

# Biodiversité : Aux bons soins des terroirs

« Un gramme de sol, c'est un million de bactéries, plus de mille espèces de champignons, des centaines d'espèces d'amibes, sans compter les nématodes, myriapodes, acariens, coléoptères, vers de terre...

On compte plus de 115 000 espèces de microorganismes dans les sols français. »

Ce constat saisissant a été dressé par Marc-André Selosse, microbiologiste et écologue, professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle, à l'occasion du colloque de l'association « Symbiose, pour des paysages de biodiversité ».

Dans le vignoble, cette biodiversité décompose le sol pour produire des nutriments dont se nourrissent les végétaux, pour retenir l'humidité dans le sol, et libérer du CO<sub>2</sub> vers la surface qui bénéficie à la photosynthèse des plantes.

La biodiversité est un bien commun dont nous sommes tous détenteurs, disait Benoit Collard, secrétaire général de l'association Symbiose. Au quotidien, ce dernier s'attelle à montrer que « grâce à l'expérience d'agriculteurs et de viticulteurs ayant déjà mis en place des pratiques favorables à la biodiversité, tout est possible ! »

Car l'agriculture et la viticulture ne sont pas la cause, mais bien une partie du remède :

« Le nombre de microorganismes est au plus bas, relève Marc-André Selosse, mais l'agriculture n'a pas tué les sols, car toutes les espèces sont encore présentes. C'est le nombre d'individus par espèce qui a chuté. Des pratiques favorables peuvent inverser la tendance. »

Ces pratiques comprennent notamment – mais pas seulement – l'implantation d'essences végétales favorisant la présence de ces auxiliaires de la vigne. Sans oublier l'aménagement du vignoble, qui contribue fortement à la préservation des terroirs champenois.

# « Grâce à la couverture du sol, je n'ai plus de problème d'érosion »

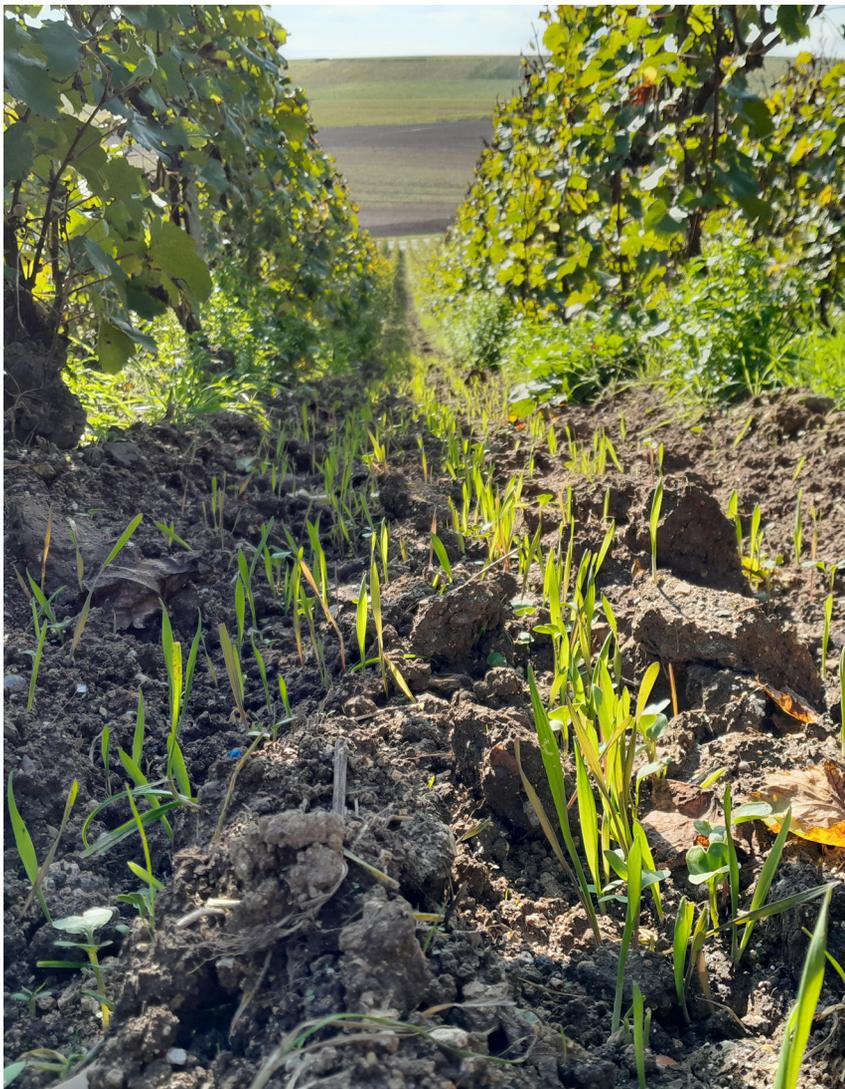
Gaël Dupont, agriculteur et viticulteur installé à Reuves, intervenait lors du colloque « La biodiversité dans tous ses états », organisé par l'association « Symbiose, pour des paysages de biodiversité », afin de livrer son expérience de terrain.

