



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

Rapport moral de l'Assemblée Générale de l'Association des Champagnes Biologiques

25 février 2022 à Saint Julien-les-Villas

Pascal Doquet, Président de l'ACB

Je vous souhaite à toutes et tous la bienvenue pour cette AG 2022 de l'Association des Champagnes Biologiques. Nous nous retrouvons à nouveau dans cette belle salle, encore bien adaptée à la taille de notre association pour cette année 2022.

2022 que nous souhaitons toutes et tous plus clémente que cette très difficile année 2021 que nous venons de laisser. Le changement climatique que nous vivons et vivrons encore de longues décennies nous montre à quel point les forces à l'œuvre dans la nature peuvent nous laisser désemparés et parfois dépassés.

Les extrêmes se renforcent, les rivières atmosphériques et les perturbations des jetstreams mélangent les saisons et entraînent des calamités auxquelles nous ne sommes pas toujours préparés.

Le gel printanier en France a été mémorable dans les vignobles de nombreuses régions viticoles qui n'y sont pas habituées. L'Aube en a connu deux épisodes particulièrement marqués, entamant gravement dès le printemps le potentiel de récolte.

Après un froid persistant de longues semaines, les enchainements de perturbations pendant la période de pousse de la vigne sont malheureusement venus nous rappeler combien cette plante qui nous est chère, marqueur de notre civilisation, est encore bien fragile face au mildiou introduit artificiellement et accidentellement il y a 143 ans en Europe. Troisième venu des calamités viticoles importées au 19^{ème} siècle avec l'oïdium et le phylloxéra, il reste le plus craint et le plus dévastateur dans nos régions soumises aux flux océaniques.

En Champagne, 2021 a été une année où ses dégâts ont été parmi les plus forts, en particulier pour les régions de la Vallée de la Marne et la majeure partie de la Montagne de Reims. La grêle s'est malheureusement invitée également pour quelques secteurs plus localisés. Il y a eu des villages sinistrés. Le mildiou est devenu hors de contrôle pour beaucoup, quelque soit le mode de culture pratiqué. Dans ces conditions extrêmes, la capacité d'intervention pour réaliser les traitements de protection est primordiale.

Mais malgré la pression exceptionnelle due au climat, on constate une dynamique de conversion très forte en Champagne. Si les chiffres de l'Agence bio sont bien confirmés par l'Observatoire Régional de l'AB cette année, la surface de conversion supplémentaire en 2021 serait de 678 ha, ce qui amènerait à 8% la surface en bio et en conversion de l'AOC.

Nous avons tenu ce dernier lundi une réunion avec nos adhérents pour échanger et retracer ce millésime périlleux. Je n'ai pas de scoop à vous révéler. Nous n'avons pas découvert de recette miracle pour nous assurer une protection infaillible.

Nous savons que les moyens de protection contre le mildiou utilisables en viticulture biologique sont surtout dépendants de l'usage du cuivre. Il reste le meilleur « masque de protection » appliqué sur la vigne pour limiter la germination des spores qui vont infester feuilles et grappes et les détruire. Mais son usage, uniquement préventif, nécessite de pouvoir rapidement repositionner un nouveau traitement après une pluie contaminatrice et lessivante.

Si nos échanges lundi nous ont permis de comprendre comment nous pouvons encore nous améliorer sur tel ou tel point technique, ils nous ont surtout confirmé qu'il faut être bien préparé pour s'engager dans la viticulture biologique. Au-delà de quatre heures pour réaliser un traitement sur tout le parcellaire, le risque de perte de récolte croît progressivement de façon de plus en plus importante. L'année 2021 a également encore montré la nécessité de disposer d'un « plan B » quand l'accès aux vignes n'est plus possible en tracteur.

Après plusieurs années au climat plutôt clément, certains nouveaux convertis n'ont peut-être pas assez pris conscience de ces nécessités. Mais même pour certains Bio expérimentés, en 2021 il n'a pas toujours été possible de préserver la récolte dans les vignobles les plus exposés.

Dans ces circonstances, il est chanceux d'être champenois ! Ici, la rudesse du climat et les aléas économiques ont conduits les vigneronnes à inventer et développer une mise en réserve de récolte qui aura été salutaire pour beaucoup. Cette réserve nous permet une résilience que beaucoup de vignobles nous envient. Il est peut-être encore possible de l'améliorer. Une réflexion est en cours à ce sujet dans l'interprofession.

