

Newsletter été 2026

Lettre d'information semestrielle proposée par l'association retraçant les principales actualités intéressant les vignerons bio de Champagne, les actions passées et nombreux projets à venir définis par le conseil d'administration de l'ACB, sans oublier l'édito du président !

Edito du président :

Carnet vert // Encore un nouveau record ?

A l'heure où j'écris ces lignes, il fait une chaleur écrasante à rester au frais, faire la sieste l'après-midi et reprendre ses activités à la tombée de la nuit.

Ca ferait presque penser à des vacances en Catalogne, Grèce ou bien en Corse, mais non, nous sommes bien en Champagne, le solstice d'été déjà dernière nous.

Il y a 50 ans, en 1976, la champagne découvrait les vendanges au mois d'août. Puis ça sera en 2003, 2007, 2011... Vous connaissez la suite !

Ce qui est sûr, c'est que de nouveau les vendanges seront au mois d'août.

Avec la première vague de chaleur fin mai, puis celle de juin, encore plus puissante, dirigeons-nous vers un nouveau record entre la floraison et les premiers coups de sécateur ? sans oublier les contrôles précis de la maturité phénolique ?

D'ici la nous aurons accueilli notre nouveau membre de l'équipe de l'ACB : Quentin, un renfort technique encore plus indispensable dans ces périodes fluctuantes, que nous avons pu embaucher grâce aux aides de l'agence de l'eau, ressource essentielle à tous les niveaux et à sa préservation. Trinquons à (l'agence de) l'eau, avec du champagne bio, bienvenue à Quentin. Bel été à tous !



**Chiffres Officiels Bio consolidés 2025 enfin sortis !
Dynamiques NATIONALE, GRAND EST et AOC CHAMPAGNE**

Dynamique Nationale :



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

Le Marché Bio confirme son rebond. Après les premiers signes de reprise observés en 2024, le marché français du bio poursuit sa dynamique en 2025. La consommation progresse dans l'ensemble des circuits de distribution, confirmant le retour de l'intérêt des consommateurs pour les produits biologiques !

La grande distribution conserve sa place de premier canal de commercialisation avec 46 % des ventes, devant les magasins spécialisés (30 %) et la vente directe (14 %).

Autre constat : le bio reste avant tout un produit consommé à la maison. 90% des produits bio sont consommés à domicile. Pour autant, les consommateurs français peuvent mieux faire !



Avec 5,8 % des achats alimentaires des ménages français consacrés au bio en 2025, la France se situe derrière les pays les plus engagés d'Europe, comme la Suisse (12,3 %), l'Autriche (11,9 %), le Danemark (11,6 %).

La France est également dépassée par les États-Unis (6,1 %) et l'Allemagne (6,5 %), mais reste devant des marchés comme l'Espagne (3,3 %), l'Italie (2,4 %) ou le Royaume-Uni (2,0 %).

Pays	Part du bio dans les achats alimentaires (2025)
 Suisse	12,3 %
 Autriche	11,9 %
 Danemark	11,6 %
 Luxembourg	9,0 %
 Suède	6,7 %
 Allemagne	6,5 %
 États-Unis	6,1 %
 France	5,8 %



Le bio, cocorico ! 72 % du bio consommé en France est produit en France. Un atout pour la souveraineté alimentaire, la pérennité de nos fermes, l'économie locale et la vitalité des territoires :)

Le Vin Bio décroche. Une ombre vient toutefois ternir ce tableau, le marché du vin bio. En 2025, les filières viticoles et des boissons alcoolisées sont les seules à afficher un recul de leurs ventes (les fruits et légumes étant les filières les plus en croissance, avec près de 8% et 7% respectivement de croissance en valeur en 2025 par rapport en 2024)

En effet, jusqu'à présent relativement épargné par la crise qui touche le secteur viticole de façon générale, le vin bio voit désormais lui aussi ses ventes diminuer dans tous les circuits de distribution. Les reculs les plus marqués concernent la vente directe et les cavistes, qui concentrent à eux seuls 75 % de la baisse en valeur.

Une production générale bio en repli pour la première fois. 2025, représente un tournant, une première historique, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique diminue à l'échelle nationale. Cette baisse s'inscrit toutefois dans un contexte plus large de recul du nombre d'exploitations agricoles en France.



La viticulture bio passe sous le seuil des 20 %. En 2025, la part du vignoble conduit en agriculture biologique descend à 19,6 % des surfaces nationales, repassant sous le seuil symbolique des 20 %.

