

Association des Champagnes Biologiques

82043688900019

Complexe Agricole du Mont Bernard

Rue des Francs

51000 Châlons-en-Champagne



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

Rapport Moral du Président Pascal DOQUET Assemblée Générale Ordinaire de l'ACB le 12 février 2021 à Blancs-Coteaux - Vertus

« Je vous souhaite à toutes et tous la bienvenue à Vertus, où nous sommes accueilli.e.s généreusement par la municipalité en ces temps difficiles pour les rassemblements.

Comme nous vous l'avons annoncé avec l'envoi des convocations, nous avons choisi, en conseil d'administration, d'organiser notre assemblée générale en présentiel, mais en comité restreint à une quarantaine d'adhérents à cause des conditions sanitaires. C'est évidemment dommage pour nous de ne pas partager avec le plus grand nombre ce moment annuel phare de l'ACB, mais nous avons besoin de valider en AG les cotisations et les décisions qui vont nous permettre d'organiser la vie de l'association pour cette nouvelle année. Le manque de visibilité sur les prochains mois ne nous a pas encouragés à reporter davantage ce rendez-vous.

Une AG extraordinaire est également prévue, qui va nous permettre de faire évoluer nos statuts afin de pouvoir les adapter au changement d'échelle de la viticulture biologique en Champagne et aux besoins d'évolution des activités de l'ACB.

Cette restriction des participants est d'autant plus dommage après une année exceptionnelle qui a vu, malgré les circonstances de la pandémie, la plus forte augmentation des surfaces converties en viticulture biologique en Champagne. Nous allons détailler plus avant ces chiffres qui nous ont impressionnés. Avec 812 ha entrés en conversion en 2020, c'est un ajout, en une seule année, équivalent à environ 70% des surfaces précédemment engagées ! 158 nouvelles structures sont venues s'ajouter aux 260 déjà engagées en 2019 (ces chiffres attendent encore d'être consolidés).

Il y a même eu des conversions engagées après les vendanges, ce qui montre bien la détermination de celles et ceux qui en ont pris la décision. Nous allons ainsi approcher les 6% de la surface de l'AOC Champagne. Bien sûr, c'est encore loin des plus de 30% de l'AOC Alsace, mais la dynamique champenoise en 2020 a révélé ici plus de nouvelles conversions que celles enregistrées en Alsace.

Oui, la conjoncture était à priori favorable à une progression des conversions, à cause notamment des nouvelles règles de voisinage avec les riverains des vignobles, imposant des distances de sécurité près des habitations, à cause aussi des conditions météorologiques très défavorables à l'expression du mildiou. Mais cet élan important repose aussi beaucoup sur un travail engagé depuis bien longtemps. Depuis la création du réseau FRAB en 1997, de l'ACB sous sa première dénomination AIVABC en 1998, de nombreuses vigneronnes et vignerons ont pu se former aux techniques de la viticulture biologique grâce aux formations initiées par le réseau régional. Ces formations ont été enrichies par celles proposées par le Mouvement de l'Agriculture Biodynamique et beaucoup ont été reprises par les Chambres d'Agriculture ; les conseillers privés ont aussi joué un rôle important en diffusant des recommandations alternatives aux vignerons conventionnels intéressés par une gestion plus naturelle des risques.

Les Vignes Bio Ouvertes ont été également des moments importants pendant toutes ces années, amenant de nombreuses personnes à pénétrer au cœur des exploitations engagées, initiant ainsi, ou finalisant des parcours individuels de vigneronnes et de vignerons en recherche, nous amenant de nouvelles et nouveaux converti.e.s chaque année. J'en connais quelques-uns autour de moi aujourd'hui qui se sont engagés après une des Vignes Bio Ouvertes que j'avais accueillies chez moi.

Cette lente appropriation va continuer, va s'accélérer. L'intérêt des Maisons de Champagne se matérialise aussi. Nous avons vu la communication que l'une d'entre elles avait faite autour de son engagement. D'autres suivront certainement, même si l'Union des Maisons de Champagne n'a pas souhaité, pour le moment, s'associer au travail que l'ACB et Bio en Grand Est ont initié depuis trois ans autour de la mise en mouvement d'une filière Champagne Bio.

Nous avons été rejoints, pour ce projet de filière, par des groupements de coopératives et des collectivités territoriales. Nous bénéficions du soutien financier de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie que nous remercions. Le Syndicat des Vignerons que nous avons également sollicité a décidé, par son bureau, de revenir dans le comité de pilotage de ce projet, ce dont nous nous réjouissons.

Cet effet d'entraînement est nourri par l'attente des consommateurs. Les productions Bio inspirent confiance, à juste titre, car elles sont les seules qui certifient qu'aucun produit chimique de synthèse n'a été utilisé pour leur culture. Car au-delà de la seule santé du consommateur que les produits bio cherchent à préserver, c'est aussi restaurer celle de la planète tout entière que la Bio se donne comme projet.

