

# VIGNES VERGERS

4

AVRIL 2023

## VIN ET GASTRONOMIE

Rencontre avec Philippe Masset, professeur à l'EHL

## VIN ET GASTRONOMIE

Comment faire briller un vin ?

## ARBORICULTURE

Inventaire des fruits : plus de 2500 variétés





Les fameux fongicides liquides avec cuivre ou soufre,  
autorisé en viticulture, arboriculture, cultures maraîchères  
ainsi que dans les pommes de terre.

# Funguran® Flow

# Heliosoufre® S



[www.omya-agro.ch](http://www.omya-agro.ch)

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations sur le produit. Tenez compte des avertissements et des symboles de mise en garde.

# EDITO

# VIGNES

# VERGERS

4

AVRIL 2023

**PHOTO DE COUVERTURE**

Élèves sommeliers durant  
une dégustation.  
Photo: IStock.

**EDITEUR**

AMTRA (Association pour la  
mise en valeur des travaux de  
la recherche agronomique),  
avenue des Jordils 5,  
1006 Lausanne, Suisse.  
www.vignesetvergers.ch  
ISSN 2813-0871

**RÉDACTION**

Edmée Rembault-Necker  
e.rembault-necker@agora-romandie.ch  
Nicolas Messieux  
n.messieux@agora-romandie.ch

**PUBLICITÉ**

PCL Presses Centrales SA  
Régie publicitaire et gestion  
d'abonnements  
Chemin du Chêne 14  
1020 Renens 1  
+41 21 317 5172  
regiepub@pcl.ch  
regiepub.pcl.ch

**PRÉPRESSE & IMPRESSION**

Stutz Medien AG,  
8820 Wädenswil  
www.stutz-medien.ch

**PARUTION**

12 fois par an

© Tous droits de reproduction et de  
traduction réservés.

Toute reproduction ou traduction,  
partielle ou intégrale,  
doit faire l'objet d'un accord avec  
la rédaction.

**PARTENAIRES**

Agora  
Agridea  
Agroscope  
CHANGINS - Haute école de viticulture  
et œnologie  
Fenaco  
Fédération suisse des vignerons  
IP-Suisse

**TARIFS DES ABONNEMENTS**

Suisse : Online + Print : CHF 80  
Suisse : Online seul : CHF 70  
Europe : Online + Print : CHF 100  
Europe : Online seul : CHF 70  
Etranger (hors Europe) Online + Print :  
CHF 120  
Etranger (hors Europe) Online seul :  
CHF 70

**ABONNEMENTS ET COMMANDES**

Marinette Badoux  
Tél. +41 21 614 04 77  
E-mail: info@vignesetvergers.ch  
ou www.vignesetvergers.ch

**COMMANDE DE TIRÉS À PART**

Tous nos tirés à part peuvent être  
commandés en ligne sur  
www.vignesetvergers.ch, ouvrages



## LE MARCHÉ DU VIN ET LE SECTEUR DE LA GASTRONOMIE

Ce numéro a pour objectif de familiariser le lecteur avec le regard porté par le secteur de la gastronomie sur le marché du vin. Dans une interview à large spectre, le Dr. Philippe Masset (p. 20), enseignant notamment l'économie du vin à l'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL), vous apportera son point de vue.

«Faites briller un vin, ajoutez-y une pincée de manipulation» est le titre volontairement provocateur de l'article en page 24, extrait d'une recherche menée par Philippe Masset et Steffen Straub (EHL) et présentée lors du congrès de l'American Association of Wine Economists (AAWE) en août 2022 à Tbilissi (Géorgie). Cette recherche révèle notamment comment des informations manipulées ou mensongères induisent des biais chez les dégustateurs de vins et influencent leur évaluation des vins.

Suite au Swiss Wine Day du 31 janvier, nous vous proposons un inventaire de toutes les actions de promotion que cette association mène (p. 8). Ce tour d'horizon, présenté lors de cette journée par le directeur de SWP, Nicolas Joss, nous a paru un rappel pertinent à l'heure où le budget à disposition de la promotion des vins suisses a été porté à CHF 9 millions pour cette année 2023.

