien avouer que malgré cette fédération, compte tenu du contexte gouvernemental et des tensions géopolitiques actuelles, les aides pour le développement et le maintien de la bio se sont presque toutes volatilisées.

Nous pouvons simplement nous satisfaire d'un maintien du crédit d'impôt bio, bien que revu là aussi à la baisse au dernier moment par notre gouvernement.

Les dernières nouvelles font état d'un éventuel démantèlement de l'agence bio qui serait le coup de grâce pour une agriculture biologique, dont on ne cesse de vanter les mérites pour la santé des consommateurs et des sols d'un côté, et qu'on cherche à enterrer de l'autre.

Néanmoins, nous devons continuer à nous mobiliser et à croire en nos forces, car à terme l'agriculture ne pourra faire l'économie de se rapprocher de nos pratiques, sans compromettre notre avenir à tous.

La plupart d'entre nous ont fait le choix de l'agriculture biologique par conviction philosophique et passion, non pas par opportunisme et effet de mode.

La baisse de la consommation de vin est bien réelle, et mondiale, mais celle-ci s'oriente vers des produits qualitatifs, sains, plus responsables socialement et écologiquement, ce qui correspond parfaitement aux vins de Champagne que nous élaborons.

Ainsi, même si la période est difficile, soyons patients et robustes car la viticulture biologique champenoise a tous les atouts pour s'inscrire de façon visible et durable dans le paysage champenois.

Longue vie à la bio en Champagne, et aux vignerons bio de Champagne !

✓ Le rapport moral est adopté à l'unanimité

III- Contexte de la Filière BIO en Grand Est et à l'échelle nationale, par JérémY DITNER, président de Bio en Grand Est

JérémY DITNER (agriculteur alsacien) : « Depuis 2017, les arbitrages successifs ont été globalement défavorables à l'agriculture biologique, sans accompagnement concret des agriculteurs bio, reposant essentiellement sur la seule dynamique de consommation bio.



• Bio en Grand Est •

À partir de 2023, nous avons constaté une diminution des surfaces en bio. Toutefois, le nombre d'agriculteurs bio continuait encore à progresser, signifiant que les nouveaux convertis exploitaient des structures plus petites que celles des agriculteurs sortant de la bio.

Pour la première fois, en 2024, nous enregistrons une baisse du nombre d'agriculteurs bio. Les chiffres provisoires de 2025 laissent craindre une nouvelle légère diminution par rapport à 2024.

Néanmoins, regardons aussi le chemin parcouru ! En 2014, la région Grand Est comptait 80 000 hectares en bio. En 2022, nous dépassons les 240 000 hectares engagés (soit multiplié 3).

Aujourd'hui, malgré deux années de crise, nous restons autour de 220 000 hectares. Cette surface représente une masse « critique » qui permet d'envisager de véritables logiques de structuration de filière et de renforcer la crédibilité de la bio dans notre région.

Le travail en réseau est essentiel pour défendre les intérêts des producteurs bio. L'exemple du crédit d'impôt bio est parlant, il devait initialement prendre fin en 2025 selon la première loi de finances. La FNAB a porté une demande de maintien et de revalorisation du crédit d'impôt à 6 000 € jusqu'en 2028, contre un plafond précédent à 4 500 €. L'objectif était notamment de réaffecter les enveloppes non consommées des aides à la conversion vers ce crédit d'impôt. Une stratégie transpartisane a été menée : l'Assemblée nationale comme le Sénat avaient voté en faveur de cette revalorisation à 6 000 € jusqu'en 2028. Toutefois, dans la version définitive et avec le passage du 49.3, le gouvernement a finalement décidé de maintenir le plafond à 4 500 €.

Un autre dossier majeur de défense en ce moment concerne le cuivre. Plus que jamais, nous devons agréger nos forces et faire réseau. Je salue à ce titre les relations de travail entre l'ACB et Bio en Grand Est, au service d'un objectif commun : garantir une alimentation saine, protéger nos captages d'eau, la qualité de l'air et la biodiversité.»

IV- 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 2025 :

- Maintien dose du Cuivre, Contre l'intégration des phosphonates dans le cahier des charges bio, Etude approfondie des NTG.

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

Trois membres de l'ACB y siègent : Pascal DOQUET, Jean-Sébastien FLEURY et Jérôme BOURGEOIS.
Le vigneron ligérien, Sébastien DAVID (St Nicolas de Bourgueil) est l'actuel président.

Actions en 2025 :

- ✓ **SIA 2025** : Dégustation Vins Bio Loire et N-A sur stand Agence Bio
- ✓ **MARS 2025** : Rencontre FVB -Cebio
- ✓ **JUIN 2025** : Webinaire FVB -Ecocert sur l'export JAS JAPON
- ✓ **JUIN & NOV 2025** : Courriers Phosphonates à destination de la commission européenne
- ✓ **DECEMBRE 2025** : SEMINAIRE FRANCE VIN BIO

Projets en 2026 :

- **Objectifs à long terme : Intégration des autres bassins viticoles français (Bourgogne, Alsace, Jura, Savoie, Corse).**
- **Identification des facteurs de la déconversion en viticulture bio française avec Nicolas BEFORT, de Néom.**

3/Dossier Cuivre (à date de l'AG)

Nous pouvons nourrir l'espoir qu'en 2029, le cuivre soit réhomologué par l'Union européenne dans des conditions moins strictes qu'actuellement, notamment avec la suppression de son statut de « produit candidat à la substitution ». Un important travail de plaidoyer est mené à l'échelle européenne en ce sens. L'argument central est que le cuivre est un oligoélément indispensable à la vie, dont les organismes vivants ne peuvent se passer.

