

Champagne et Biodynamie



Le développement durable, la viticulture bio et la biodynamie, deviennent un engagement pour la fabrication du Champagne en région Champagne-Ardenne.

L'engagement des viticulteurs en Champagne s'inscrit désormais dans une démarche de viticulture raisonnée qui concerne aujourd'hui la quasi totalité des 34000 hectares du vignoble Champenois.

Pour aider les professionnels dans leur démarche, des référentiels sont édités par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), regroupant différentes mesures: maîtrise des nuisances et des risques liés à l'utilisation, préservation et la mise en valeur des terroirs, de la biodiversité et des paysages, gestion responsable de l'eau, des effluents, des sous-produits et des déchets, défi énergétique et climatique.

Ces mesures sont principalement écologiques mais l'engagement pour un Champagne respectueux de l'environnement et de qualité représente un réel enjeu économique. En effet, il s'agit avant tout pour les producteurs et les grandes Maisons de satisfaire les amateurs de ce précieux nectar.

Par ailleurs, depuis une dizaine d'années, la conversion à la bio en viticulture Champenoise connaît un véritable engouement, qui se traduit par une augmentation permanente des surfaces et du nombre de domaines certifiés (35 en 2008, alors qu'ils n'étaient que 11 en 1998). Le cap du million de bouteilles de Champagne bio a été franchi en 2008 et aujourd'hui 18 producteurs sont convertis à l'élaboration de Champagne bio.

Enfin, certains viticulteurs ont choisi de franchir un nouveau cap en dédiant totalement leur exploitation à l'agriculture bio-dynamique. Ainsi, différentes préparations naturelles sont administrées aux sols afin d'assurer leur fertilisation, tout en respectant le rythme des éléments Terre, Lune et Soleil.

Source : <http://www.actualites-news-environnement.com/>