Dans ce numéro vous trouverez aussi un ensemble de contributions d'Agroscope Wädenswil au sujet de l'inventaire suisse des fruits (p. 10), de la mission du pool de ressources génétiques (p. 12), et des variétés tolérantes aux maladies (p. 15) que les travaux de ce pool permettent de mettre à jour.

Bonne lecture!

Edmée Rembault  
*Directrice et rédactrice en chef*





**Satin Noir®**  
nouveau cépage  
résistant



Pépinières

# BORIOLI

pour une viticulture durable



**Sauvignac®**  
nouveau cépage  
résistant



**Réservez maintenant vos plants pour 2024 !**

- Cépages classiques
- Variétés résistantes
- Plants hautes tiges
- Sélections massales
- Plantation mécanisée
- Conseil personnalisé
- Hybridation • Sélection • Développement

Chemin du Coteau 1 • 2022 BEVAIX • Tél. 032 846 40 10 • Tél. 079 240 67 43 • info@multivitis.ch

# BAXODA



contre l'oïdium, la tavelure et les maladies de conservation



- ✓ Effet préventif et curatif
- ✓ Pas de résidus
- ✓ Autorisé en arboriculture, viticulture et maraîchage
- ✓ Pas de risque de résistance

**AGROLINE Bioprotect**  
058 434 32 82  
bioprotect@fenaco.com  
**bioprotect.ch**



# SOMMAIRE

4



15

## RECHERCHE

- 10 INVENTAIRE DES FRUITS : PLUS DE 2500 VARIÉTÉS**
- 12 TRAVAILLER AU SEIN DU POOL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES DES FRUITS SUISSES**
- 15 DES VARIÉTÉS TOLÉRANTES AUX MALADIES DANS LE POOL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES DES POMMES SUISSES**



24

## DOSSIER

- 20 VIN ET GASTRONOMIE RENCONTRE AVEC LE DR. PHILIPPE MASSET**
- 24 COMMENT FAIRE BRILLER UN VIN ? AJOUTEZ-Y UNE PINCÉE DE MANIPULATION !**



28

- 3 Edito / Impressum
- 7 Actualités
- 28 Formation
- 30 Associations
- 31 Agenda





## DUPENLOUP SA

FABRIQUE DE POMPES  
MAISON FONDÉE EN 1888



1219 Le Lignon (GE) 022 796 77 66 contact@dupenloup.ch

**Pompes Smile, raccords, armatures de cuves et accessoires inox**



## OENO PÔLE

*Au service de la qualité*



1183 Bursins 078 716 40 00 info@oeno-pole.ch

**Et bien plus sur: [www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)**

## Arrosage goutte à goutte de la vigne

Paillage bio

**Notre offre de produits**

- Paillage bio (8 ans)
- Pilotage par sondes capacitives
- Pompes doseuses Dosatron
- Programmateurs 5G **Nouveau**
- Filtrations à sable
- Goutte à goutte

UNIWIINE<sup>®</sup> par **NETAFIM**

Uniwine NETAFIM

 **CCD SA**  
CH 1926 Fully 027 746 33 03

 **MAGASIN EN LIGNE**  
[ccdsa.ch/shop](http://ccdsa.ch/shop)



Depuis près de 50 ans auprès de vous en Suisse, dans les cantons de Genève, Tessin, Valais, Vaud.

JEAN-CLAUDE

# FAY

PÉPINIÈRES  
VITICOLES

Des réponses à vos demandes, de très haut niveau qualitatif :

- un **contrôle total** des vignes mères,
- la **traçabilité et le contrôle sanitaire** rigoureux du matériel,
- les contrôles effectués par un **organisme indépendant**,
- possibilité de **greffer vos sélections**.