Ce dossier est primordial pour l'ensemble de la filière viticole, dans un contexte de retrait progressif des produits phytosanitaires de synthèse. À ce jour, aucune résistance significative au cuivre n'a été observée. Son accumulation dans les sols reste limitée, et les risques de diffusion dans l'environnement sont inexistant.

Réhomologations – Situation réglementaire (juillet 2025)

France par l'ANSES

17 spécialités retirées du marché

→ À prioriser pour utilisation en 2026

2 spécialités réhomologuées en 2025

Chamflo Ampli

Heliocuivre

→ **Conditions d'application très restrictives**, en vigueur depuis **juillet 2025**

Italie par Agence Italienne

15 produits cupriques destinés à la vigne

→ Réévaluation en attente

→ Date de réhomologation non définie à ce jour

Plusieurs mails « warning » envoyés aux adhérents !

En pratique

Ces produits pour le moment en instance de réhomologation par les italiens constituent **la boîte à outils** pour les **prochaines campagnes**. **Spécialités clés concernées** : Bouillie Bordelaise RSR Disperss, NORDOX, CUPROXAT (*mention SPe1*), AIRONE...

Liste récapitulative de toutes les AMM pour tous les produits cupriques disponible [ici](#), dans la boîte à outil du site internet de l'ACB.

4/Les actions syndicales réalisées

Actions réalisées par le réseau Viti & bio : FNAB, CNAOC, CNIV, France Vin Bio.

- ✓ Communiqué de presse commun « Face au retrait de solutions de protection à base de cuivre : incompréhension et forte inquiétude de la filière viticole française » - le 04/11/2025 - PARIS
- ✓ Courrier envoyé à la ministre le 29/01/2026 sollicitant la mise en place de réunions de travail sur le dossier avec l'ANSES, les firmes et le ministère.
- ✓ Réunions de préparations avec CNAOC, FNAB, Task Force Cuivre (Fabricants).
- ✓ Lobbying auprès du groupe vin de l'Assemblée et du Sénat

Actions à venir :

- ✓ Conférence de presse au SIA 2026, à destination des professionnels et des pouvoir public est en cours de construction avec CNAOC/CNIV/FNAB/ FVB pour montrer l'union sacrée de la filière.
- ✓ Courrier commun SGV et ACB à l'attention des élus territoriaux Champagne.

4/Les actions syndicales locales de l'ACB

AVRIL 25 : Rencontre député Aube Mme Bazin Malgras

SEP 25 :

- Inauguration BIO BUS à la foire agricole de Châlons en Champagne
- Visite Vendanges Bio Sous-Préfète Côte des Bar
- Rencontre Marine Tondelier (secrétaire nationale Les Ecologistes) lors sa visite à la foire agricole de Châlons en Champagne
- Accueil de la délégation salariée d'IFOAM Europe, au domaine PONSON.

OCT 2025 : Présentation Filière Bio en AOC Champagne, au VITeff

NOV 2025 : Accueil délégation de la Société Français en Droit de l'Environnement, au domaine BONNET-POSNON.

5/L'importance du rôle d'élus

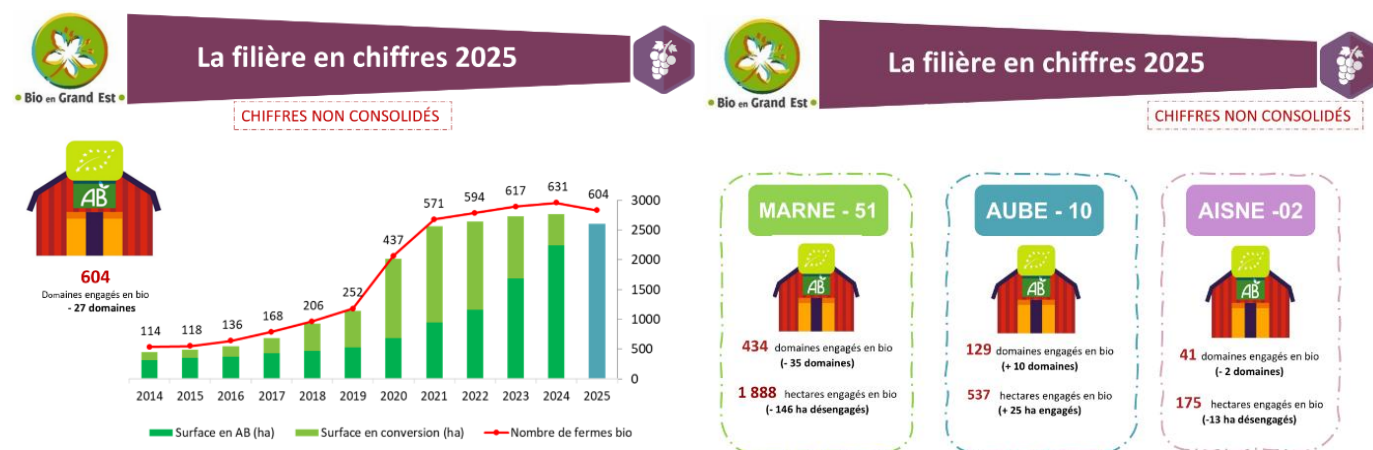
Témoignage d'Olivier Horiot : *« Je suis élu à la Chambre d'agriculture de l'Aube au titre de la Confédération paysanne, seul syndicat agricole défendant, à mon sens, l'agriculture biologique. Néanmoins, je m'exprime ici en mon nom propre et n'engage en rien l'ACB. La Confédération paysanne, contrairement à l'ACB, est reconnue comme organisation syndicale représentative. À ce titre, elle participe notamment aux réunions institutionnelles et aux échanges politiques avec les services de l'État, dont le préfet, ce qui lui confère des moyens d'actions et d'écoute plus importants.*