Cette évolution est principalement liée à l'effondrement des surfaces en conversion (-35,7 %), tandis que les surfaces déjà certifiées diminuent également mais très modérément (-3,2 %). Le nombre d'exploitations viticoles engagées en bio recule lui aussi, mais de façon plus limitée (-3,8 %), ce qui laisse à penser qu'il s'agit davantage de grandes structures viticoles, engagées récemment en bio.

Les grands bassins historiques concentrent l'essentiel du recul. L'Occitanie perd près de 5 900 hectares de vignoble bio (-11 % de surfaces), et la Nouvelle-Aquitaine en abandonne plus de 5 800 (-19 %). Elles reflètent les difficultés structurelles et conjoncturelles actuelles de la viticulture française.

À l'inverse, quelques territoires émergents poursuivent leur progression douce mais continue : Île-de-France, Normandie et Bretagne enregistrent à eux trois une petite centaine d'hectares supplémentaires.

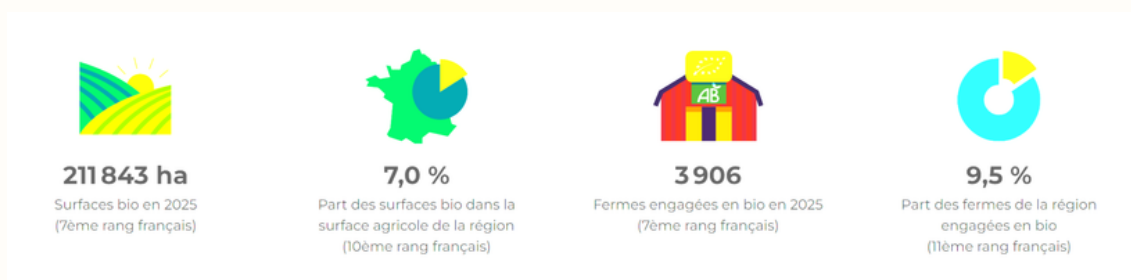
Sources : [AB-CHIFFRES-2025-210x297-V7.pdf](#)

Dynamique Grand Est :

Le Grand Est, deuxième région la plus touchée par la baisse de l'agriculture bio. Accompagné de la Nouvelle Aquitaine (- 13 995 ha bio, soit 4% vs 2024), le Grand Est enregistre l'une des plus fortes baisses en surface bio - 10 298 ha bio en Grand Est (- 5 % vs 2024).

Alors que pour la Nouvelle-Aquitaine, les pertes se concentrent surtout sur les surfaces viticoles, le Grand Est, enregistre une réduction importante des surfaces bio de grandes cultures (- 3 016 ha) et le déclin des surfaces de cultures fourragères (- 7 245 ha).

En 2025, la filière biologique du Grand Est poursuit son ajustement :



Sources : [AB-CHIFFRES-2025-210x297-V7.pdf](#) / et Observatoire économique Bio Grand Est

Dynamique AOC Champagne Biologique :

L'AOC Champagne biologique à l'équilibre.

On enregistre 617 structures viticoles champenoises engagées en agriculture biologique en 2025.
2 728 hectares de vignes conduits en bio en AOC Champagne en 2025
8 % du vignoble champenois certifié ou en conversion

Répartition territoriale :

Marne : 1 981 ha | 445 structures viticoles

Aube : 491 ha | 128 structures viticoles

Aisne : 195 ha | 44 structures viticoles

2025 : une dynamique de conversion qui ralentit

+ 18 nouvelles exploitations engagées en bio

— 50 domaines sortis de la certification, dont :

- 72 % pour un retour à l'agriculture conventionnelle
- 20 % liés à une cessation d'activité
- 8 % pour des motifs non renseignés

Source : Observatoire économique Bio Grand Est

Etats des lieux cotisations ACB 2026 :

A ce jour, nous enregistrons 112 adhérents en 2026 et 10 sympathisants. La campagne de cotisation est actuellement en cours. Le bulletin d'adhésion est disponible ici

champagnesbiologiques.fr/wp-content/uploads/2026/03/ACB_BGE_BULLETIN-ADHESION_2026.pdf

Attention , si vous souhaitez participer à Bulles Bio 2027, le bulletin d'adhésion est à adresser à administratif@champagnesbiologiques.com avant le 31 juillet 2026. Nouveauté cette année, les producteurs de champagne biologique doivent fournir une bouteille de champagne bio à minima à transmettre à l'équipe salariée pendant un temps d'animation ou à envoyer directement au local troyen de l'association : 1 rue de Valuisant, 10 000 Troyes.