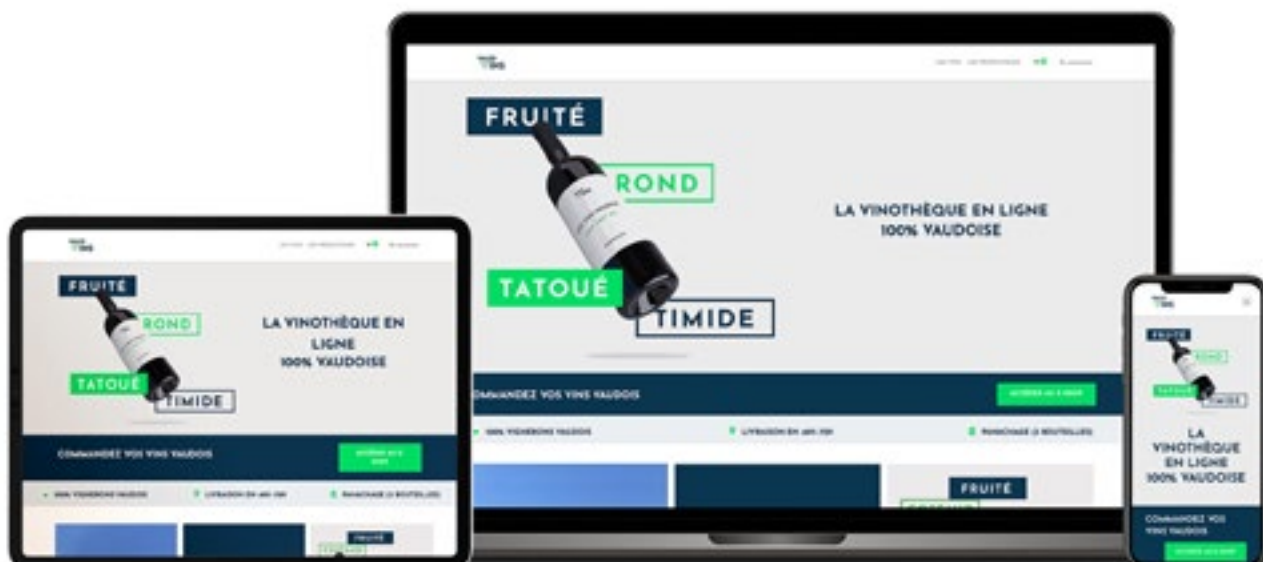
**PEPINIERES VITICOLES**

Après plus de **60 ans d'exercice de notre métier**, nous portons une grande attention à la qualité de nos plants.

+33 (0)6.70.73.98.10.

[www.pepinieres-viticoles-fay.fr](http://www.pepinieres-viticoles-fay.fr)





## VAUDVINS.CH – PLATE-FORME DE COMMERCIALISATION DE VINS VAUDOIS

En fin d'année 2022, l'Office des vins vaudois a mis en place une nouveauté : une plate-forme de vente de vins en ligne. Il s'agit, logiquement, d'une vintothèque 100 % vaudoise. Lors de son lancement, cette plate-forme proposait 200 vins différents provenant d'une septantaine de vigneronnes. Les clients peuvent effectuer leurs commandes dès 3 bouteilles et sont livrés à la maison dans les meilleurs délais grâce à une logistique efficace. Afin de mutualiser les investissements, l'Office des Vins Vaudois travaille en collaboration avec deux autres partenaires, à savoir Provino et Terravin.

Pour le vigneron vaudois, qui peut proposer jusqu'à trois références de vins, l'OVV apporte une solution complète de marketing, promotion et commercialisation. A noter que prochainement, elle sera également performante en allemand.

→ **Davantage d'informations sur vaudvins.ch.**

**Les vigneronnes peuvent s'inscrire à l'adresse suivante : [www.vaudvins.ch/inscription](http://www.vaudvins.ch/inscription).**

ACTUALITÉS

ANNONCE

**SÉCATEUR ÉLECTRIQUE**  
**F3020**

**20%+ PUISSANT**  
**15%+ COMPACT**  
**15%+ RAPIDE**  
**12%+ LÉGER**

Evolutions F3015 / F3020

**CERCLE**  
DES AGRICULTEURS  
DE GENÈVE ET ENVIRONS

Contact :  
Nicolas Longey, mobile 079 136 54 22  
[www.cage.ch](http://www.cage.ch)

# SWISS WINE DAY – PERSPECTIVES DE LA PROMOTION DES VINS SUISSES

TEXTE : EDMÉE REMBAULT

**Le 31 janvier dernier a eu lieu, à Berne, le 1<sup>er</sup> Swiss Wine Day. Les premiers sujets abordés évoquaient l'état de situation des dossiers politiques en cours :**

- la réserve climatique,
- le projet « Vin Suisse Durable »
- l'augmentation des moyens pour la promotion.