Ce siège au sein de la Chambre me permet de défendre la viticulture biologique, en concertation avec des élus viticoles issus d'autres sensibilités syndicales et cela marche assez souvent, nous arrivons à nous entendre. La filière agricole est moins unie.

J'encourage vivement les vignerons bio, à s'impliquer dans les instances professionnelles : MSA, Crédit Agricole, Chambres d'agriculture, SGV... C'est en étant présents dans ces lieux de décision que nous pourrions réellement faire évoluer les orientations politiques vers l'agriculture biologique. »

V- Présentation de la Filière « Champagnes Biologiques »

1/Présentation des Chiffres de la Viticulture Biologique en Champagne en 2025 [non consolidés]



sources : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio, Organismes Certificateurs
Réalisation : Bio en Grand Est – Février 2026

2

sources : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio, Organismes Certificateurs / Réalisation : Bio en Grand Est – Février 2026

4

Source : ORAB Bio en Grand Est, Agence Bio, Organismes Certificateurs. Réalisation : Bio en Grand Est – Février 2026

Observations : Les chiffres officiels seront publiés en juin 2026 par l'Agence Bio. Toutefois, ces données non consolidées permettent d'ores et déjà de dégager une première tendance. On observe une perte de 27 domaines viticoles ce qui correspond à 134 hectares en déconversion.

La Marne demeure le département le plus dynamique, avec 434 structures, suivie de l'Aube qui compte 129 domaines en bio ou en conversion puis l'Aisne avec 41 structures.

Ces évolutions s'expliquent par un contexte économique moins favorable en Champagne, des conditions climatiques difficiles en 2024 avec des rendements particulièrement faibles, ainsi qu'un contexte réglementaire incertain (notamment les restrictions concernant l'utilisation des produits à base de cuivre).

Il convient de souligner que les désengagements ne sont pas uniquement liés aux déconversions : ils peuvent également résulter de changements de structure ou de départs à la retraite.

2/Structuration de la filière « Champagnes Biologiques »

1. Animations 2025

8 Vignes Bio Ouvertes ont été organisées grâce à l'engagement des adhérents de l'ACB, couvrant l'ensemble du territoire de l'AOC Champagne. 2 VBO ont été annulées par manque de participants.



Dates	Domaine	Thèmes	Départements	Total participants
24/03/2025	Brulez	Le compost en viticulture bio	10	12
03/04/2025	Marteaux	Les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP)	02	11
23/05/2025	Goyard	A la découverte d'une distillerie engagée dans une démarche bio	51	10
01/07/2025	Robert	Le tressage	10	0
08/07/2025	Bourgeois	Le tressage	02	13
03/11/2025	Mazet	Climat : Adaptation son domaine aux changements climatiques	51	8
18/11/2025	Robert	Le pâturage dans les vignes	10	15
12/12/2025	Cœuche	Découvrir la biodynamie dans un domaine viticole champenois	10	0

Ces animations ont rassemblé 70 participants (bio, conventionnels, viticulteurs, écoles, techniciens). Voici les profils de nos participants :

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

2. AMI « structuration de la filière champagne Bio »

L'AMI (phase 2) s'est achevée fin 2025. Une réunion de restitution est programmée le vendredi 13 février, au cours de laquelle sera présenté le bilan des trois dernières années.

Dans la continuité de cette dynamique, un nouvel AMI a été déposé en octobre 2025, avec de nouveaux axes de travail et de nouveaux partenaires.

Les partenaires porteurs du projet sont : l'Association des Champagnes Biologiques, Bio Grand Est, la Chambre d'Agriculture, l'Union Aubeoise et Cerfrance.

