

Cahier des charges

« Etude et structuration des filières viticulture biologique en Champagne »

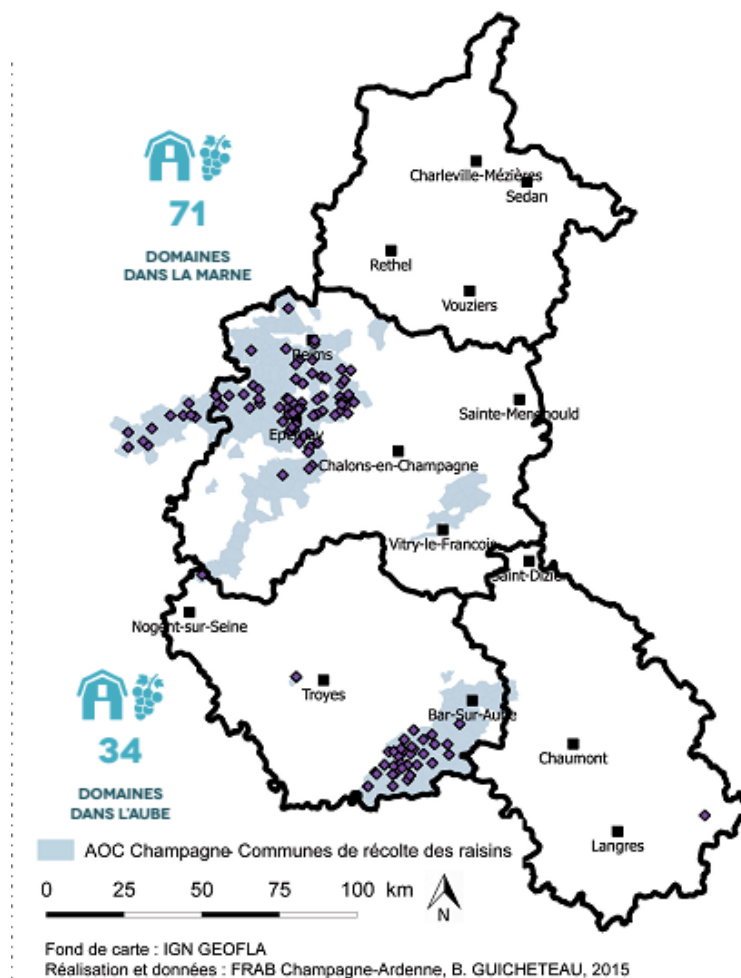
1- Eléments de cadrage

La viticulture biologique en appellation Champagne est en plein essor. En 2014, 438 ha sont en bio ou en conversion, soit 1,4% de la SAU (+17% par rapport à 2013) pour 0,8% des domaines champenois (Figure 1).

En 2015, ce sont 115 domaines qui sont recensées, soit + 8% par rapport à 2014.

En 2016, la tendance semble se poursuivre, en témoignent les nombreux appels de porteurs de projet et la présence de viticulteurs conventionnels lors des opérations Vignes Bio Ouvertes. Ces questionnements sont également visibles à l'échelle de la filière, notamment de la part des coopératives et des maisons de champagne.

Figure 1 : Carte des viticulteurs bio en 2014





Du côté des consommateurs et des professionnels, l'engouement est certain pour le champagne Bio, et ce malgré une communication encore faible au regard des moyens alloués par la filière viticole champenoise en général.

Le salon « Bulles Bio en Champagne », réservé aux professionnels du vin organisé à Reims par l'ACB, voit ainsi son nombre de participant augmenter fortement chaque année. Un questionnement au sein de l'ACB est en cours pour en décliner une version ouverte au grand public.

Éléments de filière

Les viticulteurs bio sont généralement des récoltants-manipulants, vinifiant et commercialisant individuellement leur production, dont une bonne partie part à l'exportation. Leurs Champagnes sont régulièrement mis en valeur par la presse internationale et participent au rayonnement de la production vinicole française (cinq vigneron bio parmi les dix meilleurs vigneron de Champagne dans le récent palmarès de la Revue du Vin de France).

D'autres viticulteurs sont simples récoltants, vendeurs de raisins ou coopérateurs.

A ce jour, la filière raisin bio est peu caractérisée et manque de lisibilité, ce qui ne facilite pas la commercialisation par ces récoltants.