Cette protection que nous apporte la réserve individuelle explique certainement en partie pourquoi, malgré une année terrible, les surfaces engagées en Bio en Champagne ont encore progressé. Oui, il y a eu quelques renoncements. Une grande maison qui avait beaucoup communiqué sur son engagement fin 2020 s'est rétractée. Le manque de préparation et d'appréciation des moyens humains et techniques nécessaires pour passer en bio en ont certainement été les causes principales.

Cela vient nous rappeler que le Bio n'est pas un outil marketing que l'on pourrait aisément ajouter à une panoplie déjà disponible.

La Bio est un engagement, qui nécessite une implication constante. C'est un mode de vie qui transforme celles et ceux qui s'y aventurent. Elle modifie le rapport à l'environnement, aux personnes avec qui l'on travaille.

Avec maintenant huit administrateurs du SGV engagés partiellement ou totalement en conversion, notre mode de culture étend son influence et acquiert une meilleure reconnaissance. Oui, la Bio est possible en Champagne. Les Vignes Bio Ouvertes que nous organisons depuis de nombreuses années, en plus grand nombre encore en 2021 malgré les circonstances dues à la pandémie, nous amènent davantage de vigneronnes et vignerons intéressés, soucieux de leur santé, de la qualité de leur production et de leur patrimoine. Les formations que nous organisons en partenariat étendent chaque année le champ de connaissances et le cercle de nos relations.

Pour autant, l'ACB reste absente des instances professionnelles. Nous ne sommes pas consultés directement pour donner nos avis, ne faisons pas partie des commissions et des groupes de travail autour de sujets pour lesquels nos avis seraient pourtant pertinents. Cette demande ancienne et récurrente pour une place de partenaire reconnu reste d'actualité pour nous.

Dans toutes les régions viticoles, les Bio s'organisent. Des conventions sont parfois signées avec les interprofessions pour des échanges de données par exemple. Notre demande d'intégration d'un marqueur « certifié bio » sur la déclaration de récolte ne nous a pas été encore accordée par le Comité Champagne. Mais nous renouvellerons prochainement cette demande.

Celle-ci s'inscrit dans le développement de moyens supplémentaires nécessaires pour développer le projet de Filière Champagne Bio sur lequel nous travaillons depuis plusieurs années, avec l'aide financière de l'Agence de l'Eau Seine Normandie.

Cette action fédère et rapproche des acteurs champenois qui n'avaient pas beaucoup travaillé ensemble auparavant. Je salue le retour du SGV dans ce travail important pour nos adhérents, notamment ceux qui sont insérés dans la coopération champenoise.

Ce travail est mené efficacement en tandem avec Bio Grand Est, fédération régionale intégrée dans le réseau FNAB. Notre partenariat avec Bio Grand Est nous permet de montrer notre solidarité pleine avec le réseau de l'Agriculture Biologique, tout en préservant notre liberté d'expression, d'action et d'engagement au sein du monde viticole, qui est, à bien des égards, un peu particulier dans le monde agricole.

Le développement de la labellisation Haute Valeur Environnementale a, par exemple, été jusqu'à maintenant surtout engagé dans la viticulture, avec chez nous la variante Viticulture Durable en Champagne.

La problématique de la nécessité du cuivre en Viticulture Biologique n'est également pas toujours bien comprise par les autres productions.

Si nous pouvons constater que le sujet du cuivre est souvent instrumentalisé pour dénigrer l'Agriculture Biologique en général, le besoin de faire baisser les IFT dans les certifications environnementales, l'apparition des Distances de Sécurité Riverains pour de nombreuses substances aux abords des habitations ont fait baisser chez les viticulteurs les polémiques liées à son usage.

Au sein du réseau FNAB, j'ai en charge le rôle de référent cuivre national pour la commission viticulture.

Notre association faisant également partie, depuis sa création, de la fédération France Vin Bio, j'ai pu participer activement avec ces deux responsabilités à une action de revendication collective, afin de demander au Ministre de l'Agriculture de reconsidérer les limitations imposées par l'ANSES pour certains produits cupriques dans leurs AMM, qui interdisent le recours au principe du lissage des doses sur plusieurs années, tel que ce principe avait été voté par les Etats-Membres de l'Union Européenne en 2018.