Les axes de travail définis pour les trois prochaines années sont les suivants :

- Protection de la ressource en eau : limitation du ruissellement et de l'érosion des sols ;
- Diminution de l'usage des produits phytosanitaires ;
- Accompagnement à l'adaptation au changement climatique ;
- Développement de la vitiforestierie et de la biodiversité ;
- Meilleure connaissance du marché de la filière viticole biologique champenoise ;
- Amélioration et optimisation des outils de production ;
- Développement des débouchés des co-produits.

VI- Rapport d'activité 2025 et d'orientation 2026

1/Commission Animation & (Formation)- Référents : Antonin AUBRY & Cyril BONNET

a) Les Animations entre adhérents 2025

- **FEVRIER 2025** : Atelier Initiation Taille Douce, au Domaine Pascal Doquet, à Vertus, avec la formatrice Mélanie Boucherat. 2 temps : partie théorique et partie pratique dans les vignes
- **AVRIL 2025 : Reconduction de la 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
- **JUILLET 2025 : Fête de l'Été**, au domaine de Mondeville, à Champignol - lez- Mondeville dans l'Aube (10).

b) VOYAGE D'ETUDE JANVIER 2026, à la découverte du vignoble Sancerrois. Référent - organisateur : Philippe LANCELOT.

Mer 21/01/25 :

- Domaines : Crochet & Millet, à Bué, et Paul Prieur, à Verdigny

Jeu 22/01/25 :

- Domaines : Vacheron, à Sancerre, Jean Teiller & Pelle, à Menetou & Morogues

Ven 23/01/25 :

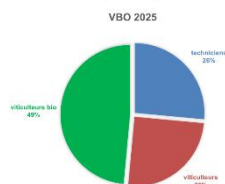
- Matin CEPS SICAVAC, à Sancerre avec présentation par François Dal, et dégustation comparative massale/clône, bio/biody
- Domaine du Bouchot, à St-Andelain



Vignes Bio Ouvertes en 2025



Qui sont les participants aux VBO ?



c) Prochaines animations entre adhérents pour l'année 2026

- **JUILLET 2026 : Grande fête de l'été dans la Marne**

d) Animations GRAND PUBLIC 2025

- **MAI 2025 :**
 - 3ème édition de la Fête de la Bio, à Tours sur Marne
 - Dégustation de champagnes bio, aux 40 ans du Label Bio au siège du Monde à Paris
- **AOUT 2025 :** Fête paysanne, à Jasseines, dans l'Aube.
- **SEP 2025 :** Bio Bus en Champagne, à la Foire de Châlons en Champagne.

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.

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

a) Bilan de campagne 2025

Le printemps a été sec et chaud, suivi d'un été plus arrosé, marqué par des épisodes de grêle, des vagues de chaleur et un stress hydrique localisé.

La pression sanitaire est restée globalement maîtrisée, avec un bon état sanitaire des grappes durant l'été. Les vendanges ont été de qualité, mais les rendements ont demeuré faibles.

b) Les vendanges 2025

Chaque année, nous partons à la rencontre de viticulteurs qui réalisent leur première vendange en agriculture biologique. En 2025, nous avons ainsi rencontré : Maxime et Alexandre Grellet, le domaine Cugnart, Champagne Alfred Tritant, le domaine Adeline Bonnet et Pierre-Emmanuel Paquay. Un grand merci à chacun d'eux pour leur accueil et le partage de leur expérience.

c) Les formations

Cinq formations ont été organisées en 2025 : initiation à la taille douce, l'initiation et le perfectionnement à la biodynamie, perfectionnement à la biodynamie, greffage et curetage ainsi que la vinification douce.

Des formations à venir en 2026 : Congrès MABD les 12 et 13 mars (viticulture biodynamique et défis actuels), diagnostic de vos sols par l'étude des plantes bio-indicatrices (17 et 18 mars 2026), et la vinification douce (9 avril 2026).

d) Conférence sur la nutrition de la vigne

Une conférence gratuite et ouverte à tous s'est tenue le vendredi 30 janvier à Cuisles, animée par Timothé Bolander. Au programme : les fondements de la nutrition de la vigne, la photosynthèse comme levier central du fonctionnement de la plante, la production de protéines et de lipides, ainsi que les applications foliaires.



À la suite de cette conférence, un groupe de travail va être mis en place afin de développer la technique d'analyse de sève. Les personnes intéressées pour intégrer ce groupe sont invitées à contacter l'animatrice de la commission technique, Emilie.

e) Projet VitiRepère : expertise nationale des PNPP

L'enseignant chercheur, Monsieur Masson est venu présenter le nouveau projet PNPP, reconduit pour deux ans. Lors de cette intervention, il a dressé un premier bilan des études menées, notamment en collaboration

avec les filières viticole des différents vignobles français sur l'utilisation des PNPP. Les pratiques observées varient selon les régions, tant en termes de types de préparations utilisées que de périodes d'application.

f) Une bibliothèque virtuelle

Cette bibliothèque regroupe l'ensemble des documents techniques et réglementaires indispensables à la viticulture biologique, tels que la réglementation bio ainsi que l'annuaire des prestataires, actualisé chaque année.



g) 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 : administratif@champagnesbiologiques.com.