Dans le réseau coopératif, lorsqu'un vigneron coopérateur s'interroge quant à évoluer progressivement vers la viticulture biologique, il devient un problème potentiel pour sa coopérative. En effet, un facteur fortement limitant pour l'intégration d'un circuit biologique est la problématique de la vinification séparée des lots de raisins biologiques, encore trop restreints en volume, surtout au regard des volumes nécessaires pour entrer dans le cahier des charges de l'AOC Champagne (pressoirs à remplir de 4 000 kg de raisins minimum, qui sont de plus en plus remplacés par des pressoirs de 6 000 ou 8 000 kg dans les centres de pressurage). Peu de vigneron sont capables, dans ces structures, de remplir un pressoir par la cueillette d'une seule journée. Il serait donc nécessaire de créer, au sein de ces structures, des groupes de vigneron intéressés par une approche collective de conversion biologique.

Dans le même temps, quelques maisons de Champagne développent des cuvées bio ou s'interrogent quant à l'opportunité de le faire. Un marché de raisins certifiés en trop faible volume est, là encore, un facteur limitant les possibilités de création de cuvées bio. D'autres maisons, s'inspirant des exemples et des échanges techniques avec les vigneron bio, sont également en développement de culture alternative dans leurs vignobles en propriété (travail du sol, voire essai de culture biologique biodynamique sans volonté d'aller jusqu'à la certification).

Production

Les viticulteurs biologiques travaillent sur la santé des sols et des plantes, à la recherche d'un bon équilibre écologique de leurs terroirs et de leurs vignes. Cela passe par la recherche de solutions et techniques alternatives à l'utilisation de pesticides. Les problématiques de pollutions diffuses sur la qualité de l'eau (pression phytosanitaire et érosion) sont ainsi considérablement limitées.

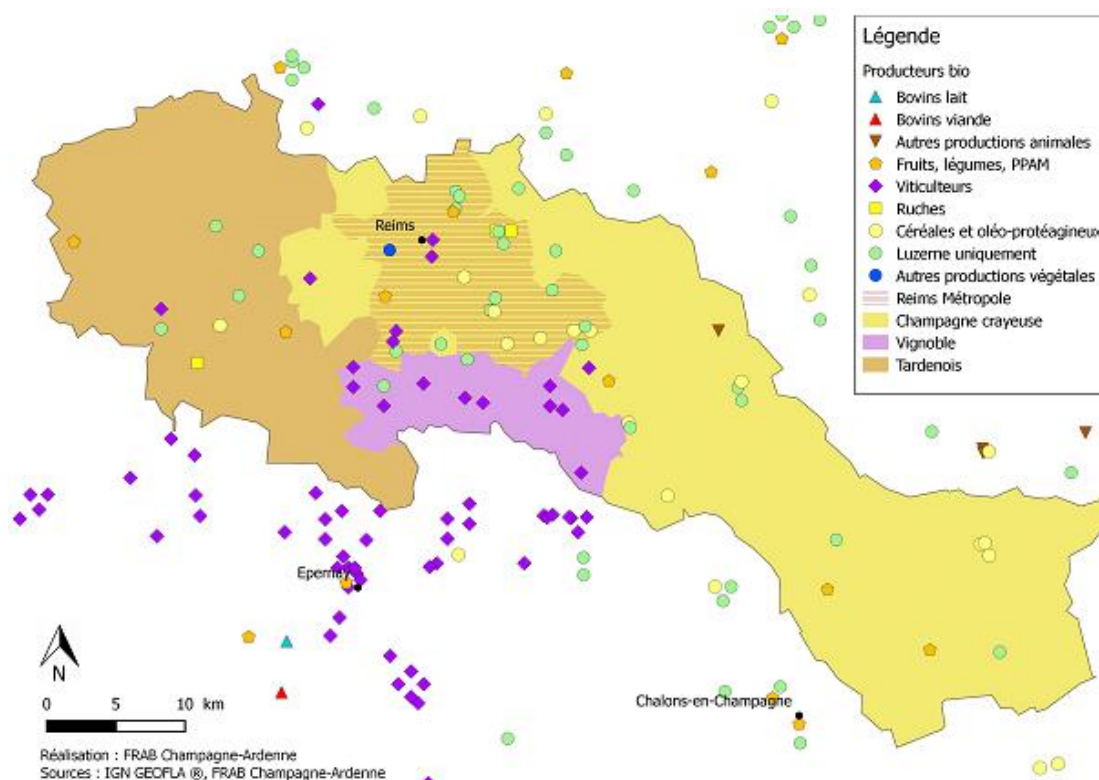
Ce mode de production est garanti par un cahier des charges strict, interdisant l'utilisation de matières actives de synthèse, et notamment les désherbants chimiques, principale démarcation avec

le cahier des charges de la viticulture durable, récemment créé et préconisé par l'interprofession champenoise, qui ne vise qu'à en limiter l'usage (réduction de doses, utilisation de nombreuses molécules chimiques en alternance, désherbage chimique localisé toujours préconisé).