Nous avons le plaisir d'accueillir en ce début d'année 2026 quatre nouveaux adhérents : Champagne Benoît Cocteaux (Montgenost - 51) , Champagne de Sacy "frère et soeur" (Verzy - 51), Champagne Qualisterra (Meurville - 10), et la vigneronne Barbara Cueille (Ville-sur-Arce - 10). Bienvenue à eux !

Actualités politiques - syndicales vins bio

Dossier cuivre , une mobilisation continue de la filière viticole !

Face aux incertitudes liées au renouvellement des autorisations de mise sur le marché (AMM) des produits cupriques, la filière viticole (CNAOC, FNAB, France Vin Bio) reste pleinement mobilisée depuis les décisions de l'Anses intervenues à l'été 2025.

Plusieurs avancées ont été obtenues ces derniers mois :

- **Dialogue institutionnel renforcé** : le ministère de l'Agriculture a sollicité la Commission européenne afin de clarifier les marges de manœuvre de l'Anses dans le cadre réglementaire européen. Une réunion technique entre l'Anses et les fabricants est également prévue pour travailler sur l'évaluation des risques pour les travailleurs.
- **Equipements de protection** : une évolution est envisagée concernant les vendanges, avec un port des gants qui ne serait plus systématiquement requis, contrairement aux travaux en vert après traitement. Les modalités restent à préciser dans les AMM.
- **Évolution des doses de cuivre** : de nouvelles études sont en cours sur l'impact de l'utilisation de 6 kg de cuivre/ha sur les vers de terre, afin d'évaluer de possibles assouplissements réglementaires.
- **Volet juridique en attente** : la décision du Conseil d'État est toujours attendue concernant les produits de la société COSACO, dont la suspension des retraits ordonné par le tribunal administratif de Melun en première instance, permet pour l'instant de préserver la campagne 2026. En revanche, le tribunal administratif de Melun n'a pas suivi la même voie dans le deuxième dossier porté par la société espagnole IQV, qui a rejeté la demande de suspension des décisions de l'Anses concernant plusieurs de ses spécialités cupriques : Bouillie Bordelaise NC 20 K, Bouillie Bordelaise Valles et Super Bouillie Macclesfield 80, entraînant également la suppression de l'usage vigne pour Bordo 20 Micro.

Un document recensant les produits cupriques utilisables est disponible sur notre site [liste-AMM-cuivre-vigne-octobre-2025_-corrections-dec-2025.ods](#) et sera actualisé après la décision finale sur les AMM des produits COSACO. Cependant, ce fichier ne remplace en aucun cas la **consultation du site ephy qui fait foi** concernant les AMM des produits phytosanitaires !

Marchés export : logo ou pas logo bio sur vos bouteilles?

Face à des exigences administratives toujours plus importantes et aux coûts liés à la validation des équivalences Bio sur certains marchés d'exportation vers les pays tiers (Etats-Unis, Japon, Corée ..), nombreuses structures viticoles sont aujourd'hui contraintes, ou choisissent, de renoncer à faire figurer le logo Bio de l'Union européenne sur les bouteilles destinées à l'export, alors même que leurs vins sont bien certifiés biologiques !

L'ACB a été l'une des premières structures à alerter France Vin Bio sur cette problématique, à la suite de nombreux témoignages de vignerons champenois exprimant leur frustration de devoir retirer le label Bio de leurs étiquettes à l'export. Les autres régions viticoles membres de France Vin Bio ont rapidement confirmé cette tendance à travers leurs propres remontées de terrain.

Afin de mesurer l'ampleur de cette situation à l'échelle nationale et de porter des actions concrètes visant à faciliter les conditions d'exportation tout en préservant la valorisation des vins biologiques, France Vin Bio lance une grande enquête nationale.

Dans ce cadre, l'ACB est chargée de recueillir les pratiques des opérateurs champenois. Nous vous invitons, à consacrer quelques minutes à cette enquête.

Simple à compléter, elle est très importante, puisqu'elle nous permettra d'évaluer l'ampleur de ce phénomène et développer ensuite des actions pour faciliter les conditions d'exportation et valoriser vos produits en bio : [Marchés export : logo ou pas logo bio sur vos bouteilles?](#)

Un grand merci pour votre participation !

Un conseil technique rejoint l'ACB !



Le deuxième projet de filière soutenu par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie s'est terminé en cette fin d'année 2025. Après plusieurs mois d'échanges, Bio en Grand Est, l'Union Aubeoise, Cerfrance, la Chambre d'agriculture et l'ACB ont finalement décidé de déposer un troisième projet triennal (2026-2029).

