

Tout savoir sur...

La Champagne se mobilise pour une Viticulture Durable



La filière s'est engagée dans une démarche volontariste dès les années 80 pour préserver le terroir et protéger l'environnement tout en maintenant le niveau de qualité attendue des vins de l'appellation de l'AOC Champagne.

En 2001, la Champagne a mis en place une démarche de Viticulture Raisonnée, qui a connu un nouvel élan en 2014 avec la mise en place d'une certification spécifique aux typicités champenoises.

La Viticulture Durable consiste à maîtriser le recours aux intrants dans un objectif de respect de la santé et de l'environnement, et aussi de gérer de manière responsable l'eau, les effluents, les sous-produits et les déchets.

Elle repose également sur la préservation et la mise en valeur du terroir, de la biodiversité et des paysages viticoles. De nombreux viticulteurs, convaincus par la démarche, se sont engagés en auto-évaluation ou vers la certification.

35ans de mobilisation

- 1980** Premiers travaux sur le traitement des effluents d'origine vinicole
- 1990** Programme d'agro-écologie *Viti 2000*
- 2001** Naissance de la Viticulture Raisonnée
- 2004** Mise en place du plan eau, du plan biodiversité et du plan carbone
- 2014** Naissance de la Viticulture Durable en Champagne

Plan Carbone en Champagne

1^{ère} filière française engagée dès 2004 :

EMPREINTE CARBONE



-15%

par bouteille
entre 2003 et 2013

100%

EFFLUENTS* VITICOLES TRAITÉS

* Matières résiduelles obtenues à l'issue du pressurage et de la vinification



MOBILISATION

des vigneronns et
maisons en mouvement
dans une dynamique
d'amélioration continue

100%

DÉCHETS VALORISÉS



90%



DES DÉCHETS
font l'objet d'un tri
sélectif et d'une
valorisation matière
ou énergie.

100%

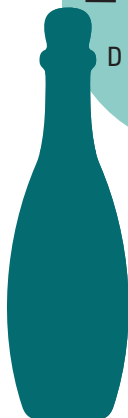


DES SOUS-PRODUITS VITICOLES
sont valorisés dans les domaines de
l'industrie (carburant, alcool industriel),
de la cosmétique, de la santé ou de
l'agro-alimentaire.

OBJECTIF :

-75%

D'ÉMISSIONS
CARBONE
D'ICI 2050



120 000

TONNES DE BOIS DE
VIGNE PAR AN
(sarments, charpentes
et souches) et autant de
sous-produits viticoles
(marcs et bourbes).



75%

DES BOIS DE VIGNE
SONT BROYÉS AU SOLS

Ils enrichissent le sol en
humus et constituent un
fertilisant naturel.



25%



SONT BRULÉS :

leur valorisation énergétique
représente un potentiel de
0,5 tonne équivalent pétrole
par hectare.

L'eau et la biodiversité : Une synergie avec le Plan Carbone

RÉDUCTION DE

50%

EN 15 ANS

*des produits de protection
de la vigne et des matières
fertilisantes*



PRÈS DE 50%

*des produits appliqués en
Champagne sont autorisés*

**EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

**ENHERBEMENT DU VIGNOBLE :
TRIPLEMENT DES SURFACES EN**

10 ANS

*les contours des
parcelles sont
désormais enherbés
naturellement à plus
de 95%*



LA CHAMPAGNE EST



LA PREMIÈRE RÉGION FRANÇAISE

*pour le développement de la technique
biologique de confusion sexuelle qui permet
la quasi-suppression des traitements insecticides
classiques (15 700 hectares protégés par cette
méthode, soit près de 46% des surfaces de l'AOC)*

*Des inventaires de biodiversité sont entrepris
régulièrement pour apprécier **les efforts
positifs des évolutions des pratiques et
des aménagements du vignoble** :*



FLORE

365

*espèces
herbacées
et arbustives
inventoriées*



VIE DES SOLS

1 t

*de lombrics
par hectare*



ARTHROPODES

596

*morpho-espèces
identifiées, dont
**70 espèces
d'auxiliaires de
la vigne***



OISEAUX

55

espèces

La conduite simultanée de ces plans d'action permet de nombreux co-bénéfices environnementaux. Par exemple, la réduction des intrants favorise la préservation des ressources en eau, améliore la biodiversité dans le vignoble et contribue à réduire les émissions de carbone (les intrants non utilisés ne sont pas fabriqués, conditionnés, transportés, appliqués... et ne génèrent pas de déchet).

La réduction de l'empreinte eau, de l'empreinte biodiversité et de l'empreinte carbone a pour conséquence la baisse de l'empreinte écologique globale de la filière.

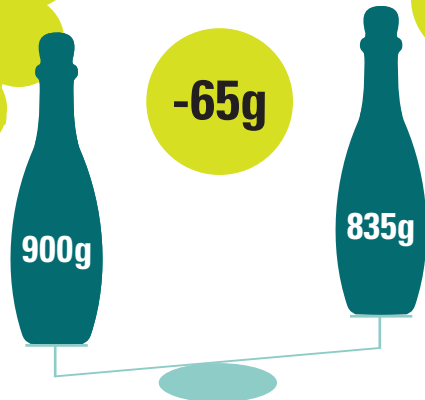


ZOOM SUR...

L'allègement des bouteilles

Après 5 années d'expérimentation, la filière Champagne a réduit en 2010 le poids de chaque bouteille de champagne pour **limiter l'impact des émissions de CO₂ liées** aux emballages et aux transports.

POIDS DE LA BOUTEILLE



UNE RÉDUCTION DE

7%

DU POIDS DE LA BOUTEILLE

UNE RÉDUCTION DES ÉMISSIONS
DE 8 000 TONNES DE CO₂

soit l'équivalent d'un parc de 4 000 véhicules



UN DÉFI TECHNOLOGIQUE RÉUSSI

Trouver le meilleur compromis possible entre la plus forte diminution de poids et la conservation des propriétés mécaniques de la bouteille, garantie par les verriers.

LA PART DES EMBALLAGES

dans la production de Champagne est important, elle représente

1/3

DES ÉMISSIONS DE
CARBONE DE LA FILIÈRE



La filière Champagne est engagée de façon collective avec Adelphe pour la gestion de la récupération et de la valorisation des emballages usagés.



www.sgv-champagne.fr

17 avenue de Champagne - CS 90176 • 51205 Epernay Cedex • Tél. 03 26 59 55 00
69 Grande Rue de la Résistance • 10110 Bar-sur-Seine • Tél. 03 25 29 85 80
1 avenue de l'Europe • 02400 Chateau-Thierry • Tél. 03 26 59 85 30