Les viticulteurs bio du territoire sont des sources d'information et de retour d'expériences qui doivent être valorisés auprès des professionnels pour favoriser les conversions, mais aussi auprès des collectivités locales pour qu'elles encouragent ce changement de pratique en lien avec leur ressource en eau. Le désir de faire évoluer les consciences et les pratiques de leurs collègues vignerons est ce qui motive l'action de l'ACB. Ces actions pour la protection des ressources et de l'environnement sont limitées par les moyens d'animation.

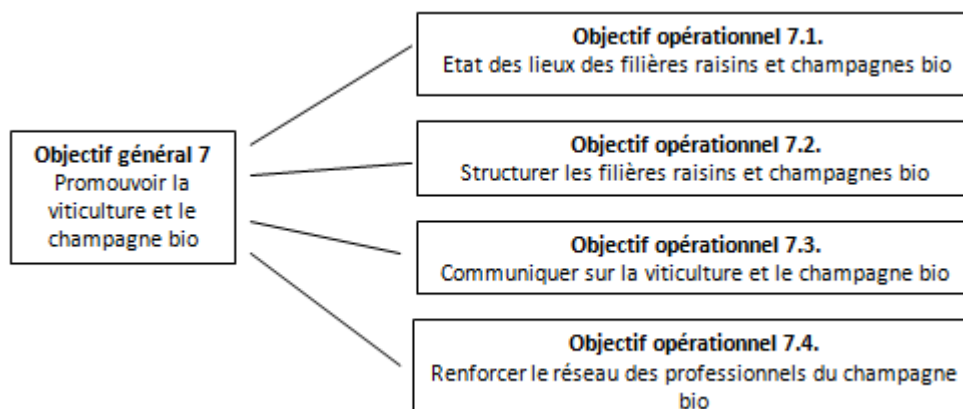
Ces éléments sont mis en avant dans le diagnostic agrobiologique du territoire de la Vesle Marnaise (Figure 2), qui comporte une part importante de viticulture et comprend 16 viticulteurs bio. Cela a permis de définir un travail spécifique à mener autour de la viticulture biologique pour préserver la qualité de l'eau.

Figure 2 : Les productions agricoles et viticoles de la Vesle marnaise



Ce travail a pour objectif général de promouvoir la viticulture et le champagne bio. Il se décline en 4 objectifs opérationnels présentés ci-dessous (Figure 3).

Figure 3 : Extrait du projet de plan d'actions de développement de l'agriculture biologique sur le bassin de la Vesle Marnaise



2- Actions viticoles bio pour la Vesle Marnaise

Etat des lieux des filières raisins et champagnes bio

Afin de caractériser les filières raisins et champagnes biologiques, il convient de contacter les viticulteurs du territoire et ceux situés à proximité, particulièrement les récoltants, pour identifier leurs circuits de valorisation du raisin bio. En parallèle, il s'agira de contacter les opérateurs « conventionnels » du secteur pour savoir s'ils ont développé une activité bio ou auraient un intérêt à en développer une.

Ce travail débouchera sur une mise en lien facilitée des acteurs de la filière.

Poser les bases de la structuration des filières raisins et champagnes bio

L'état des lieux des filières raisins et champagnes bio permettra de dessiner une cartographie des acteurs et d'identifier les points bloquant dans ces filières. Le travail suivant consistera à structurer les filières de façon à pallier à ces blocages. Cela passera par de la mise en lien des acteurs : viticulteurs, coopératives, maisons de champagne... Des courtiers seront certainement associés. Enfin, il conviendra de former des groupes de travail de viticulteurs, probablement plusieurs selon les situations : vigneron coopérateurs, viticulteurs manipulant passant par le négoce... Nous pouvons aller jusqu'à imaginer la formalisation de nouvelles structures adaptées pour presser et vinifier en bio, autrement dit, des outils certifiés bio et tenant compte des particularités bio : faible volumes de cueillette journalier, marché de raisin de faible volume...