**A**u Champagne Valérie et Gaël Dupont, certifié en viticulture bio depuis 2023, il n'a pas été simple de faire évoluer les modes de culture.

« À l'origine, je suis agriculteur, témoin Gaël Dupont. Sur mon exploitation, j'ai cinq ou six types de sols différents. À force d'arrêter de labourer mes champs et d'implanter des couverts, je me suis aperçu que la terre était mieux travaillée en surface de mes parcelles agricoles, et que l'on observait davantage de vers de terre. Même si l'on était bien parti, il convenait d'amplifier les efforts face à l'appauvrissement des sols... Assez rapidement, lorsque j'ai augmenté mes surfaces de vigne, j'ai trouvé cela dommage de ne pas y appliquer mes pratiques agricoles ! »

« Pour moi, remettre de la biodiversité au vignoble, c'est en finir avec les vignes "désertiques", estime le vigneron. Cela commence par une acceptation progressive de l'enherbement, ce qui a fait que j'ai observé davantage d'insectes, de perdrix ou de lièvres dans mes parcelles, et ces derniers mangent d'ailleurs de l'herbe au lieu des jeunes pousses de vignes. »

La vigne n'aime pas vraiment l'absence d'intervention en ce qui concerne l'enherbement, juge Gaël. « Lorsque les pieds sont recouverts d'herbe, le rendement prend une claque... Peut-être que certains types de sols aident la vigne à mieux supporter cela, mais vu mon parcellaire éclaté sur une dizaine de communes, du nord de Reims jusqu'au sud de Sézanne, j'ai besoin d'une solution qui corresponde à tous les cas de figure. On s'est donc mis à travailler les sols sous



les rangs de vigne uniquement avec des interceps pour maintenir le tour du pied assez propre sans aller en profondeur. »

Côté couverts, le vigneron de Reuves observe que le ray-grass est très concurrentiel, et semble ne tolérer que des légumineuses qui apportent de l'azote au sol. « Quand on sème en direct, rien ne lève, hormis la féverole ! »

## « Développer un matériel polyvalent »

L'objectif du Champagne Valérie et Gaël Dupont, c'est d'obtenir « la même quali-

té tous les ans, et d'avoir des vignes qui vont mieux exprimer leur terroir. Mais pour cela, il est nécessaire de développer un matériel suffisamment polyvalent. » En effet, le vigneron de Reuves a créé cinq versions de son semoir maison en six ans, sans oublier entre temps d'expérimenter les machines les plus adaptées en fonction des situations, ce qui lui a permis de constater qu'il fallait un minimum de travail du sol en surface avant le semis du couvert pour que ce dernier lève correctement.

