

Vignes Bio
Ouvertes

Moutons & Vignes en Harmonie : Pâturage au Cœur du Champagne



Jeudi 19 décembre 2024 à 9h30

Avec Damien Goulard, viticulteur



RDV au domaine
24 rue Basse de Pevy
51140 Prouilly

([voir l'itinéraire](#) sur Google Maps)

Point GPS : 49.31088,3.84455

Gratuit &
ouvert à
tous

Programme de la matinée :

- Présentation de la filière du champagne bio
- Enjeux de la viticulture bio sur la protection de la ressource en eau
- Présentation du domaine et de son engagement en faveur de l'agroécologie
- Explication des pratiques d'éco-pâturage
- Echanges sur le rôle des moutons dans l'entretien des vignes



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 :

Emilie BROST

06 40 79 06 60

emilie.brost@biograndest.org

www.biograndest.org

• A l'initiative de :



• Bio en Grand Est •



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

• En partenariat avec :



**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

• Avec le soutien de :

