

**Le référentiel Version 2020**

L’exploitation est engagée dans les démarches

« **Viticulture durable en Champagne** » et **« Haute Valeur Environnementale »**

Le référentiel est structuré en 3 étapes progressives.

Au total, ce sont 99 points qui sont vérifiés lors des audits de contrôle.

Le référentiel n’est plus uniquement composé de points de contrôle, mais également d’Engagements. Les points d’engagements sont des points qui ne font pas l’objet d’écart.

**Etape 1 : 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 1ère 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

**Etape 2 : En route vers la Haute Valeur Environnementale (HVE)**

HVE est le 3ème niveau d’une certification environnementale nationale mise en place par l’Etat.

La certification HVE est basée sur la performance environnementale des exploitations. Elle contient 11 points fondés sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation.

**Etape 3 : 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.

*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.

*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. Objectif : atteindre 25% de réduction en 2025 et 75% à l’horizon 2050.