

Vignes Bio
Ouvertes

Découvrir la biodynamie dans un domaine viticole champenois



Vendredi 12 décembre 2025 à 10h

Avec Vincent COUCHE, viticulteur



RDV au domaine :

29 Grande Rue

10110 BUXEUIL

Point GPS : [48.055, 4.395](#)

Gratuit &
ouvert à
tous

Programme de l'après-midi :

- La **Biodynamie** :
 - Comprendre la philosophie et **les bases** de la biodynamie.
 - Découvrir **les préparations** et leur **utilisation** au vignoble.
- Temps d'échange interactif pour répondre aux questions et partager des retours d'expérience.
- Présentation de la filière champagne bio
- Enjeux de la viticulture bio sur la protection de la ressource en eau



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 :



• Avec le soutien de :

