



DOSSIER DE PRESSE
2016

VIGNERON INDÉPENDANT DE CHAMPAGNE

UNE GARANTIE DU “FAIT MAISON”

Être Vigneron Indépendant de Champagne (VIC), c'est **la garantie du “fait maison”, du raisin au verre**, de la culture de la vigne à la commercialisation des bouteilles en passant par la vendange, la vinification, l'assemblage, avant les différentes étapes de tirage, remuage, dégorgement, dosage, bouchage, habillage et étiquetage. La démarche implique que **le champagne est issu des raisins et des vins du récoltant-manipulant**.

Cet engagement se traduit par un logo spécifique, celui bien connu des Vignerons Indépendants de France (VIF), décliné en noir et or, et un slogan propre aux Vignerons Indépendants de Champagne : “Vigneron indépendant de A à Z !...”

DES ACTIONS FORTES DE LA FÉDÉRATION RÉGIONALE

La Fédération Régionale des Vignerons Indépendants de Champagne **participe aux événements nationaux des VIF**, Vignerons Indépendants de France (concours des vins, salons pour professionnels et grand public, pique-nique de la Pentecôte...) mais elle mène **également des actions spécifiques** comme la mise en place d'une **boîte à outils pour aider les vignerons** à améliorer leurs pratiques culturelles, la vinification, le marketing, le packaging, la communication et la commercialisation.

Par ailleurs, dans la mouvance du Grenelle de l'Environnement, elle a voulu affirmer un **signe fort d'engagement pour la viticulture raisonnée**. Dans ce cadre, elle s'attache à expliquer, promouvoir et faciliter la mise en œuvre de la **démarche HVE** (Haute Valeur Environnementale) et le développement de la viticulture bio.

UN NOMBRE CROISSANT D'ADHÉRENTS

La Fédération Régionale des Vignerons Indépendants de Champagne rassemble, en 2016, **364 adhérents**, un chiffre qui a plus que triplé depuis 2000.

Ils représentent **près de 2600 ha**, soit 7,5 % du vignoble champenois. Ils produisent **13,5 millions de bouteilles par an**, soit 22 % des ventes des vignerons de Champagne, et exportent près de 18 % de leur production.



LA DÉMARCHE HVE (Haute Valeur Environnementale)

PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

La certification HVE (Haute Valeur Environnementale) est un **dispositif public** créé en 2012, bénéficiant de la **caution du ministère de l'Agriculture** et portant sur la **biodiversité de l'exploitation**, la stratégie phytosanitaire, la gestion des engrais et de la ressource en eau.

Elle est soumise à **un cahier des charges précis, contrôlé par des audits indépendants** validés par l'État pour s'assurer chaque année du respect des engagements.

La HVE est une **certification entreprise** et non une certification produit comme le bio ; elle affirme **un intérêt supplémentaire pour la biodiversité**, notamment par la mise en œuvre de **refuges pour la faune et la flore sauvage**, la préservation des nuisibles de la vigne et des insectes pollinisateurs, le développement de **prairies enherbées ou de haies paysagères**, la mesure d'un **indice de fréquence de traitement** concernant les passages de tracteurs et les quantités de cuivre et de soufre, le choix d'une fertilisation azotée et d'une utilisation raisonnée des herbicides et des traitements à base de molécules de synthèse...

JUSTIFIER DES BONNES PRATIQUES

Pour des vigneron en culture raisonnée, il s'agit d'une approche de **pratiques respectueuses de l'environnement** pour "mettre un pied à l'étrier", **garantir une traçabilité et une gestion phytosanitaire mesurée**.

Pour les vigneron en bio, la HVE peut apporter un module complémentaire sur la biodiversité et **justifier des bonnes pratiques de l'exploitation**, en particulier par l'indice de fréquence des traitements.

TROIS NIVEAUX, UN LOGO

La HVE comprend trois niveaux d'engagement ; seul le troisième aboutit à la certification avec une obligation de résultats et donne droit au vigneron de communiquer sur la HVE, notamment via le logo au papillon.

À ce jour, plus de 300 vigneron sont certifiés dans l'Hexagone dont la moitié de vigneron indépendants et une trentaine en Champagne mais 7000 sont engagés dans la démarche.

Et les pionniers en 2012 étaient champenois !

PETIT RAPPEL DE SITUATION DU VIGNOBLE CHAMPENOIS :

36 000 ha sur 319 communes de la Marne, l'Aube, la Haute-Marne, l'Aisne et la Seine-et-Marne.

3 cépages majeurs : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay

312,5 millions de bouteilles expédiées en 2015 pour **un chiffre d'affaires de 4,74 Mds€.**

51,8% des volumes sont commercialisés en France.

www.vignerons-independants-champagne.com

TÉMOIGNAGES :

Alban Petit Champagne Apollonis

03 26 58 34 01

contact@champagneapollonis.com

Ludovic Beaufort Champagne Beaufort Herbert

03 26 57 01 34

beaufort-herbert@wanadoo.fr

Alexis Leconte Champagne Xavier Leconte

03 26 52 73 59

alexis@xleconte.com

Christine et Vincent Scher-Sévillano Champagne Piot-Sévillano

03 26 58 23 88

contact@piot-sevillano.com

POUR PLUS D'INFOS :

<http://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

CONTACT PRESSE

Carole Nicolas

cnicolas@ideesenforme.com

06 74 08 92 57