Ce nouveau programme, qui prévoit de nombreuses actions en faveur du développement de la viticulture biologique, a reçu un dernier avis favorable de l'Agence de l'Eau Seine Normandie, fin du mois de juin, actant définitivement son lancement !

Jusqu'à présent, l'ACB s'associait à Bio en Grand Est pour bénéficier de ce dispositif et ne sollicitait pas de financement en son nom propre. Cependant, face au besoin grandissant d'accompagnement technique exprimé par les adhérents, le Conseil d'administration de l'ACB a fait le choix, pour ce nouveau programme, de déposer une demande de subvention de manière autonome, en axant des actions techniques.

Ayant obtenu une jolie enveloppe, cette demande a permis la création d'un poste de conseiller technique à temps plein.

Ainsi, nous avons le plaisir d'accueillir Quentin MENANT, diplômé d'un Master Viticulture-Œnologie de Montpellier SupAgro, depuis le 1er juillet. Après une dernière expérience au sein des services techniques de la SICAVAC, l'interprofession des vins de Sancerre, Quentin rejoint l'ACB pour accompagner les vignerons champenois biologiques.

Ses missions seront variées : accompagnement technique au vignoble et au chai, suivi d'expérimentations, veille réglementaire et technique..

Les adhérents de l'ACB recevront très prochainement un courriel de sa part afin qu'il puisse se présenter et communiquer ses coordonnées et sonder les besoins des vignerons !

Toute l'équipe de l'ACB lui souhaite la bienvenue et beaucoup de réussite dans cette nouvelle aventure !

Fiches techniques

à votre disposition dans notre boîte à outils en ligne :
viti, vini, flavescence dorée et subventions

De nombreuses ressources techniques sont disponibles sur notre site internet, dans l'onglet boîte à outils, pour vous accompagner au quotidien. [BOÎTE À OUTILS TECHNIQUES ET RÉGLEMENTAIRES - Association des Champagnes Biologiques](#)

Vous y trouverez notamment notre dernière fiche technique recensant l'ensemble des aides mobilisables pour les exploitations viticoles biologiques <https://champagnesbiologiques.fr/wp-content/uploads/2026/07/Les-aides-pour-les-viticulteurs-bio-VCh.pdf>, ainsi que l'annuaire des prestataires spécialisés [annuaire-prestataires-2026.pdf](#), mis à jour chaque année.

Le site propose également des points réguliers sur la réglementation en vigueur et divers outils pratiques pour répondre à vos besoins techniques et administratifs.

Depuis janvier 2026, l'ACB a mené de nombreuses actions pour accompagner ses adhérents et défendre la viticulture biologique champenoise. Sur le plan institutionnel, l'association a poursuivi un travail de représentation auprès des acteurs publics et professionnels, notamment autour des sujets réglementaires majeurs : maintien des solutions cupriques (merci à Pascal Doquet pour son investissement sans compter, rédaction de courrier, représentation et porte voix dans les différentes réunions, allant même jusque devant le tribunal pour plaider la cause des vignerons français face aux restrictions des AMM.)

Assemblée Générale Ordinaire 2026 : organisée à Vertus, ce temps fort annuel de la vie de l'Association a réuni une centaine de participants : adhérents, sympathisants, professionnels de la filière champagne, et institutionnels. Une présentation de l'étude de marché sur les champagnes biologiques portant sur l'année 2024 réalisée par Nicolas Befort de NEOMA (<https://champagnesbiologiques.fr/wp-content/uploads/2026/07/026-02-04-etude-ACB-vf.pdf>) a permis de se rendre compte du paysage commerciale de la Champagne Biologique (principaux pays importateurs, gammes de prix, profils des convertis). Elle est disponible en ligne dans notre onglet ESPACE PRESSE du site internet.

La Grande Dégustation Des Vins Clairs Bio 2026 : Le jeudi 26 mars 2026 , 33 producteurs biologiques se sont réunis au caveau du Musée du Vin de Champagne et d'Archéologie Régionale à Épernay pour cette première édition de la Grande Dégustation des Vins Clairs Bio. Acheteurs, journalistes, enseignants et étudiants ont pu échanger avec des vignerons engagés et découvrir leurs pratiques viticoles, dans une matinée placée sous le signe de la convivialité et de la pédagogie. Un événement prometteur, à suivre pour une prochaine édition !

