

# VINIFICATION BIOLOGIQUE : GESTION & RÉGLEMENTATION



Vignes Bio  
Ouvertes

JEUDI 24 NOVEMBRE À 14H30

Avec David LECLAPART, vigneron bio à Prépail

RDV au chai :

5 rue St Vincent, 51380 TREPAIL

(parking possible à proximité de la place de la mairie)

(voir l'itinéraire sur Google Map)

GRATUIT  
OUVERT  
À TOUS



## Programme de l'après-midi :

- Présentation du domaine,
- Réglementation en vinification biologique,
- Echanges autour des pratiques du vigneron,
- Visite du chai.



Animation limitée à 25 participants

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LA PROTECTION DE LA RESSOURCE EN EAU

Ces moments d'échanges et de partage d'expériences, ouverts à tous les producteurs, sont l'occasion de découvrir d'autres pratiques et visions du métier. Ils permettent à chacun d'avancer sur les questions d'autonomie, d'agronomie, d'économie mais aussi d'environnement et santé.

De plus, face aux problématiques de qualité de l'eau, les pratiques de l'AB sont une solution efficace pour préserver les masses d'eau.

## INSCRIPTION OBLIGATOIRE PAR MAIL :

Anaëlle COMESTAZ

06 40 79 06 60

anaelle.comestaz@biograndest.org

www.biograndest.org

• A l'initiative de :

• En partenariat avec :



• Bio en Grand Est •



**ACB**  
Association  
des Champagnes  
Biologiques



• Avec le soutien de :