Le directeur de Swiss Wine Promotion, Nicolas Joss, a ensuite présenté le programme annuel des actions de promotion des vins suisses. Les thèmes de la réserve climatique et du projet « Vin Suisse Durable » ont déjà été abordés (voir Revue Suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture, Vo. 53 (6) pp. 294–301, 2021 et Vignes et Verger n° 12, décembre 2022 (p. 26)).

## Augmentation du montant destiné à la promotion des vins suisses

L'enveloppe est passée de CHF 2,8 millions pour 2022 à CHF 9 millions pour 2023. L'augmentation des moyens pour la promotion a été validée par le Parlement en juin 2022, et mi-janvier 2023, la Commission pour l'économie et les dépenses du Conseil des Etats n'a pas accepté une motion qui aurait permis de pérenniser ce montant sur plusieurs années.

Nicolas Joss rappelle que pour pouvoir bénéficier de ces CHF 9 millions de cofinancement, la branche vitivinicole

doit, de son côté, financer des projets pour un montant équivalent, soit aussi CHF 9 000 000. La nature même de ces projets est importante puisqu'ils doivent répondre :

- aux règles de l'OFAG (ordonnance pour la promotion des produits agricoles) pour le co-financement.
- au plan stratégique de Swiss Wine Promotion, établi pour 2022 à 2025.

Selon le document « Stratégie & Planification » de SWP, l'objectif à atteindre est une occupation de 40 % du marché par les vins suisses. Présentés par l'OSMV, les chiffres de 2021 s'élèvent à 35.7 % de parts de marché total, 26.7 % du marché des rouges et 51.8 % du marché des blancs.

Actuellement, la branche vitivinicole suisse investit dans la promotion des vins suisses un montant déjà bien supérieur à CHF 2.8 millions, bien que dans certains cas il s'agisse de projets qui ne peuvent être co-financés tels que par exemple la promotion des vins suisses à l'export.

## Actions de promotion des vins suisses

Nicolas Joss présente alors les 10 axes de la promotion des vins suisses.

### Communication

Les objectifs sont

- Renforcer la notoriété des vins suisses par une marque Swiss Wine forte.
- Développer la campagne « sans hésiter » : cette campagne est financée en grande partie par les 6 régions, qui communiquent toujours avec la signature Swiss Wine.
- Développer la campagne « local et durable » (nouvelle campagne qui est à venir) qui incarne la volonté d'expliquer au consommateur que le vin est produit d'une manière durable.
- La « découvrabilité » des vins suisses à travers des expériences qui mettent en lien les consommateurs et les producteurs.
- Mettre en avant le savoir-faire des vignerons-encaveurs, à la vigne et au chai.

La promotion des vins suisses s'appuie sur la production de contenus multimédias informatifs, éducatifs et promotionnels. Ces contenus sont diffusés à travers des supports imprimés, digitaux, des événements et des actions de relations publiques.

### Grands événements

- Les caves ouvertes, se déroulent du 1<sup>er</sup> mai jusqu'au début juin et ont pour objectif de présenter la diversité des vins suisses
- L'événement « Au cœur des vendanges » immerge le consommateur, le temps d'une demi-journée, dans l'une des étapes les plus importantes : les vendanges. Une expérience unique qui a lieu dans toute la Suisse.



Document de stratégie et planification des actions de promotion des vins suisses 2022–2025.

Source : Swiss Wine Promotion.



- Les grands événements publics permettent de présenter les vins suisses à un large public et de renforcer l'image de marque Swiss Wine. Des collaborations sont faites avec par exemple le Jardin des Vins à Berne, Vinea, le Mondial du Chasselas, le Wyschiff, La Mémoire des Vins Suisses et le Swiss Wine Festival.

