

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Les salons Bio s'ouvrent au champagne

Les salons Bio s'ouvrent au champagne

Par *Anonyme*

Créé le 19/10/2010 08:59

[Et Aussi](#)**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/une-certification-bio>**Titre:**

Une certification bio

EPERNAY (Marne). Le temps de la marginalité est désormais bien révolu. La viticulture biologique est aujourd'hui le secteur de l'agriculture bio qui progresse le plus en France : +20 % depuis 2007. Hier, ils étaient une dizaine de vigneron certifiés bio à tenir salon à Epernay.

D'UNE dizaine au début des années 1980, les viticulteurs « bio » sont aujourd'hui plus de 3 000 en France, une quarantaine en Champagne-Ardenne dont une vingtaine dans la Marne. Hier, ils étaient une dizaine à tenir salon à Epernay. Tous certifiés en viticulture biologique et/ou biodynamique, venus présenter leurs champagnes ou coteaux champenois, issus de raisins certifiés, à un public de cavistes, restaurateurs et sommeliers professionnels.

La qualité avant tout

Plus que le « bio », c'est la qualité de leurs vins qu'ils étaient venus défendre. « Nous sommes là pour présenter nos champagnes, échanger et montrer comment nous avons réussi à cultiver nos vignes sans pesticides de synthèse ou engrais chimiques. C'est la qualité que nous défendons. Le bio, n'est que le moyen d'y parvenir, », explique Vincent Laval, vigneron à Cumières et vice-président de l'AIVABC, Association interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique en Champagne. Un vigneron qui maîtrise parfaitement le sujet... « Mon père, Georges, a été l'un des pionniers de la viticulture biologique dans les années 70. Je suis né dans le bio... L'important pour nous, c'est de défendre la qualité. C'est ce que les consommateurs recherchent également. Ils prennent de plus en plus conscience de la toxicité des produits de synthèse. »

A ce jour, plus de 191 hectares sont certifiés bio dans la zone d'appellation Champagne (Source : Chambre d'agriculture de la Marne 2009). Le nombre de bouteilles élaborées à partir de raisins issus de la viticulture biologique progresse au fur et à mesure que le nombre de domaines certifiés s'accroît

Pour permettre aux consommateurs d'accéder aux champagnes de vigneron bio, l'AIVABC multiplie les opérations : journées portes ouvertes, salons professionnels...

Hier, il s'agissait d'une première en Champagne-Ardenne. Un événement marqué par le décès récent de Pascal Leclerc (Champagne Leclerc-Briant), initiateur de ce salon. Envers et contre tous, il avait fait sien le défi de convertir et de faire certifier ses 30 hectares en viticulture biodynamique. Il était l'un des plus gros producteurs de champagne certifié bio.

Caroline GARNIER

[Photos / vidéos](#)

Auteur :

Légende : A la découverte des champagnes issus de raisins certifiés « bio ».

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/les-salons-bio-souvrent-au-champagne>