

Vignes Bio
Ouvertes

Nutrition et innovation en viticulture bio



Mardi 7 juillet 2026 à 14h

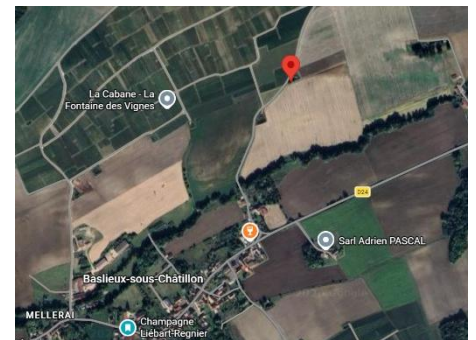
Avec Laurent LIEBART,
Viticulteur bio

Gratuit &
ouvert à
tous



RDV : Au vignoble
Lieu-dit : « Sur le grand Marais »
51700 Baslieux sous Chatillon

Point GPS : 49°130180 3°803735



Programme de l'après-midi :

- Dynamique de la **viticulture biologique**, par *Bio Grand Est*
- Présentation des **actions bio** en champagne, par *l'Association des Champagnes Biologiques*
- Présentation du **domaine LIEBART** et de ses pratiques culturelles, par *Laurent Liebart*
- **Nutrition foliaire** et rôles des oligoéléments, analyse et gestion par *Timothy Bolander*
- Présentation d'un **chenillard autonome** pour le travail du sol par *Laurent Liebart*
- Temps d'échange

Avec la participation de :



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

Avec le soutien de :



Inscription obligatoire :

Emilie BROST

06 40 79 06 60

emilie.brost@biograndest.org

www.biograndest.org

L'AGRICULTURE BIO
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.