

LES PARTENAIRES DU PROJET



• Bio en Grand Est •



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
VIGNOBLE CHAMPENOIS

CENTRE VINICOLE
Nicolas Feuillatte
CHAMPAGNE



Depuis 1911
JEAN GOYARD
DISTILLERIE

**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

EPERNAY
AGGLO CHAMPAGNE

SESA
Union des Services d'Eau
du de l'Aisne



LA COOPÉRATION AGRICOLE
GRAND EST



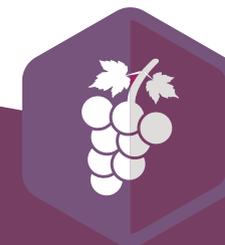
Ce projet est réalisé
dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt pour le Soutien
aux filières favorables à la protection de la ressource en eau.

CONTACT

Anaëlle COMESTAZ : ✉ anaelle.comestaz@biograndest.org | ☎ 06 40 79 06 60

Bio en Grand Est - Site de Reims (51) – www.biograndest.org

STRUCTURATION DE LA FILIERE CHAMPAGNE BIO



Présentation du projet et de ses acteurs



POURQUOI UN PROJET DE STRUCTURATION DE LA FILIERE CHAMPAGNE BIO ?

- La Champagne représente 34000 ha de vignoble dont 5800 ha en AAC. L'analyse de l'eau captée sur ces zones révèle la dégradation de près de 70% des captages par la présence de Produits Phytosanitaires (source AESN 2019).
- La viticulture Bio, en arrêtant l'usage des herbicides et autres produits phytosanitaires de synthèse capables de migrer dans les nappes d'eau, est une solution efficace pour préserver l'environnement sous de nombreux aspects, et en particulier la qualité de l'eau.
- Pour soutenir et encourager le développement de la viticulture Bio en Champagne, différents acteurs majeurs du territoire se sont mobilisés.
- Pour une durée de 2 ans, cet écosystème professionnel a pour objectif de mener de multiples études et actions technico-économiques présentées ci-dessous afin de développer la viticulture Biologique en Champagne, en particulier sur les zones à enjeu eau.



PROTÉGER LA RESSOURCE EN EAU

- Développer la viticulture biologique sur les Aires d'Alimentation de Captage via des animations de sensibilisation auprès des vignerons.

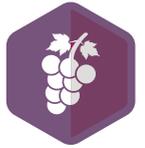


LEVER LES FREINS À LA CONVERSION

- Accompagner les viticulteurs dans leur conversion
- Soutenir les viticulteurs certifiés sur les problématiques techniques
- Développer la prestation de service Bio

DÉVELOPPER UN MAILLAGE TERRITORIAL DE PRESSURAGE ET DE VINIFICATION BIO

- Accompagner les opérateurs vers la certification Bio : coopératives, négoce et prestataires
- Etudier les besoins et les capacités de pressurage et de vinification pour accompagner le développement des surfaces en conversion
- Assurer le suivi de la production des raisins
- Développer ce maillage en priorité dans les Aires d'Alimentation de Captage



ASSURER LA VALORISATION DE L'ENSEMBLE DES PRODUITS ET CO-PRODUITS DE LA FILIÈRE

- Accompagner l'appropriation des techniques de vinification en Bio
- Organiser des événements de communication sur le Champagne Bio
- Mettre en place des débouchés pour les co-produits viti-vinicoles de la filière Bio



ACQUÉRIR DES RÉFÉRENCES TECHNICO-ÉCONOMIQUES

- Réaliser une étude de marché des Champagnes Bio
- Evaluer les coûts de production des raisins Bio
- Etudier les prix d'achats pratiqués des raisins Bio