Le label bio est le résultat d'un contrat que le producteur engage sur le long terme. Trois années de conversion sont nécessaires avant de pouvoir revendiquer la culture biologique à partir de la quatrième récolte. Ces années sont bien nécessaires pour remettre en œuvre les processus biologiques naturels dans les sols qui ont été mis à mal par les molécules de synthèse.

Comment faire plus de bio ? La question est maintenant sur beaucoup de lèvres. Pas de réunions auxquelles je participe en tant qu'administrateur du SGV pendant lesquelles le sujet ne soit évoqué sans que je ne l'initie moi-même.

La tentation est grande pour certains de vouloir ajouter du bio à leur catalogue. Bernard Farges, qui s'exprimait en juillet dernier en tant que président du CIVB, et qui était encore à ce moment le président de la CNAOC, s'est positionné pour une adaptation du cahier des charges de l'AB afin de permettre une mixité bio-conventionnel dans les exploitations, ajoutant à sa méconnaissance de l'histoire de l'Agriculture Biologique, une dénonciation « de l'hypocrisie dans laquelle nous plonge l'actuelle réglementation bio », entraînant des « contournements » réglementaires par les producteurs.

J'ai entendu cette demande de mixité m'être présentée également lors de mes échanges avec le SGV. Non, cette mixité ne peut faire partie du projet de la Bio. Car « la Bio », ne cherche pas seulement à produire « du bio ». La Bio cherche avant tout à engager le monde agricole à se libérer de l'utilisation des produits de synthèse, dont on connaît chaque jour de nouvelles conséquences délétères à leur usage.

Cette mixité temporelle, qui était tolérée à travers un plan de mise en conversion sur cinq années, va même être restreinte à deux années pour l'engagement de la totalité d'une production, lors de la mise en application, à partir de 2022, du nouveau cahier des charges Bio européen. La mixité restera toutefois possible en viticulture pour une couleur de raisin, permettant éventuellement ainsi à certain.e.s de prolonger leur appropriation des techniques et des risques de la Bio.

Ce n'est pas un hasard si l'INAO a, en France, la charge de protéger et garantir les règles de la production bio. Accepterait-on, en Champagne, une mixité de production avec des vins extérieurs à l'AOC en son sein ? Quelle confiance pourrait avoir un consommateur de Champagne s'il apprenait que telle ou telle Maison produisait également du crémant d'une autre région dans ses caves d'Épernay ou de Reims ?

La Bio ne peut se résumer à ses produits. La Bio met en mouvement quiconque s'en approche, remet en question, redonne du sens, de la valeur au travail, rend fier.e celle et celui qui s'y engage.

Chercher et trouver les solutions agronomiques dans le vivant, le minéral, transformer les terres dont on est responsable, développer une biodiversité à toutes les échelles, du plus petit microbe, champignon, à la réintroduction d'arbustes, d'arbres parfois, de gîtes pour la faune, voilà ce que les Bio ont initié, voilà ce qui diffuse progressivement dans les pratiques agricoles même conventionnelles.

Certains mauvais esprits voudraient présenter la Bio comme moins écologique que certaines de ces nouvelles certifications, dites environnementales. Il est vrai que le cahier des charges bio européen ne mentionne pas beaucoup de pratiques positives, s'attachant surtout à décrire ce qui n'est pas autorisé en bio.

Cela provient de l'histoire de la Bio, qui a été le résultat d'un combat d'agricultrices et d'agriculteurs pour faire reconnaître officiellement l'absence de l'usage de produits de synthèse dans leur production. Mais un travail est entrepris maintenant pour amener davantage d'aspects positifs dans la définition de l'Agriculture Biologique.

L'ACB, qui est reconnue en tant que groupe de producteurs au sein du réseau Bio en Grand Est, va ainsi participer à l'évolution que souhaite apporter le réseau national de la FNAB sur les sujets de la biodiversité, du bilan carbone, de l'emploi et du commerce équitable, à travers la création d'un nouveau label Bio Français Équitable.

Il s'agit, par ce projet voté à une très large majorité lors de la dernière assemblée générale de la FNAB, de doter la filière biologique de chartes de valeurs sociétales et environnementales, afin de montrer les responsabilités que les producteurs biologiques endossent également, au-delà du simple respect du cahier des charges bio.

Nous aurons à adapter, au sein de chaque production, de chaque région, l'écriture de ces chartes RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale), qui se développent dans tous les secteurs de l'économie. Je fais confiance aux agriculteurs et viticulteurs bio pour ne pas être inquiets de montrer en toute transparence leur mode de conduite et leurs engagements dans ce sens.