Le vigneron a fait du chemin depuis son installation en 2006. « Je ne sais pas si cela





est dû à la vie du sol ou au passage en bio, mais mes vignes sont plus vertes : je n'ai pas apporté de chélate de fer depuis cinq ans, alors qu'historiquement, elles exprimaient beaucoup de chlorose. Elles ne poussent également plus de la même façon : les gros couverts ralentissent le réchauffement de la terre, mais le retard de pousse est rattrapé par la suite. Les vignes sont aussi plus aérées. On a accepté des rendements un peu plus faibles ; cependant, on arrive en moyenne à faire toujours l'appellation, c'est l'essentiel ! »

Les résultats de ses pratiques deviennent tangibles. « Aujourd'hui, grâce à la couverture du sol, je n'ai plus de problème d'érosion malgré la suppression des chevets en haut des vignes. L'eau arrive depuis les parcelles des voisins situées au-dessus des nôtres, ruisselle sur environ

cinq mètres dans mes parcelles et s'arrête, absorbée par le sol. C'était inimaginable auparavant ! Malgré une année hyper compliquée, on a réussi à avoir de belles levées ! Aujourd'hui, après le semis direct en viticulture conventionnelle, on doit faire face, en bio, à un enherbement spontané plus vigoureux. »

Dernier conseil de Gaël Dupont : « ne pas subir son couvert ». S'il est raté après la pousse hivernale, « on le retravaille tout de suite », quitte à ne pas attendre le printemps pour le détruire. « Cela ne vaut pas la peine de se "mettre dans le rouge" pour optimiser son couvert coûte que coûte... » ■

## « Une organisation différente, mais un vrai plaisir ! »

Paul-Bastien Clergeot, vigneron à Poliset, a témoigné de l'importance qu'il accorde à la biodiversité lors du dernier Rendez-vous du bouchon bio, à Troyes.

**P**our Antoine de Saint-Exupéry comme pour le volubile Paul-Bastien Clergeot, « l'essentiel est invisible pour les yeux ». Si l'auteur du Petit Prince incitait à regarder au-delà des apparences, le vigneron aubois s'intéresse quant à lui à ce qu'il se passe sous nos pieds.

La biodiversité dans son exploitation, « c'est mes sols », assène-t-il spontanément. « Après moult renseignements et lectures, j'ai pris conscience qu'il y a plus de vie dans les sols que dans l'océan. Quand on évoque ce thème, on pense aux chevreuils et aux mésanges, mais peu de monde s'intéresse à ce qui se passe dans le sol. »

Celui qui a opéré son retour au domaine familial en 2017 avec la mise en place de toute la chaîne de vinification souhaite avant tout faire comprendre que la biodiversité, « c'est la vie dans nos sols, et c'est ce qui est vraiment important. Il s'agit de respecter de plus en plus ce qu'il s'y passe, et dans ce cadre, la viticulture bio est un modèle qui mérite de s'améliorer. »

### Moins de labour, plus d'animaux

Afin de nourrir cette biodiversité, celui qui convertit le Champagne Petit Clergeot à la bio depuis 2020 a mené plusieurs chantiers. « J'ai repris un domaine qui était désherbé, donc j'ai commencé par ne plus désherber directement, grâce au labour et aux interceps. Plus on apprend à connaître le sol et plus on s'aperçoit que le labour n'est pas forcément bénéfique, du fait de la destruction de matière organique, alors que j'ai envie de favoriser la présence de champignons dans mes sols. Donc depuis deux ans, l'objectif est de ne plus labourer au milieu du rang, et passer le moins possible de petits coups de lame en désherbage mécanique, une ou deux fois par an maximum dans l'idéal. »

Pour ses vignes en « zéro labour », Paul-Bastien s'appuie sur un usage modéré du rotatif. Il y apporte également davantage de compost, et observe qu'il obtient « moins de rendements, mais des



rendements plus constants. »

Des pratiques qu'il complète par un apport de biodiversité : quelques animaux peuplent en effet régulièrement ses parcelles, tels que des moutons et des cochons présents d'octobre à avril : « cela sert pour la gestion de l'enherbement, mais il y a aussi



ce côté “présence animale” qui est très important pour moi. En plus de moins ouvrir les sols, on va moins les tasser. Comme ces troupeaux sont à moi, je peux gérer mes itinéraires comme bon me semble.»

