

ZOOM SUR... L'ALLÈGEMENT DES BOUTEILLES

APRÈS 5 ANNÉES D'EXPÉRIMENTATION, LA FILIÈRE CHAMPAGNE A RÉDUIT EN 2010 LE POIDS DE CHAQUE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR LIMITER L'IMPACT DES ÉMISSIONS DE CO₂ LIÉS AUX EMBALLAGES ET AUX TRANSPORTS.

POIDS DE LA BOUTEILLE
de 900g à 835g : - 65g



UNE RÉDUCTION DE
7%
DU POIDS DE LA BOUTEILLE

UNE RÉDUCTION DES
ÉMISSIONS DE 8 000 TONNES
DE CO₂ PAR AN

soit l'équivalent d'un parc
de 4 000 véhicules



**UN DÉFI
TECHNOLOGIQUE
RÉUSSI**

Trouver le meilleur compromis possible entre la plus forte diminution de poids et la conservation des propriétés mécaniques de la bouteille, garantie par les verriers.

LA PART DES EMBALLAGES
dans la production de Champagne est importante, elle représente

1/3
DES ÉMISSIONS
DE CARBONE
DE LA FILIÈRE



La filière Champagne est engagée de façon collective avec Adelphe pour la gestion de la récupération et de la valorisation des emballages usagés.

Tout savoir sur...

Le Développement Durable en Champagne

La Champagne, mobilisée pour une Viticulture Durable

La filière s'est engagée dans une démarche volontariste dès les années 80 pour préserver le terroir et protéger l'environnement, tout en maintenant le niveau de qualité attendue des vins de l'appellation de l'AOC Champagne. En 2001, la Champagne a mis en place une démarche de Viticulture Raisonnée, qui a connu un nouvel élan en 2014 avec la mise en place d'une certification spécifique aux typicités champenoises.

La Viticulture Durable consiste à maîtriser le recours aux intrants dans un objectif de respect de la santé et de l'environnement, et aussi de gérer de manière responsable l'eau, les effluents, les sous-produits et les déchets. Elle repose également sur la préservation et la mise en valeur du terroir, de la biodiversité et des paysages viticoles. De nombreux viticulteurs, convaincus par la démarche, se sont engagés en auto-évaluation ou vers la certification.



35 ans de mobilisation de la filière Champenoise

- ▶ **1980** Premiers travaux sur le traitement des effluents d'origine vinicole
- ▶ **1990** Programme d'agro-écologie Viti 2000
- ▶ **2001** Naissance de la Viticulture Raisonnée
- ▶ **2004** Mise en place du plan eau, du plan biodiversité et du plan carbone
- ▶ **2014** Naissance de la Viticulture Durable en Champagne



Plan Carbone en Champagne : Dès 2004 : 1^{ère} filière française engagée

EMPREINTE CARBONE

-15%
PAR BOUTEILLE
ENTRE 2003 ET 2013

EFFLUENTS*
VITICOLES TRAITÉS
100%

* : Matières résiduelles obtenues à l'issue du pressurage et de la vinification

DÉCHETS VALORISÉS.

100%
DES SOUS-PRODUITS ET
90%
DES DÉCHETS



90%

DES DÉCHETS
font également l'objet d'un tri sélectif et d'une valorisation matière ou énergie.



100%

DES SOUS-PRODUITS VINICOLES sont valorisés dans les domaines de l'industrie (carburant, alcool industriel), de la cosmétique, de la santé ou de l'agro-alimentaire.



MOBILISATION



100%
DES VIGNERONS ET MAISONS
EN MOUVEMENT
DANS UNE DYNAMIQUE
D'AMÉLIORATION CONTINUE

L'EAU ET LA BIODIVERSITÉ : UNE SYNERGIE AVEC LE PLAN CARBONE



**LA CHAMPAGNE EST
LA PREMIÈRE RÉGION FRANÇAISE**
pour le développement de la technique biologique
de confusion sexuelle qui permet la quasi-suppression des traitements insecticides classiques (15 000 hectares protégés par cette méthode, soit près de 45% des surfaces de l'AOC)

RÉDUCTION DE

50%
EN 15 ANS

des produits de protection
de la vigne et des matières
fertilisantes



PRÈS DE 50%
des produits appliqués
en Champagne sont autorisés
**EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE**

Des inventaires de biodiversité sont entrepris régulièrement pour apprécier **les effets positifs des évolutions de pratiques et des aménagements du vignoble :**



FLORE

365

espèces herbacées
et arbustives
inventoriées



VIE DES SOLS

1 t

de lombrics
par hectare



ARTHROPODES

596

morpho-espèces
identifiées, dont
70 espèces d'auxiliaires
de la vigne



OISEAUX

55

espèces

**ENHERBEMENT
DU VIGNOBLE :
TRIPLEMENT DES
SURFACES EN
10 ANS**

les contours des parcelles
sont désormais enherbés
naturellement à plus de 95%

La conduite simultanée de ces plans d'action permet de nombreux co-bénéfices environnementaux. Par exemple, la réduction des intrants favorise la préservation des ressources en eau, améliore la biodiversité dans le vignoble et contribue à réduire les émissions de carbone (les intrants non utilisés ne sont pas fabriqués, conditionnés, transportés, appliqués... et ne génèrent pas de déchet).

La réduction de l'empreinte eau, de l'empreinte biodiversité et de l'empreinte carbone a pour conséquence la baisse de l'empreinte écologique globale de la filière.

120 000

**TONNES DE BOIS
DE VIGNE PAR AN**
(sarments, charpentes
et souches) et autant
de sous-produits viticoles
(marcs, bourbes et lies)



75%
**DES BOIS DE VIGNE
SONT BROYÉS AU SOL.**
Ils enrichissent le sol
en humus et constituent un
fertilisant naturel.



25%
SONT BRÛLÉS :
leur valorisation énergétique
représente un potentiel de
0,5 tonne équivalent pétrole
par hectare.