3/Commission Economie – Marché - Référent : Guillaume MARTEAUX.

L'ACB rappelle que la commission « Protection du Label » en charge de veiller en matière d'usurpation du label et de réaliser des signalements n'existe plus en tant que telle, mais invite les adhérents à relayer les utilisations suspectes du mot « biologique » ou des labels eurofeuille ou AB, soit directement à la Brigade d'Enquête Vins & Spiritueux de Châlons, **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**, soit à l'ACB qui relaiera de façon groupée avec d'autres signalements.

De plus, dans le cadre de l'accompagnement des adhérents et en tant que référent de la Bio en AOCC Champagne, l'ACB restera disponible pour répondre à toutes les questions réglementaires concernant l'utilisation du label et du terme « biologique » et réalise une veille juridique.

Discours du Guillaume Marteaux à destination des acteurs de la filière Champagne : *« Le choix de la viticulture biologique n'est bien souvent pas un choix économique, mais un choix de conviction. Toutefois, la réalité nous rappelle que la valorisation de notre production est indispensable pour pérenniser nos exploitations. Les restrictions sont de plus en plus nombreuses et les campagnes 2021 et 2024 nous ont montré à quel point cette méthode culturale peut être difficile.*

Les membres de l'ACB soulignent que certains produisent exclusivement des raisins biologiques et ont donc besoin d'acteurs champenois acheteurs de raisins bio, avec une véritable reconnaissance et valorisation de cette façon de production. Il est essentiel de travailler main dans la main pour faire progresser la filière Champagne bio.

Nous enregistrons pour la première fois, une baisse de la prime bio cette année, passant 30 à 20, alors que cette méthode culturale est économiquement et humainement exigeante. Elle apparaît injuste au regard de la qualité des raisins produits, qualité unanimement reconnue par toute la filière. Courtiers et maisons ont un rôle clé à jouer pour accompagner et soutenir cette production.

C'est dans ce contexte que l'ACB a souhaité organiser la première édition d'une grande dégustation des vins clairs bio de ses adhérents, afin de mettre en avant ces vins, de favoriser les rencontres entre acheteurs et vendeurs et de mettre en lumière une filière d'excellence et d'avenir. »

Actions réalisées en 2025 :

- ✓ **Partenariat France Vin Bio – Ecocert France** : Webinaire sur la certification bio japonaise JAS en juin 2025, animé par Ecocert.
- ✓ **Recensement et rencontres avec les différents acteurs de la filière bio Champagne.**

- ✓ **Enquête de marché portant sur les Champagnes Biologiques en 2024, en partenariat avec Nicolas BEFORT, Chaire Bioéconomie de NEOMA Reims.**

Actions à venir 2026 :

- ✓ **Mise à disposition de fiches économiques vins bio élaborées par nos homologues Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine en lien avec leur interprofession : fiches exports Etats-Unis, Canada, Japon.**
- ✓ **Organisation d'une Grande Dégustation des Vins Clairs Biologiques des adhérents de l'ACB.**

NOTRE SOUHAIT : obtenir des indicateurs économiques (productions & marché), en partenariat avec les services économiques du Comité Champagne, à l'instar d'autres régions viticoles françaises : Loire, Languedoc Roussillon...

4/ Commission Communication – Référents : Marion LIEBART, Charles Benard et Anaële Linet

La Commission Communication gère l'ensemble des supports de communication de l'Association des Champagnes Biologiques. Elle a pour mission de valoriser les actions de l'ACB, de renforcer la visibilité collective de ses adhérents et d'assurer un lien constant avec la presse et les professionnels du monde du vin. La principale force de communication de l'Association demeure la notoriété et l'engagement de ses adhérents, qui constituent une véritable caisse de résonance pour les messages portés collectivement.

Au cours de l'année, l'ACB est restée attentive aux sollicitations médiatiques et proactive dans ses relations presse. La dernière intervention notable a été réalisée dans la matinale d'Ici Champagne, à l'occasion de la participation des Champagnes Bio au Bio Bus de la Foire Agricole de Châlons. Cette prise de parole a permis de valoriser l'engagement biologique des adhérents auprès d'un public régional élargi.

Il est par ailleurs rappelé qu'il est souhaitable que chaque adhérent mentionne son appartenance à l'Association dans sa signature mail, afin de renforcer la visibilité collective. La mention recommandée est : « Membre de l'Association des Champagnes Biologiques », accompagnée des liens vers les réseaux sociaux et le site internet de l'ACB.

Membre de l'Association des Champagnes Biologiques

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

www.champagnesbiologiques.com

Communication externe :

L'Association poursuit le développement de ses outils numériques. La page Facebook compte désormais 4 500 abonnés. Le compte Instagram @champagnesbiologiques rassemble 3 235 abonnés, soit une progression de 419 abonnés depuis l'AG 2025. La page LinkedIn « Association des Champagnes Biologiques » continue également de se structurer et de toucher un public professionnel élargi.