Je veux souligner comment ce courrier a été appuyé et signé par l'ensemble des organisations viticoles nationales sollicitées par France Vin Bio et la FNAB : la CNAOC, les Vignerons de la Coopération Agricole, la Fédération nationale des Vignerons Indépendants, le Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, la Fédération Française de la Pépinière Viticole, les Chambres d'Agriculture de France.

En cette année de nombreuses calamités agricoles, nous avons accueilli avec satisfaction la délivrance d'une AMM de 120 jours pour ces produits, qui étendait la dose maximum annuelle à 5 kg/ha au lieu de 4 kg/ha.

Si le timing de notre demande n'a pas été suffisamment précoce pour nous permettre d'obtenir la décision ministérielle assez tôt en saison pour adapter en conséquence nos programmes de traitement, cette décision a cependant permis à beaucoup de ne pas se trouver en défaut par rapport à la réglementation dans leurs déclarations fournies à leur organismes certificateurs.

Cette décision révèle en tous cas une nouvelle considération pour la problématique de la limitation du cuivre telle qu'elle est appliquée en France. Nous réitérons cette demande cette année et les suivantes, jusqu'à la prochaine évaluation du cuivre en 2025, en espérant être à nouveau écoutés et compris par les prochains représentants des élus à venir.

Oui, le cuivre est encore un moyen efficace pour préserver les potentiels de récolte en viticulture biologique. Avec les restrictions volontaires ou imposées des produits classés CMR (Cancérogènes, Mutagènes et Reprotoxiques) ou PE (Perturbateurs Endocriniens), tous les modes de viticulture trouvent ou retrouvent un intérêt à utiliser du cuivre.

Et oui, nous continuons de contester l'évaluation qui en a été faite jusqu'à maintenant, notamment par l'ANSES pour la réévaluation de 2018, et notamment l'absence de l'évaluation de son usage en considérant les doses pluriannuelles.

La Task Force des fabricants de produits cupriques a engagé une expérimentation en Allemagne en 2020, en France en 2021, visant justement à évaluer le lissage pluriannuel. Sur les trois ou quatre années de la série d'expérimentations, une dose moyenne de 4 kg/ha sera appliquée, mais une année verra appliqué une dose de 6 kg/ha. Nous espérons que les résultats de ces expérimentations

viendront montrer, à nouveau, l'adéquation de cette adaptation continue des doses aux risques climatiques qui est pratiquée par les vigneron Bio.

Dès la découverte de l'effet du cuivre sur le mildiou en 1883, il a été utilisé pendant des décennies dans toutes les régions viticoles à des doses huit à dix fois plus importantes que celles que nous utilisons maintenant. Son accumulation dans les sols a été plus ou moins marquée selon l'historique des parcelles. Pour autant, les premiers résultats des analyses produites dans le cadre du projet BasIC, conduit par la FNAB en partenariat avec l'ITAB, l'INRAe et l'IFV, montrent que l'intensité des effets du cuivre pour la vie du sol ne pénalise pas la poursuite de la culture de la vigne, tout en permettant de continuer à produire des vins de qualité. Nous présenterons plus complètement ces premiers résultats lors de la restitution complète du projet BasIC en fin d'année.

En tant que producteurs Bio, le mode de culture biologique nous apparaît simple dans sa caractérisation et son contrôle. Il se définit par la non-utilisation de matières actives de synthèse. Il n'en reste pas moins difficile pour sa mise en œuvre.

Par contre, les labellisations HVE ou VDC nous apparaissent plutôt compliquées dans leur définition et leur contrôle, mais relativement faciles à obtenir en considérant que les objectifs à atteindre n'impliquent pas de prises de risques importantes pour la récolte.

Mais la continuation de l'utilisation de pesticides de synthèse permise par ses deux labels entraîne un flou dans la perception de leur intérêt par le grand public. Les organisations environnementales les considèrent nettement moins efficaces pour la biodiversité que la labellisation Bio. La fédération France Nature Environnement, qui avait œuvré pour la création du label HVE, s'en est par exemple largement éloigné aujourd'hui.