### Gastronomie

- **Swiss Wine Gourmet – label :** C'est un label de reconnaissance pour les efforts de promotion des vins suisses dans la gastronomie. Les restaurants qui proposent un bon, voire un excellent choix de vins suisses reçoivent le label Swiss Wine Gourmet. Selon l'étendue de la sélection, un, deux ou trois verres sont décernés. Ce projet est soutenu par Gastro Suisse et par Suisse Tourisme.
- **Swiss Wine Gourmet – communication :** des campagnes saisonnières sont mises en place pour promouvoir les vins suisses dans la gastronomie. Il y a notamment, en été, la campagne Swiss Wine Summer (du 1<sup>er</sup> juin au 31 août).
- **Partenaires événements/communication :** Swiss Wine soutient et est soutenu par des partenaires en lien avec la gastronomie tel que Gault & Millau, Michelin, Bocuse d'Or, AOP-IGP, la Fondation pour la Promotion du Goût et bien d'autres.

### Distribution et grande distribution

Monsieur Joss rappelle que la part des vins suisses vendus en grande distribution tourne autour de 30%. Swiss Wine Promotion collabore avec les enseignes de distribution pour promouvoir les vins suisses dans les magasins. Ces actions permettent d'augmenter la visibilité et la notoriété des vins suisses aux points de vente.

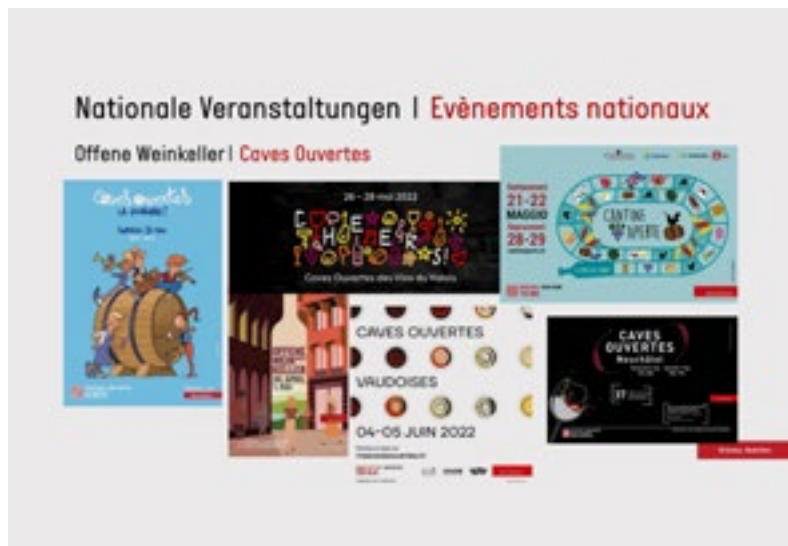
### Formation

Swiss Wine Promotion propose une plateforme de e-learning gratuite, Swiss Wine Campus. Cette plateforme est promue par Gastro Suisse. Elle permet aux professionnels du service et de la sommellerie d'acquérir des connaissances sur le terroir et le vignoble suisse.

### Enotourisme

L'Enotourisme diffuse plusieurs messages. En effet, les touristes peuvent pratiquer plusieurs activités, ou se retrouver dans différentes circonstances en contact avec les vins suisses. Il peut s'agir par exemple de la découverte du vignoble, de la présence des vins dans la gastronomie, des récits des savoir-faire ancestraux dans les vignes et les chais, ou encore du tourisme durable avec Swisstainable.

Pour la mise sur pied des projets, Swiss Wine Promotion collabore notamment avec Suisse Tourisme, Swiss Wine Tour, les Rencontres suisses de l'Oenotourisme, et « Great Wine Capitals Global Network ». On relèvera que cette



**Affiches des Caves Ouvertes 2022.**

**Source : Swiss Wine Promotion.**

dernière association, à laquelle appartient Lausanne, mais également des villes comme Bordeaux ou Napa Valley, siégera à Lausanne en fin octobre 2023.

### Exports

Swiss Wine Promotion fait rayonner les vins suisses sur la scène internationale par une présence sur des foires internationales telles que la International Grüne Woche à Berlin, Wine Paris & Vinexpo, ou ProWein à Düsseldorf. SWP organise aussi des Swiss Wine Weeks sur les marchés prioritaires en partenariat avec des importateurs de vins suisses actifs sur place.