Ce travail permettra ainsi de poser les bases de la structuration de la filière.

Communication sur la viticulture et le champagne bio

Comme évoqué dans les éléments de cadrage, malgré un engouement certain, le champagne Bio souffre encore d'un manque de communication et de promotion.

En termes de publics cibles, il convient de distinguer la communication effectuée :

→ *Après des professionnels et des opérateurs champenois*



La communication sur les modes de production biologique est d'ores et déjà effectuée, notamment en partenariat avec la FRAB, autour des Vignes Bio Ouvertes qui permettent d'accueillir un nombre croissant de porteurs de projet.

Pour autant, ce volet gagnerait à être renforcé notamment par l'élaboration de supports de communication spécifiques ciblant les viticulteurs et les opérateurs filières :

-auprès des viticulteurs :

- communication sur le parcours de conversion ;
- communication sur les acteurs de la filière et sur la dynamique de la filière ;
- communication sur la valorisation et la viabilité des filières bio ;
- intégration de supports d'information utilisés par les territoires à enjeu eau (courriers d'informations diffusés par les animateurs de plans d'actions de captages prioritaires) et intégrer la presse viticole

-auprès des opérateurs :

- communication sur l'offre en raisin bio
- communication sur la demande en champagne bio
- organisation de rencontres avec les différents acteurs de l'économie champenoise

Supports : plaquettes, articles, annuaire/guide, conférences/recontres techniques

→ *Auprès des collectivités, élus*

Il est important de montrer aux collectivités locales des territoires à enjeu que la filière champagne bio existe et se développe, et représente une opportunité de changement des pratiques à leur échelle et sur la qualité de leur eau. Cela participe par ailleurs au dynamisme économique du territoire.

Un pan important pourrait ici concerner une communication privilégiée avec Reims Métropole. Ce qui est envisagé :

- Plaidoyer : montrer l'intérêt environnemental, de santé publique, touristique, économique de la viticulture et du champagne bio, ainsi que leur rôle dans l'évolution plus globale de la viticulture champenoise ;
- Organiser des visites de domaines avec intervenants ;
- Articles dans la presse locale ;

Supports : plaquettes, visites de domaines, conférences, articles

Renforcer le réseau des professionnels du champagne bio

L'ACB et la FRAB doivent voir leur action de terrain renforcée pour réaliser l'Etat des lieux filières et le travail de communication et promotion cité précédemment, mais plus largement pour permettre d'accompagner les conversions sur le terrain. Il convient ici d'amplifier le travail d'animation des vignerons bio pour que celui-ci prenne de l'ampleur dans le paysage viticole. La dimension collective, historique dans l'organisation de la filière champagne, doit se retrouver également en bio pour amorcer son changement d'échelle.



Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne



Association des Champagnes
Biologiques

Les actions envisagées sont donc :

- Accompagnement dans le passage en viticulture biologique, en lien avec le pôle conversion
- Mise en lien des viticulteurs et, plus généralement, des acteurs des filières viticoles bio (parrainage, forum d'échanges techniques, rencontres techniques en saison...)
- Renforcement de la capacité d'action et de réaction en viticulture biologique face à la problématique eau (présence en réunion et sur le terrain), face à des passes difficiles (aléas climatiques...), mais aussi pour construire et lancer des actions de développement...

Ces actions ne doivent pas concerner seulement les vigneron bio ou en passe de commencer leur conversion. Elles visent à faire connaître à l'ensemble des vigneron les techniques utilisées par les vigneron bio, de façon à les rendre utilisables, même partiellement, par des vigneron qui ne se sentent pas prêts à prendre les risques d'une conversion.

Le travail du sol sans herbicides chimiques est notamment une des priorités majeures du changement des pratiques culturales, rendu nécessaire par la non ré-homologation de nombreuses matières actives chimiques, par les dégâts d'érosion visibles dans les vignobles, et par la pression médiatique qui ne fait que croître au regard des coteaux défigurés par les couleurs peu naturelles dont ils se parent au printemps.

A l'heure où la Champagne s'enorgueillit de ses coteaux classés récemment au patrimoine de l'Unesco, il serait utile pour toute la filière de s'appuyer sur les expériences de ceux qui pratiquent de longue date une culture naturelle de leurs sols afin de faire évoluer le plus grand nombre