

J'agis pour la Champagne

La certification Viticulture Durable en Champagne est donc l'ultime étape d'une démarche de progrès et d'un engagement de nos pratiques techniques et environnementales respectueuses.

Cette certification comporte 59 mesures spécifiques au vignoble champenois et mesures complémentaires à des exigences réglementaires.



Gestion de l'exploitation : se former et informer sur les méthodes et pratiques de la viticulture durable.



Préservation de la biodiversité : maintenir ou développer la biodiversité des coteaux viticoles et préserver les milieux naturels et les ressources en eau.



Stratégie phytosanitaire : préserver la récolte en qualité et quantité, permettre l'efficacité maximale des traitements, respecter les populations locales et les consommateurs, assurer la sécurité des opérateurs, préserver la qualité des sols, de l'eau, de l'air et des milieux naturels.



Gestion de la fertilisation : la fertilisation de la vigne s'inscrit dans une logique globale d'entretien du sol. Elle consiste à nourrir la terre qui, à son tour, assure l'alimentation de la vigne. Il est donc nécessaire d'entretenir la teneur du sol en matière organique et en éléments minéraux, de favoriser l'activité biologique, de satisfaire précisément les besoins de la vigne de manière à permettre une maîtrise de sa vigueur et un équilibre végétatif.



Préservation des terroirs et mise en valeur des paysages : préserver les propriétés physico-chimiques et biologiques des sols est un enjeu majeur pour une appellation d'origine contrôlée.

L'inscription des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco repose sur un aménagement de l'espace, expression de l'action de l'homme et de la nature, qui a permis l'émergence d'un produit universel. Cet héritage doit être lui aussi préservé et entretenu.

L'objectif est de mettre en valeur les paysages, de maintenir et rénover les éléments patrimoniaux du vignoble, de lutter contre l'érosion des sols et d'améliorer le cadre de vie des populations locales.



Gestion des effluents et des déchets : l'exploitation met en œuvre des solutions permettant de réduire sa production de déchets. Les déchets néanmoins générés sont valorisés dans une logique d'économie circulaire.



Réduction de l'empreinte carbone : depuis 15 ans, la Champagne a réduit de 20% son empreinte carbone par bouteille commercialisée. Ce résultat fait de la Champagne une filière pionnière en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre. L'objectif est d'atteindre 25% de réduction en 2025 et 75% à l'horizon 2050. Pour cela, il faut évaluer ses pratiques dans un souci d'amélioration constante des performances environnementales, réduire les émissions directes en ayant recours aux pratiques les moins énergivores et réduire les émissions indirectes en particulier celles liées à l'utilisation des intrants.

Je respecte la réglementation

Le respect de la réglementation est un préalable à toute démarche de certification. L'activité viticole est soumise à une réglementation qui a pour objectif de protéger les exploitants, les salariés, les populations locales, les consommateurs et l'environnement.

Cette 1^{ère} étape comporte 29 points réglementaires de base dans les domaines de :

- gestion de l'exploitation
- préservation de la biodiversité
- stratégie phytosanitaire
- gestion de la fertilisation
- préservation des terroirs et mise en valeur des paysages
- gestion des effluents et des déchets

