

# OUVERTURE D'UNE NOUVELLE VOLÉE DE LA PATENTE DE SPÉCIALISATION EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

LE DOYEN DES FORMATIONS SUPÉRIEURES,  
TH. GALLANDAT

**Après trois volées qui ont terminé la formation avec succès, Agrilogie ouvre une nouvelle volée de la Patente cantonale de spécialisation en viticulture biologique.**

Cette formation s'adresse aux viticulteurs et vigneron-encaveurs romands intéressés à la production biologique. Il peut s'agir de viticulteurs qui veulent convertir leur exploitation à la viticulture biologique, mais aussi des vignerons qui désirent diminuer l'utilisation d'agents de synthèse. D'une durée de 30 jours à raison d'un jour de cours par semaine, essentiellement de novembre à mars, cette formation en cours d'emploi permet d'acquérir les nombreuses compétences nécessaires pour mener à bien sa vigne selon les directives bios. Les cours portent sur l'environnement, les sols, les cahiers des charges, la culture de la vigne sans recourir aux agents de synthèse, les stratégies concernant la

culture, le recyclage des effluents ainsi que sur la rentabilité de la viticulture bio. Le tout agrémenté d'intéressantes visites d'entreprises chez des viticulteurs biologiques pionniers. Les enseignants sont des spécialistes dans leur domaine et proviennent de toute la Suisse et de France voisine. Les différents types de production biologique sont abordés, y compris la biodynamie.

La prochaine volée débutera fin août 2023. Les cours ont lieu le mercredi. Renseignement et inscription à Agrilogie Marcelin, 021 557 92 50. 🍷



Vigne biologique. Photo : David Marchand / FiBL.



Johannes Louis, de Ligerz.  
Photo : collection privée.



Maryline Bisilliat-Taurian, de Perroy.  
Photo : collection privée.

## UNE FORMATION APPRÉCIÉE DES PROFESSIONNELS

**Une trentaine de viticulteurs romands ont suivi la formation de spécialisation en viticulture biologique ces dix dernières années. Parmi eux, Maryline Bisilliat-Taurian de Perroy et Johannes Louis de Ligerz ont été promus l'année dernière. Ils répondent aux questions de Vignes et Vergers.**

**Quelles ont été les motivations qui vous ont amené à suivre cette formation ?**

**Maryline :** J'avais envie de me perfectionner sur la gestion de la vigne en culture biologique. Cette patente me paraissait être une bonne opportunité d'échanger avec différents experts et praticiens sur différents aspects de la viticulture.

**Johannes :** Après 35 ans de métier de vigneron ce sont surtout l'envie personnelle de produire encore plus dans le respect de la nature, mais aussi l'intérêt de pouvoir répondre aux attentes des clients qui souhaitent des produits sains et écologiques.

**Quels sont les éléments les plus intéressants que vous avez appris lors de cette formation et que vous utilisez encore aujourd'hui ?**

**Johannes :** Personnellement je me suis le plus intéressé à tout ce qui concerne la vie du sol, p.ex. les profils de sol que nous avons fait et l'observation de la croissance des racines au moyen d'une caméra souterraine. J'ai recommencé à travailler avec des semis d'engrais verts et cette année j'aimerais faire des essais avec des théés de compost. Malgré que je n'aie pas (encore) reconverti mon domaine en bio, j'ai appliqué un plan de traitement bio sur une partie du domaine.

**Maryline :** J'ai beaucoup apprécié les cours sur les sols et la gestion de l'enherbement. Les cours sur la

vinification m'ont été très utiles également. Le voyage d'étude en Alsace m'a aussi inspirée sur les aspects de gestion de l'enherbement et la mécanisation.

**Qu'avez-vous le plus apprécié lors de cette formation ?**

**Maryline :** Il y a beaucoup de cours que j'ai beaucoup appréciés, mais ce qui me semble également faire la force de cette formation c'est l'échange avec les autres participants sur notre travail et les défis liés au mode de production biologique.

**Johannes :** L'ensemble des cours était très équilibré, à peu près tous les thèmes écologiquement pertinents ont été abordés. La formation m'a permis de me familiariser de manière concentrée et bien structurée avec la production biologique, aussi bien au niveau technique qu'au niveau économique et des dispositions légales.

**Encourageriez-vous des collègues à suivre cette formation et pourquoi ?**

**Maryline :** Oui, c'est une bonne occasion de prendre le temps de réfléchir à ses pratiques et à échanger avec d'autres professionnels sur les enjeux de la viticulture biologique aujourd'hui

**Johannes :** Oui, absolument ! En plus du savoir-faire transmis, j'ai beaucoup apprécié l'échange entre collègues, ce qui a abouti à des discussions d'un bon niveau professionnel. Très apprécié aussi la visite de domaines bio en Alsace, dans une atmosphère sympathique. 🌿