C’est aussi la raison pour laquelle le vigneron de Poliset se passe d’enjambeurs depuis septembre 2024 pour privilégier le travail avec du matériel plus léger, comme les chenillard, afin d’obtenir « de meilleures empreintes, sur le carbone comme sur le sol. » Ce point nécessite toutefois d’em-

baucher davantage de salariés, mais tout est question d’équilibre. « J’ai un vignoble avec de fortes pentes, donc le chenillard colle bien dans ce paysage. On perd un peu en confort physique, mais on gagne en confort mental... Je me sens plus libre et plus réactif depuis que je n’ai plus de tracteur. »

Depuis deux ans, cochons et moutons séjournent à parité dans une même parcelle où Paul-Bastien Clergeot n’apporte plus de compost, et les effets de cette pratique

doivent être évalués après cinq à six ans de pâturage.

« Quand on parle d’animaux, les gens sont plus réceptifs : depuis que je les emmène dans mes vignes, mes voisins en viticulture conventionnelle trouvent que cela marche bien. Ça ramène de la vie à Poliset ! » Au final, « c’est une gestion que l’on met du temps à apprendre et c’est une organisation différente, mais c’est un vrai plaisir ! » ■

## EMILIE PERRON « CULTIVE SA BIODIV’ »

Un nouveau concours, proposé en 2024 aux agriculteurs et viticulteurs de la région visait à mettre en valeur les aménagements en faveur de la biodiversité. Bandes fleuries, couverts végétaux, haies, agroforesterie, jachères, nichoirs, perchoirs, ou encore mares entretenues pouvaient concourir au prix « Cultive ta biodiv’ ».

Le prix « Viti-Agroforesterie » a été remporté par Emilie Perron, vigneronne à Meurville. Son initiative en faveur de la biodiversité a démarré en 2019, avec la volonté de « valoriser l’image de la Côte des Bar et montrer une belle image du métier de vigneron. »

Celle-ci consiste à mettre en place des corridors écologiques en vue de créer une zone de préservation et de développement de la biodiversité à grande échelle. Cela permet d’instaurer « des connexions entre des réservoirs de biodiversité », ce qui offre aux espèces animales présentes « des conditions favorables à leurs déplacements et à l’accomplissement de leur cycle de vie. »

Sur les parcelles de la vigneronne auboise, on trouve d’une part des corridors linéaires, qui reposent sur la création de plusieurs mètres de haies arbustives avec différentes essences en bord de chemin, mais aussi la pratique de la « vitiforesterie » avec la plantation d’arbres au milieu des vignes, et d’arbres fruitiers de variétés anciennes dans les espaces de tournières entre les parcelles de vignes.



En parallèle, des corridors discontinus, comprenant une alternance de zones fauchées et non fauchées ainsi que la création de pelouses calcicoles en coteaux entre les parcelles de vignes.

Enfin, le jury du concours souligne la présence de corridors paysagers, avec la création de massifs en pierres sèches favorisant l’habitat de certaines espèces et l’aménagement floral des talus avec des fleurs mellifères et des vivaces.



# Couverts végétaux : des bénéfiques, mais pas de recette miracle

L'intérêt pour les couverts végétaux s'intensifie d'année en année, mais l'application sur le terrain reste complexe. À défaut de recette miracle, les résultats d'essais et les recommandations techniques peuvent aider les viticulteurs.

**P**roposée pour la première fois dans le Grand Est par l'interprofession des semences et plants Semae, une journée technique a mobilisé des professionnels de l'agriculture et de la viticulture au Clos Corbier d'Aÿ-Champagne, mardi 11 mars.

