



## Champagne à bas niveau d'intrants : mythe ou opportunité?

### Mieux prendre en compte l'impact environnemental et les modes de production, un enjeu pour la Champagne !

**Eric Rodez** - Vice-Président de la Chambre d'Agriculture de la Marne, un enjeu pour la Champagne; Administrateur de l'Agence de l'eau Seine-Normandie

- Comment l'appellation Champagne prend-elle en compte des modes de production plus économes en intrants ?

**Benoist Perseval** – Syndicat Général des Vignerons

- La contribution de la recherche et du développement à la viticulture à bas niveau d'intrants.

**Arnaud Descôtes** - Directeur technique et environnement – Comité Champagne

### Les attentes du consommateur en matière environnementale influencent-elles la filière Champagne et ses modes de production ? Existe-t-il des opportunités de marché à saisir ?

- Comment le Centre Vinicole-Champagne Nicolas Feuillatte et ses adhérents s'adaptent-ils à ce changement de modèle économique ?

**Etienne Eteneau**, Responsable Vignes et vins au CV-CNF ; **Rémi Prévot**, Vigneron

- Importance des modes de production pour le développement de certains marchés et retours sur la démarche « Zéro herbicide » portée par la Maison Veuve Clicquot.

**Dominique Demarville** – Chef de caves - Veuve Clicquot Ponsardin

### Accompagner les changements de pratiques.

- Quel accompagnement de l'Agence de l'eau pour le développement d'une filière Champagne à bas niveau d'intrants ?

**Daniel Beddelem** - Directeur territorial de l'Agence de l'eau Seine-Normandie

- Mise en place d'un projet de filière pour le « Champagne bio »

**Pascal Doquet**, Président de l'ACB,

**Mathilde Le Traou**, Chargée de mission à Bio en Grand Est.