Et puisque j'en suis à parler de mode de conduite, je vais revenir à celle qui va peut-être nous être accessible prochainement pour la conduite de nos vignes en version semi-large. Vous le savez peut-être, le SGV va avoir à se prononcer sur ce sujet très prochainement, à l'issue d'une expérimentation menée par les services techniques du CIVC depuis plus de 15 années, encadrée par l'INAO.

Je vais avoir personnellement à me prononcer sur le sujet en tant qu'administrateur du SGV, mais je ne peux que m'attrister, une fois de plus, qu'aucun représentant de l'ACB n'ait été associé à ce projet, et que personne dans nos instances syndicales ne juge utile de demander l'avis de l'ACB.

Nous savons pourtant, en tant que Bio, combien la prophylaxie, le travail soigné des vignes sont importants pour réussir en utilisant seulement des produits naturels. Nous expérimentons des techniques de palissage, des modes de taille dans le respect des flux de sève, et nous aurions bien des avis et des arguments à proposer, sur ce sujet, comme sur d'autres concernant les techniques champenoises.

Je ne peux donc que redemander, encore une fois, à ce que l'ACB soit reconnue comme l'un des corps constitués de la Champagne viticole, et à ce titre, puisse participer aux travaux en commissions syndicales. Je pense que toute la Champagne vigneronne y gagnerait.

De même je pense que toute la profession viticole, champenoise et nationale, gagnerait à défendre collectivement l'usage du cuivre dans la lutte contre le mildiou. Cet usage reste incontournable pour s'affranchir totalement ou partiellement des produits de synthèse, particulièrement de ceux classés Cancérogène - Mutagène - Reprotoxique (CMR).

Pas une AG qui ne se passe sans que nous parlions du cuivre... En baissant les quantités utilisables à 4 kg/ha/an en moyenne à partir de l'année 2019, l'Union Européenne, sur recommandation de l'agence française, l'ANSES, a placé là une limite en moyenne sur 7 ans au niveau des pratiques moyennes des vigneron bio dans les régions soumises aux flux océaniques.

Mais en supprimant cette possibilité de lissage dans les premières AMM (autorisations de mise sur le marché) délivrées après le vote européen, l'ANSES place petit à petit les vigneron bio français devant un risque d'impasse technique en année pluvieuse, et leur cause une distorsion de concurrence avec les vigneron des autres pays où la règle européenne s'applique telle qu'elle a été votée, avec le lissage. L'ACB a participé au soutien financier d'un projet d'analyse de toutes les publications scientifiques ayant trait à l'usage du cuivre en agriculture. Le résultat de cette étude conduite par Battle Karimi, que nous allons vous présenter aujourd'hui, a été publié dans des revues scientifiques à comité de lecture. Cette nouvelle étude possède donc elle aussi une valeur scientifique, au contraire des essais pris en

compte par l'ANSES lors de la réévaluation du cuivre. Les conclusions de l'ANSES s'appuient donc sur ce que l'on appelle de la littérature scientifique « grise », sans valeur reconnue comme incontestable. <https://novasol-experts.com/synthese-ecotoxicite-cuivre-sols-viticoles/>

Les conclusions de l'étude de Battle Karimi montrent que les essais de cuivre en forte quantité, par des apports en dosages bien plus élevés que ceux que les Bio utilisent, ne commencent à montrer des impacts modérés sur la vie des sols qu'à partir de 200 kg/ha/an. Nous sommes bien loin des 4 kg que l'ANSES veut nous imposer !

Nous demandons donc encore une fois, à la lumière de ces nouvelles révélations, un moratoire pour les décisions de l'ANSES pour les prochaines délivrances d'AMM. Nous demandons à nouveau à ce que les protocoles d'évaluation des substances minérales soient modifiés, comme le parlement européen en avait voté le principe, afin qu'ils ne soient plus considérés selon les mêmes protocoles que les substances chimiques de synthèse.

L'usage du cuivre n'est pas une fin en soi. Mais il reste, à l'instar des masques que nous portons depuis près d'un an sur nos visages, une protection efficace contre un pathogène contre lequel la vigne, tout au moins nos vignes, ne savent pas se défendre. Nous continuerons à chercher dans le vivant, à partager nos expériences et nos connaissances à travers le projet BasIC que la FNAB conduit avec l'ITAB, afin de mettre en commun un savoir-faire en évolution continue, qui nous a déjà permis de limiter de façon importante les quantités de cuivre par rapport à celles que nos Anciens utilisaient.

Nous avons pour nous davantage de connaissance, de science, de technique. Cela vaut bien de les partager pour amener celles et ceux qui nous côtoient à s'approcher encore davantage de nous, pour améliorer notre petit monde vigneron et notre belle planète.

Je vous souhaite une belle assemblée.”