La thématique portait sur « Les intercultures et couverts en grandes cultures et dans la vigne » avec l'intervention de spécialistes, dont Pierre Gachignat pour la Chambre d'agriculture de la Marne. Le conseiller viticole est revenu sur l'essai de couverts hivernaux initié en 2019 par Arbre et Paysage en Champagne et qui concerne 23 viticulteurs et maisons de Champagne. « Les objectifs étaient les suivants : créer un maximum de biomasse, rouler le plus tard possible, apporter de la matière organique, faciliter l'autonomie en fertilisation, créer un paillage efficace et limiter le nombre d'interventions mécaniques. »

## Broyage ou roulage ?

Cet essai portait initialement sur un mélange de seigle fourrager d'hiver, féverole de printemps, trèfle raboteux et trèfle blanc nain. Les indicateurs observés listaient les reliquats azotés, la surface foliaire totale et l'azote des feuilles.

« Lors de printemps secs, il faut revenir de cet essai un risque de contrainte hydroazotée parfois forte sur sols profonds », a résumé Pierre Gachignat. « Nous constatons également que le fait de créer un paillage important ne compense pas la concurrence en début de saison et qu'il faut privilégier la destruction par broyage. Le rouleau est peu adapté, car les plantes n'ont pas terminé leur cycle. Enfin, lors de printemps humides, il est possible de laisser le couvert se développer plus longtemps et la destruction est possible par broyage ou roulage. »

## « Maîtriser la prise de risque »

Pierre Gachignat a conclu sur la nécessité de revenir à une utilisation plus raisonnable des couverts : « Des essais trop ambitieux avec des hauteurs de couverts déraisonnables, jusqu'à 1,60 m, ont freiné des ardeurs et apportent une image un peu dégradée... Il nous faut maîtriser davantage la prise de risque et simplifier les itinéraires techniques. »

Matériel de semis et de destruction, calendrier, préparation des sols et gestion du cycle de la vigne, etc : les interrogations des professionnels intéressés par les couverts sont légion. « Il n'y a pas de recette miracle et adaptée pour toutes les situations », a rappelé Pierre Gachignat. Un investissement à long terme qu'il faut donc préparer, piloter et optimiser au mieux. ■

Thierry Perardelle



↑ Pierre Gachignat a confirmé la dynamique des couverts végétaux dans le vignoble.

## SEMAE À LA MANŒUVRE

Cette journée sur les semences, plants et couverts végétaux était orchestrée par l'interprofession Semae avec, parmi les intervenants, Thierry Vuaille, délégué régional Semae pour le Grand Est et la Bourgogne et Dorothee Pye, secrétaire générale de section fourragères et gazon ; Jérôme Labreuche, ingénieur au pôle agronomie d'Arvalis-Institut du végétal et Amaury Jacquier, ingénieur développement chez Barenbrug France.

Rappelons que l'interprofession Semae regroupe 61 fédérations ou organisations professionnelles et génère 11 000 emplois.

PLUS D'INFOS  
[www.lachampagneviticole.fr](http://www.lachampagneviticole.fr)



## LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

Les professionnels étaient conviés à cerner les avantages, contraintes et limites des couverts végétaux, sur une parcelle expérimentale Mumm-Pierre-Jouët située à Ambonnay. Ce programme de viticulture régénératrice, initié dans le but de préserver les écosystèmes viticoles, répond à la nécessaire évolution des pratiques pour augmenter la fertilité naturelle des sols, améliorer la résilience de la vigne face au changement climatique, enrichir la biodiversité et limiter l'émission de gaz à effet de serre.

Les résultats des essais, rapportés par deux experts du Comité Champagne, Nicolas Richet, responsable de projet physiologie et nutrition de la vigne et Basile Pauthier, chef de projet agrométéo, sol et sous-sol, permettaient notamment de mieux cerner l'impact des couverts végétaux sur le microclimat et les gelées de printemps ainsi que la contrainte hydroazotée en période sèche et humide.