Les contenus publiés sur les réseaux sociaux mettent en avant les événements organisés ou soutenus par l'ACB, tels que les Vignes Bio Ouvertes, les salons et les manifestations grand public. L'Association relaie également les articles de presse consacrés au champagne biologique ou à ses adhérents, et valorise ses engagements ainsi que ses prises de position. Les adhérents sont encouragés à identifier l'ACB dans leurs publications et stories afin d'amplifier la portée des actions collectives.

Le site internet poursuit son développement comme outil au service des vignerons biologiques, des professionnels du vin, des journalistes et des consommateurs. La rubrique « Vignerons & Maisons » reste accessible sur une base volontaire. Deux mises à jour sont effectuées chaque année, au printemps et à l'automne.

En 2025, le site a enregistré 12 000 nouveaux visiteurs pour environ 17 000 visites au total. Deux pics de fréquentation ont été observés, les 3 et 4 août ainsi que les 11 et 12 octobre, correspondant notamment au week-end précédant le salon du VITeff. La page d'accueil en version française demeure la plus consultée, suivie par la rubrique « Vignerons & Maisons ». La fréquentation est majoritairement française, mais le site attire également un public international significatif, notamment en provenance des États-Unis et d'Asie. L'accès se fait principalement via ordinateur, bien que la consultation sur mobile représente plus d'un tiers des visites.

Le site comprend également deux espaces ressources importants. La Boîte à outils technique et réglementaire mettant à disposition des textes officiels, des fiches techniques et un annuaire de prestataires travaillant en bio. L'Espace Presse regroupe les éléments graphiques de l'Association, les communiqués, les newsletters, les procès-verbaux d'AG, ainsi que des archives et une photothèque des actions menées par l'ACB.

Communication interne :

L'ACB veille également à maintenir une communication régulière auprès de ses adhérents. Une newsletter est adressée deux fois par an, au printemps-été et à l'automne-hiver, afin de retracer les actions conduites et les orientations définies par le Conseil d'administration. Ces newsletters sont consultables dans l'Espace Presse du site internet.

Un groupe privé Facebook, réservé aux adhérents, permet de partager les demandes et propositions professionnelles, qu'il s'agisse d'achats ou de ventes de raisins bio, de journées techniques dans les domaines ou d'informations relatives aux salons. La communication interne repose également sur les mails de l'Association, qui relaient les mises en garde, les informations techniques et les opportunités commerciales.

Perspectives 2026–2027 :

Les mises à jour de la rubrique « Vignerons & Maisons » sont programmées au printemps et à l'automne 2026.

Par ailleurs, un nouvel axe de communication est en cours de structuration afin de renforcer le lien avec le grand public. L'objectif est de rendre le champagne biologique plus accessible à travers des contenus pédagogiques et ludiques. Un rythme de publication d'environ un contenu toutes les deux à trois semaines est envisagé. Les formats prévus incluent des publications de type « Le saviez-vous ? », une série intitulée « Les mots du bio », ainsi que des vidéos courtes abordant des thématiques telles que la dégustation, le dosage ou les raisons de choisir un champagne biologique. Des interviews courtes de vigneron.ne.s, sous la forme de « 5 questions », sont également réfléchies.

5/Commission Salons – Référent(s)/événement

Rappel de la règle de participation aux salons de l'ACB, votée à l'AG 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 »

Bulles Bio 2025 – Référents : Jérôme BOURGEOIS & Antoine CHEVALIER.

Une édition marquée par un nouveau record du nombre d'exposants, avec 69 exposants, répartis dans les lieux rémois Le Manège et le Cirque.

Plus de 500 entrées enregistrées de visiteurs professionnels du monde entier (importateurs, cavistes, restaurateurs...)

Le prix de la participation était de 1000 €/exposant, soirée comprise. 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, la boulangerie bio La Panacée le torréfacteur MOKLAIR, et les deux invités exposants : la céramiste rémoise Philomen, et le disquaire troyen The Message.

La 15ème édition de Bulles Bio, prévue le dimanche 19 avril 2026, est en pleine préparation, et se déroulera dans le lieu de spectacle vivant La Comédie.

73 domaines se sont inscrits, dont 8 domaines en section « Pépinière ».

Afin de limiter les coûts, la soirée Bulles Bio professionnelle n'est pas reconduite, la souhaitant exceptionnelle. Une soirée conviviale entre les participants vigneron est tout de même organisée.

Participation / Exposant : 750 €.



1ère Edition des Champagnes Bio à Rennes, Novembre 2025 – Référents : Jérôme BOURGEOIS & Alexandre CHAILLON.

Co-organisé avec le restaurateur Pierre Clolus, spécialisé dans les vins naturels, ce salon a regroupé 26 producteurs de Champagnes Biologiques, dans le charmant théâtre La Parcheminerie, situé au plein centre-ville de Rennes. Un apéritif de bienvenue, une soirée de clôture et la visite d'une maison cidricole bio sont venus parfaire ce week-end breton !

Des visiteurs professionnels du quart nord-ouest de la France (sommeliers, cavistes, restaurateurs) de qualité sont venus en nombre.