Pour un certain nombre de destinations, Swiss Wine Promotion travaille en partenariat avec d'autres associations qui promeuvent la Suisse ou ses produits, entre autres Suisse Tourisme ou Switzerland Cheese Marketing. Enfin, la promotion du vin suisse à travers les Ambassades de Suisse à l'étranger donne une visibilité aux vins et aux producteurs auprès des acteurs locaux.

### Conclusion et perspectives ?

Mario Romano, président de l'IVVS, relève que, suite à la pandémie, une aide exceptionnelle avait été octroyée par la Confédération, s'élevant à CHF 1000 000, et que cela avait eu des effets visibles sur les ventes de vins suisses en grande distribution.

Robert Cramer, président de Swiss Wine Promotion, rappelle qu'il s'agit d'un travail de reconquête : récupérer 1% de part de marché par an, durant 4 ans.

En conclusion, il faut retenir que cette extraordinaire augmentation de moyens pour la promotion des vins suisses permet de renforcer les actions avec les partenaires existants et de mettre en place des projets nationaux et innovants en collaboration avec les régions et partenaires.

La Fédération Suisse des Vignerons, l'Interprofession de la Vigne et du Vin et Swiss Wine Promotion souhaitent organiser par la suite chaque année en janvier un « Swiss Wine Day », qui permet de promouvoir ces fructueux échanges d'informations et d'idées !

# INVENTAIRE DES FRUITS : PLUS DE 2500 VARIÉTÉS



Fiches variétales. (© Agroscope)

**Dans le cadre de l'inventaire suisse des fruits effectué au tournant du millénaire, plus de 2500 variétés de fruits (pommes, poires, cerises et pruneaux) ont été répertoriées et protégées.**

Toutes ces variétés sont aujourd'hui plantées dans différentes collections de conservation dans toute la Suisse et sont gérées par diverses organisations. Au fil des années, la majeure partie des variétés fruitières a été décrite et photographiée dans le cadre de plusieurs projets distincts. Toutes les données et informations collectées dans le cadre des projets sont saisies en permanence dans le nouveau système d'information national (RPGAA-SIN, [www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)). De nombreuses variétés ont été décrites dans le cadre des projets BEVOG chez Agroscope, mais d'autres organisations comme «ProSpecieRara», «Rétropomme» ou «ProFrutteti» ont apporté une contribution importante à la description des variétés de fruits en Suisse. Les fiches variétales permettent de rendre ces informations accessibles à un plus large public.

La collecte et la description des variétés se font à l'aide de descripteurs standardisés. Les variétés et les informations déjà décrites peuvent être consultées, comparées et complétées dans la «banque de données RPGAA-SIN». Dans cette banque de don-

nées, il existe trois niveaux hiérarchiques pour les espèces fruitières :

- variétés – qui présentent un profil génétique propre, se différencient les unes des autres
- accessions – matériel végétal nouvellement recensé dans un inventaire, plusieurs accessions peuvent appartenir à la même variété
- multiplicats – ou exemplaire: arbres individuels recensés dans un inventaire ainsi que les individus multipliés

Cela permet d'assurer une traçabilité maximale de chaque arbre inventorié tout en gardant une vue d'ensemble de toutes les variétés. Au niveau «variétés», seuls les noms vérifiés apparaissent, que ce soit via la littérature ou la confirmation de plusieurs pomologues. Pour l'instant, les niveaux «accessions» et «multiplicats» conservent encore les faux noms existants. Par exemple, sous la variété «Grüner Fürstenapfel», on trouve entre autres une accession ainsi que plusieurs multiplicats correspondants portant le nom de «Glasapfel». Le développement de l'analyse moléculaire pour l'identification des variétés a facilité le travail de détermination. En effet, certaines variétés portant des noms différents se sont avérées être identiques génétiquement.