# La cellule Érosion, alliée des ASA

Au cœur des missions de la cellule Érosion de la Chambre d'agriculture de la Marne se trouve la maîtrise des risques d'érosion.



**L**e vignoble, par sa situation géographique, se trouve en interaction avec de multiples partenaires pour la gestion de l'eau (zones urbaines, forêt, cours d'eau ou canal, infrastructures publiques...).

La cellule Érosion de la Chambre d'agriculture informe les vignerons sur ces enjeux, sur le contexte réglementaire, les accompagne sur le choix du maître d'ouvrage, les prévient des difficultés à prévoir, incite à cultiver les facteurs de réussite et accompagne les structures en place, en particulier les ASA.

63 ASA viticoles sont recensées en Champagne en 2025, représentant 11 400 ha de vignes, 22 000 propriétaires et 141 700 parcelles. Les ASA du vignoble champenois se sont regroupées en association en 2023.

Leur budget annuel, à hauteur de 5 millions d'euros, permet de résoudre des problématiques d'hydraulique structurante (captage, transport d'eau...) et d'hydraulique douce (freiner l'eau et favoriser son infiltration, protéger le sol).

Quatre enjeux de l'aménagement hydraulique au vignoble sont portés par les ASA :

- Sécurité des personnes et des biens ;
- Accès et conditions d'exploitations des vignes ;
- Préservation de la ressource en eau ;
- Préserver la biodiversité et la qualité des paysages.

Parmi les partenaires financiers des ASA, on retrouve le Comité Champagne via sa commission Équipement du vignoble, l'Agence de l'eau Seine-Normandie, la Région Grand Est... Des financements sont disponibles pour de nombreux projets (lire encadré). Certains ont été présentés par l'ASA d'Épernay lors d'une journée dédiée à l'érosion du vignoble : haies antiérosives, bassins à redents, dépierrures, chemins en grille gazon (en photo)... ■

*En amont de la réflexion sur la création d'une ASA, le SGV peut aider à identifier les groupes porteur de projets, et les mettre en relation avec la cellule érosion de la Chambre.*

**Une question sur les ASA ?**

Contact : [choudard@sgv-champagne.fr](mailto:choudard@sgv-champagne.fr) ;  
03 26 59 55 21



## APPEL À PROJETS DU COMITÉ CHAMPAGNE

La Commission Équipement du Vignoble lance son appel à projets 2025 afin de poursuivre le développement d'infrastructures et de projets pour les vignerons et les maisons de Champagne.

Cet appel à projets s'adresse principalement aux initiatives collectives, bien que des projets individuels puissent être considérés de manière exceptionnelle pour la préservation des biens, des personnes, de l'environnement ou de l'image du vignoble de Champagne.

Six catégories de projets sont ouvertes à financement :

- Aménagement hydraulique des coteaux viticoles ;
- Aires collectives de lavage de pulvérisateurs viticoles ;
- Construction ou reconstruction d'aires de stockage des aignes ;
- Aménagements paysagers ;
- Déploiement d'équipements de robotique ;
- Concours de la commission « Équipement du vignoble ».

Les porteurs de projets sont invités à déposer leurs demandes par mail auprès des techniciens du Comité Champagne avant le 31 octobre 2025. Les coordonnées des personnes à contacter pour chaque catégorie de projet sont disponibles dans le règlement.

Les informations et le règlement complet sont disponibles sur l'extranet du Comité Champagne.

**Contacts :**

- Geoffroy Houdard, 06 99 06 20 10 ;  
[geoffroy.houdard@civc.fr](mailto:geoffroy.houdard@civc.fr)

- Alexandra Bonomelli, 06 75 83 77 93 ;  
[alexandra.bonomelli@civc.fr](mailto:alexandra.bonomelli@civc.fr)

