

LA CHAMPAGNE VISE UNE VITICULTURE 100% ÉCOLOGIQUE

Le Comité Champagne a annoncé aujourd'hui le lancement d'un nouveau référentiel technique de viticulture durable qui propose aux exploitations champenoises d'obtenir une certification adaptée à la spécificité de l'appellation d'origine contrôlée Champagne.

De plus, ce nouveau référentiel permettra aux vignerons et maisons de Champagne qui le souhaitent d'obtenir simultanément la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

C'est depuis 2001 que la Champagne s'est engagée dans un processus de viticulture durable qui a conduit, en particulier, à réduire de 50% les quantités de produits de protection de la vigne appliquées, à traiter 100% des effluents vinicoles, à valoriser 90% des déchets et 100% des sous-produits, à réduire de 15% l'empreinte carbone de chaque bouteille.

Avec ce nouvel outil ambitieux, les vignerons et maisons de Champagne ont désormais le choix entre une viticulture durable en autoévaluation, une viticulture durable certifiée et une viticulture biologique.

La Champagne vise ainsi une viticulture 100% écologique et se donne les moyens de dépasser les objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement afin de rester une région pionnière de la viticulture mondiale.

Epernay, le 12 mai 2014

Contact : Comité Champagne – Thibaut Le Mailloux – Tel. 03.26.51.19.30