

CHAMPAGNE BOLLINGER
EXPLOITATION VITICOLE CERTIFIÉE
« HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

La mise en place d'une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles fait partie des engagements majeurs pris dans le cadre du Grenelle de l'Environnement.

Cette certification, clarifiée par un décret publié en 2011, définit 3 niveaux d'exigence environnementale. Seul le niveau le plus élevé permet de revendiquer la mention « Haute Valeur Environnementale » (HVE) pour l'exploitation agricole.

Le vignoble Bollinger pratique depuis de nombreuses années une viticulture durable en s'appuyant notamment sur le Référentiel de Viticulture Durable édité par le CIVC, mais aussi en respectant un cahier des charges interne validé par le Chef de Cave et la Responsable Qualité de Champagne Bollinger.

C'est dans ce contexte que Champagne Bollinger s'est très tôt orienté vers cette certification engageante car comportant une obligation de résultat - c'est-à-dire impliquant une performance environnementale reconnue par des indicateurs fiables et précis - et reposant sur un socle défini par la Loi Française.

Aujourd'hui, suite à l'audit validé en avril 2012 par un organisme certificateur indépendant, le vignoble Bollinger est certifié « Haute Valeur Environnementale » et devient le premier vignoble d'une Maison de Négocier à pouvoir revendiquer cette distinction en France.

Cette certification récompense les nombreuses démarches environnementales mises en place sur l'exploitation viticole de Champagne Bollinger, telles que la réduction massive de l'utilisation de produits de protection de la vigne, la mise en place sur la totalité du vignoble de moyens de lutte biologique contre les insectes, la valorisation énergétique des bois de taille, le respect des principes de la viticulture biologique à titre expérimental sur une partie du vignoble, et les nombreuses actions menées pour la préservation de la biodiversité et pour l'embellissement du vignoble.

