

Vignes Bio
Ouvertes

A la découverte d'une distillerie engagée dans une démarche bio



Vendredi 23 mai 2025 à 9h30

Avec David FOURTET, responsable Vignoble



RDV à la distillerie :
43 rue Carelle
51160 Ay Champagne

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

Gratuit &
ouvert à
tous

Programme du matin :

- Présentation de la distillerie : collecte, approvisionnement, et valorisation du bio
- Présentation de la filière champagne bio
- Enjeux de la viticulture bio sur la protection de la ressource en eau
- Temps d'échanges



Pour des raisons de sécurité,
le port de **shorts et de
chaussures ouvertes** sont



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 :



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

• En partenariat avec :



EPERNAY
AGGLO CHAMPAGNE

• Avec le soutien de :