CORNER ACB, LA LEVEE DE LA LOIRE, février 2026

L'ACB a répondu favorablement à l'invitation de son homologue Loire Vin Bio en tenant un corner dédié à l'Association, aux côtés de Vin Méthode Nature France & Suisse.

Trois administrateurs de l'ACB étaient présents pour proposer à la dégustation leurs champagnes biologiques et échanger, de manière collective, sur les spécificités et engagements des champagnes bio.

RAW WINE Paris, février 2026

Record de participation pour notre délégation cette année, avec 32 domaines adhérents de l'ACB présents à l'édition RAW WINE Paris, organisée, comme chaque année, dans l'ancienne distillerie Clacquesin à Malakoff.

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

1ère EDITION LA GRANDE DEGUSTATION DES VINS CLAIRS BIOLOGIQUES, MARS 2026 :

Judi 26 mars 2026 – 9h - 13h

Épernay - Caveau du Musée du Vin de Champagne - Avenue de Champagne

Un événement inédit organisé par l'Association des Champagnes Biologiques
35 domaines de l'ACB présenteront leurs vins clairs biologiques

Public concerné :

Professionnels acheteurs de vins clairs bio

Journalistes, prescripteurs

Étudiants de la filière vigne & vin

Inscription obligatoire via Eventbrite – gratuit

Objectifs :

- Mettre en lumière la diversité et la richesse de la filière biologique champenoise
- Favoriser les échanges et les rencontres
- Avant tout pédagogique

Au programme :

- Dégustation de 3 vins clairs bio du dernier millésime /exposant
- Présentation du travail des vignerons
- Entracte pédagogique sur la composition minérale des vins clairs, présenté par le Professeur Richard Marchal.

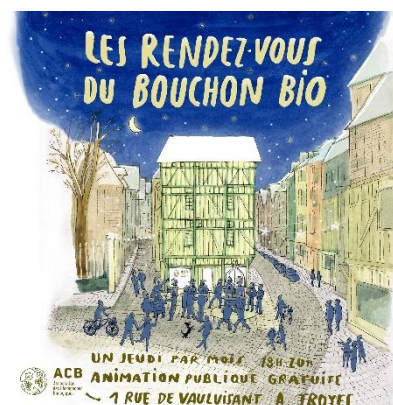
Projet soutenu par le Crédit Agricole.



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

- Au local de l'Association des Champagnes Biologiques, 1 rue de Vauluisant, 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
- 1 à 2 vignerons adhérents de l'ACB conférenciers
- Deux temps : présentation d'une thématique et dégustation commentée
- Exposition d'artistes locaux
- Objectif : démocratisation du Champagne Biologique

Le département de l'Aube a soutenu le projet à hauteur de 500 €.



Projet 2026 :

Volonté de développer cet événement dans d'autres capitales champenoises (Epernay, Châteaux Thierry, Châlons en Champagne, Reims...) avec des cavistes partenaires pouvant accueillir les vignerons bio.

VII- Présentation du bilan financier 2025 par le trésorier, Jean-Sébastien FLEURY

	2025	2024	2025/2024
Nombre d' Adhérents	186	198	- 12
Total Cotisations ADH (€)	124 437 €	129 302 €	- 4 865 €
Cotisation moyenne / adhérent	669 €	653 €	+ 2,45 %
Nombre de Sympathisants	15	15	0
Total Cotisations SYMP (€)	2696 €	2670 €	+ 26 €

Les Chiffres clés en 2025 :

186 adhérents vignerons / 198 adhérents en 2024 (- 6 %)

1198 ha / 1211,27 ha en 2024 (- 1 %)

1,3 keb en 2025 / 1,2 keb en 2024 (+ 8% bouteilles commercialisées année N-1)

124 437 € COTISATION TOTALE 2025 ACB + BGE (part 150 €/adhérent)

COTISATIONS POUR L'ACB 2025 NET : 96 537 €

Présentation des nouvelles règles du bulletin d'adhésion 2026 :

▲ BULLETIN D'ADHÉSION 2026

NOM :
PRENOM :
SOCIÉTÉ :
ADRESSE :
CODE POSTAL :
VILLE :
MAIL :



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

TEL FIXE :
TEL PORTABLE :
Date d'engagement en certification :

☐ Nouvel adhérent 2026

☐ Ancien adhérent 2025

BULLETIN ET VERSEMENT AVANT LE 31/07/2026

- La cotisation doit être réglée dans les 30 jours suivant la réception du bulletin. À défaut, l'adhésion sera annulée.
- Pour les anciens adhérents, sans réadhésion au 31 juillet 2026, l'adhérent ne pourra pas participer à Bulles Bio l'année suivante et sera retiré de la page internet « Vignerons & Maisons » de l'ACB. Toute réapparition sur le site sera facturée d'une somme de 50 € liée aux frais techniques qu'engendrent la réintégration de la fiche.

REGLE N°1

Toute adhésion doit être effectuée avant le 31/07/2026.