Certaines associations qui s'attachent à alerter sur des risques encourus par les travailleurs des vignes ou les riverains des vignobles continuent de mettre en question le bien-fondé de ces labels. Même s'il ne nous appartient pas, en tant que producteurs biologiques, de nous positionner sur le fond du sujet, nous ne pouvons que regretter les attaques judiciaires qui ont conduit à restreindre les possibilités de débat public sur cette problématique.

Notre conseil, par un vote, a donc décidé de soutenir l'association Alerte aux Toxiques, par une aide constituée symboliquement de 10 euros pour chacun de nos 150 adhérents, pour l'aider dans sa gestion du jugement qui l'a condamnée pour dénigrement de la filière viticole bordelaise, ainsi que sa porte-parole Valérie Murat. L'appel du jugement qui a été pourvu n'étant pas suspensif du paiement des dommages attribués par le premier jugement, AAT doit s'acquitter de la somme de 125000 euros avant de voir son appel pouvoir être examiné par le tribunal.

Ce premier jugement n'a pas tranché sur le fond de la problématique, mais bien sur la forme qu'a employée l'association. Il est apparu normal au conseil d'aider Alerte aux Toxiques pour pouvoir faire appel de ce jugement.

L'Agriculture Bio résiste aux attaques des partisans de l'utilisation des molécules chimiques depuis longtemps, sans avoir à recourir à des procès. C'est par l'exemple que nous militons pour nos pratiques, avec nos résultats agronomiques et la qualité de nos produits.

Pour autant, l'Assemblée Générale de la FNAB a décidé d'introduire de nouvelles certifications pour un label Bio+, intégrant notamment des marqueurs de biodiversité. La présentation de ces nouveaux engagements est en cours actuellement.

Pour la viticulture champenoise, mais aussi celles d'autres régions à haute densité de plantation, les objectifs à atteindre pour la certification de ce label, déterminés au niveau d'un cahier des charges national pour toutes les cultures seront difficiles à atteindre. Notre histoire culturelle et la valeur de notre patrimoine foncier seront des handicaps certains.

Mais cela ne freinera pas les évolutions mises en œuvre par les vigneronnes et vignerons Bio, évolutions utiles et nécessaires pour nos paysages. La vitiforesterie, l'aménagement écologique des coteaux, le non-fauchage des tournières progresseront encore, même si cela ne nous fera pas marquer des points dans un référentiel. Parce que ce soin pour les écosystèmes est inhérent à la prise de

conscience écologique qui a nourri la naissance de l'Agriculture Biologique, et qui a ensuite abouti à sa reconnaissance par l'Etat.

Cette construction progressive, cette reconnaissance sont proches de celles qui ont conduit à la création des AOC. Il est ainsi normal que l'INAO soit le garant de nos signes qualitatifs. Et il est aussi normal que nous revendiquions une protection pour nos labels.

La protection passe d'abord par l'information. Nous avons accueilli avec une grande satisfaction l'invitation que nous avons reçue de la Revue du Vin de France pour amener, dans une tribune offerte dans son numéro de juin, des éléments de connaissance sur la réglementation bio, et sur l'absolue nécessité d'être engagé en certification bio pour en utiliser les marqueurs et les éléments de langage. Non, il n'existe pas de viticulture bio non-certifiée, bio non-revendiquée. La protection du mot Bio s'étend aussi à l'Agriculture Biodynamique.

<https://www.facebook.com/709222059162608/posts/4036069726477808/>

La qualité des vins produits en suivant nos cahiers des charges est de plus en plus reconnue et célébrée par ces revues et les consommateurs. Nous avons été ravis de voir reconnu récemment l'excellence de la production de deux de nos adhérents dans la presse française spécialisée, la Maison Leclerc-Briant, marque de l'année pour la Revue du Vin de France, et Benoit Lahaye, vigneron de l'année pour le magazine Gault & Millau.

Cette reconnaissance démontre pour nous que ce travail imprégné par le respect du vivant ne peut nous conduire sur de mauvaises voies.

Nous sommes prêtes et prêts à accueillir davantage de personnes dans notre famille de pensée, de pratiques. La voie de la Bio nous rend plus libres, plus humanistes.

Cela reste un beau projet que je vous souhaite de partager.

Pascal Doquet, Président de l'ACB