Bulles Bio 2026 : organisée le 19 avril dernier à la Comédie de Reims. Cette 15ème édition a rencontré un succès remarquable, réunissant plus de 800 visiteurs professionnels venus découvrir la diversité des cuvées bio champenoises, avec 73 domaines adhérents. Un record de fréquentation qui confirme l'intérêt croissant pour les champagnes biologiques et la place incontournable de ce salon dans le paysage professionnel.

Les Rendez-vous du Bouchon Bio : événement de découverte des champagnes biologiques gratuit, sur inscription, destiné au grand public, dans le local troyen de l'ACB, réunissant une quinzaine d'amateurs éclairés ou non mais tous curieux ! Merci au domaine Hervé Brisson (Vert-Toulon 51), Didier Doué (Montgueux 10) et Barrat Masson (Villenauxe-la-Grande 10) pour leur venue ! La saison reprendra en octobre !

Mise à jour Printemps Page "Vignerons & Maisons" sur le site de l'ACB, véritable vitrine de nos adhérents, avec leurs coordonnées et présentation de leur domaine. La prochaine aura lieu en octobre.

Agenda à venir

des actualités ACB : avec rappel des échéances et liens d'inscription si déjà existants

Les prochains mois s'annoncent particulièrement riches pour l'ACB et ses adhérents. Dès l'automne 2026, avec la participation aux salons RAW WINE , où l'ACB proposera de nouveau un corner "Champagnes Bio" dans quatre grandes villes internationales : Paris, Montréal, Berlin et New York. Ces rendez-vous offriront une visibilité renforcée aux domaines engagés dans la viticulture biologique. Les inscriptions se clôturent le 1er août.

- Inscription RAW WINE Paris 2027 : <https://forms.gle/Xq3LgcbhZebiXLjT6>
- Inscription RAW WINE Montréal 2026 : <https://forms.gle/REAKtnF2aGtUmy1E8>
- Inscription RAW WINE Berlin 2026 : <https://forms.gle/g4pT2qNyFSgtcTL66>
- Inscription RAW WINE New York 2026 : <https://forms.gle/nwgxELxwUFNd1aMd8>

L'Assemblée Générale 2027 se tiendra le jeudi 11 février, à Saint Julien-les-Villas de 9h à 12h. Les convocations seront envoyées début janvier, accompagnées des pouvoirs de vote et du programme détaillé. L'animation de l'après-midi sera juridique cette année, avec la présentation d'un nouveau concept "l'appellation d'origine durable" développé par le professeur en droit privé et responsable de master de la vigne et du vin de la faculté de droit de Bordeaux, Monsieur Ronan Raffray.

En mars 2027, la deuxième édition de **la Grande Dégustation des Vins Clairs Bio** permettra de valoriser la vendange 2026 auprès des professionnels du secteur. La date définitive et les modalités d'inscription seront communiquées en début d'année.

Le salon **Bulles Bio 2027** aura lieu le dimanche 18 avril 2027, à la Comédie de Reims, dans le cadre du Printemps des Champagnes. Les inscriptions exposants ouvriront en **janvier 2027**.

Enfin, **les Rendez-Vous du Bouchon Bio** feront leur retour dès septembre-octobre 2026, avec une évolution majeure : l'exportation du format dans d'autres villes de l'AOC Champagne. Première escale très certainement à Epernay pour le mois d'octobre.

Coordonnées de l'équipe salariée complète de ACB : numéro tel, mail et fonction pour chaque salarié de l'ACB et salariés de la filière champagne bio :

Anne Bisiaux — Directrice

Encadrement général, stratégie, gestion des commissions, coordination globale.

☎ 06 27 67 05 93

✉ animation@champagnesbiologiques.com

Eva Magloire — Responsable administrative

Adhésions, facturation, comptabilité.

☎ 07 44 43 77 31

✉ administratif@champagnesbiologiques.com

Anaële Linet — Assistante Communication & Événementiel (alternance)

Communication, appui aux salons et animations, supports visuels.

☎ 07 44 41 72 41

✉ alternance@champagnesbiologiques.com

Quentin Menant — Responsable technique Bio

Accompagnement vigne, chai, expérimentation, veille réglementaire et technique.

☎ pour très bientôt

✉ technique@champagnesbiologiques.com

Émilie Brost — Chargée de mission Viticulture Bio Champagne (Bio en Grand Est)

Commission technique, projet AML, accompagnement technique.

☎ 06 40 79 06 60

✉ emilie.brost@biograndest.org



Tout le conseil d'administration a le plaisir de vous souhaiter un très bel été !