À défaut, impossibilité de s'inscrire à Bulles Bio et suppression de votre fiche de la rubrique Vignerons et Maisons. (réapparition sera facturée 50 €)

REGLE N°2 Cotisation à régler dans les 30 jours suivant réception du bulletin

NOUVEAUTE : Fourniture au minimum d'une bouteille de champagne certifiée bio, avec le logo **EuroFeuille**, par les producteurs bio afin de participer à la promotion collective des champagnes biologiques lors des représentations de l'ACB.
*Envoi ou dépôt à adresser au siège social de l'ACB : 1 rue de Vaubluisant, 10 000, Troyes.

REGLE N°3 Fourniture d'une bouteille minimum certifiée bio avec eurofeuille

Centre	charges	produits
AG ACB	- 4 097	2 790
Animations diverses	- 1 208	300
Charges animatrices	- 59 965	
RDV bouchons bio	- 3 500	500
Bulles Bio Reims	- 69 723	79 536
Communication (dont site)	- 7 448	
Cotisations adhérents	- 38 163	132 210
Fonctionnement de l'association	- 6 646	
Local ACB Troyes	- 6 597	
Panneaux de signalisation AB	- 5 220	3 400
Raw wine	- 13 010	11 970
Salons (1)	- 17 674	13 000
Repas de l'été	- 660	523
Subventions	-	
Total général	- 233 910	244 229

(1) salons		Rennes	Lyon
	produits	13 000	22 719
	charges	- 17 674	- 23 200
	résultat	- 4 674	- 481

RESULTATS 2025 :

10 319 €

Créances restant à recevoir 3 819

Immobilisation de l'exercice 4 577

Site WEB	1 175
Local Troyes et matériel	3 180

Fonds associatifs au 01/01/2025 101 812

Résultat de l'exercice 10 319

Fonds associatifs au 31/12/2025 112 131

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

✓ Maintien du barème de cotisation 2025 pour l'année 2026 et nouvelles règles du bulletin d'adhésion 2026 votées à l'unanimité.

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

VIII- Renouvellement du conseil d'administration pour l'année 2026

Règlement voté lors du Conseil d'Administration du 16 janvier 2024 :

«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 et stagiaires de se tenir informés des décisions prises par le conseil d'administration, 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 leur 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 16 membres, 13 administrateurs et 3 stagiaires

5 administrateurs restent de droit : Hervé BRISSON • Alexandre CHAILLON • Pascal DOQUET • Jean-Sébastien FLEURY • Guillaume MARTEAUX.

8 administrateurs sont sortants : • Antonin AUBRY • Charles BENARD • Jérôme BOURGEOIS • Delphine BRULEZ • Olivier HORIOT • Philippe LANCELOT • Marion LIEBART • Flavien RUTAT.

3 stagiaires sont sortants : • Cyril BONNET • Vincent CUILIER • Delphine DUMONT.

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

Il a été reçu :

8 Candidatures administrateurs : Antonin AUBRY, Charles BENARD Jérôme BOURGEOIS, Delphine BRULEZ, Vincent CUILIER, Delphine DUMONT, Olivier HORIOT, Marion LIEBART.

1 Candidatures stagiaires : Cyril BONNET.

L'appel à candidature était joint à la convocation pour l'AG.

✓ 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 • Delphine BRULEZ • Hervé BRISSON • Vincent CUILIER • Alexandre CHAILLON • Pascal DOQUET • Delphine DUMONT • Jean-Sébastien FLEURY • Olivier HORIOT • Marion LIEBART • Guillaume MARTEAUX.

Et de **1 administrateur stagiaire :** Cyril BONNET.

IX- Présentation de l'enquête de marché sur les Champagnes Biologiques portant sur l'année 2024, par l'enseignant chercheur Nicolas BEFORT (enseignant chercheur à NEOMA Business School)

Dans le cadre du projet filière, l'ACB avec l'aide de Nicolas BEFORT, professeur en bioéconomie au sein de l'école de commerce de Reims NEOMA a réalisé une enquête de marché sur les champagnes biologiques. L'objectif étant d'actualiser nos données économiques datant de 2012. Le contexte économique ayant considérablement évolué, il semblait important de mettre à jour ces chiffres afin d'avoir un état des lieux au plus proche de la réalité du marché actuel des Champagnes Biologiques.

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

X- Conclusion par le Président, Jérôme BOURGEOIS

Jérôme BOURGEOIS remercie chaleureusement les deux conseillers ayant choisi de quitter le conseil d'administration de l'ACB : Philippe LANCELOT & Flavien RUTAT.

Le président remercie également Nicolas BEFORT pour son implication dans l'analyse du marché des Champagnes Biologiques.

Enfin, Jérôme fait part à l'assemblée qu'il ne souhaite pas renouveler son mandat de président pour l'année 2026 et remercie tout le Conseil d'Administration pour son soutien tout au long de ces 3 années de présidence.

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 la Secrétaire de séance. A Vertus, le 5 février 2026.

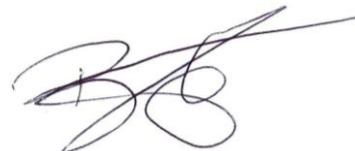
Le Président de séance

Jérôme BOURGEOIS

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a smaller, more defined loop.

La secrétaire de séance

Delphine BRULEZ

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