**VERGERS DE GREFFONS ET FICHES VARIÉTALES**

Dans le cadre des divers projets d'utilisation de ces variétés, la question du matériel de multiplication s'est régulièrement posée. Or, les prescriptions phytosanitaires interdisent la distribution de greffons issus des collections de conservation. C'est pourquoi trois vergers de greffons ont été mis en place ces dernières années, avec actuellement près de 600 variétés. Si le besoin s'en fait sentir, d'autres variétés pourraient être ajoutées à l'avenir. L'objectif est de créer une fiche variétale pour chaque variété présente dans un tel verger, avec toutes les informations issues des projets de description et d'utilisation. À cet effet, toutes les données collectées au cours des 15 dernières années doivent être présentées de manière claire et compréhensible. Pour les pommes, il s'agit par exemple de 24 caractéristiques relatives aux propriétés internes et externes du fruit ainsi que, si elles existent, des caractéristiques relatives à la croissance de l'arbre, à la tolérance aux maladies, à la floraison, à la date de maturité, à la capacité de stockage et aux possibilités de transformation. Pour la plupart des caractères, il n'est pas possible d'automatiser la synthèse des données à partir de la banque de données RPGAA-SIN. Comme les valeurs diffèrent parfois les unes des autres, il est indispensable d'in-

tégrer la section «Remarques» ou des sources bibliographiques externes. Les fiches variétales commencent toujours par des indications sur les «Bon à savoir et origine»; pour ces informations, on a souvent recours à d'anciennes pomologies de la «bibliothèque Martini» de Fructus. Dans les cas où aucune référence historique ne peut être trouvée, il est par exemple fait référence au lieu de découverte lors de l'inventaire. Les codes QR sur les fiches variétales conduiront à l'avenir les personnes intéressées à la bonne variété sur la base de données RPGAA-SIN. Il sera possible d'y trouver certains multiplicats ou de rechercher des informations supplémentaires. Comme de nouvelles connaissances sont attendues dans les années à venir, il sera important de vérifier régulièrement l'actualité des fiches variétales. Toutes les fiches variétales élaborées par Agroscope sont également disponibles et peuvent être téléchargées sur le site Internet de Fructus ([www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)).

**PAN-RPGAA vergers de greffons**

**Suisse alémanique:** Baumschule Toni Suter, 5404 Baden-Dättwil

**Suisse romande:** Europlant Sàrl, 1267 Vich

**Tessin:** Vivaio forestale, 6835 Morbio Superiore

ANNONCE

**LA VIGNE**

**VOLUME 3**

**MALADIES VIRALES ET BACTERIENNES**

Jean-Sébastien Reynard, Santiago Schaerer, Katia Gindro, Olivier Viret



*Virus, bactéries et phytoplasmes* décrit le vaste monde de pathogènes pratiquement invisibles, qui sont à l'origine de graves maladies pour la vigne au point d'en menacer parfois son existence.

278 pages | ISBN 978-3-85928-102-8

**COMMANDES**  
[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

# TRAVAILLER AU SEIN DU POOL DE RES- SOURCES GÉNÉTIQUES DES FRUITS SUISSES

Romano Andreoli est responsable des deux projets du Plan d'action national (PAN) pour la description et l'utilisation des ressources génétiques fruitières (BEVOG IV et NUVOG II). Il a mesuré, dégusté et photographié plusieurs centaines de fruits. Il a également évalué l'apparence des arbres fruitiers et leur sensibilité aux maladies. Pour avoir un aperçu de son travail sur les variétés « oubliées », nous lui avons posé quelques questions.

**Fructus: Romano Andreoli, comment sont nés les projets BEVOG et NUVOG et que signifient-ils ?**

**Romano Andreoli:** Avec l'adoption de la Convention sur la diversité biologique à Rio de Janeiro (BRA) en 1993, la Suisse a également pris en main la protection des ressources génétiques. Depuis 1999, la Confédération encourage des projets dans le cadre du Plan d'action national (PAN) pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). A l'époque, un vaste inventaire national des fruits et des baies a été réalisé, avec près de 200 000 annonces de variétés. Depuis, nous décrivons et caractérisons cette diversité, notamment dans le cadre des projets BEVOG. Par ailleurs, il a toujours été important pour nous de tester les variétés anciennes et traditionnelles quant à leur sensibilité ou leur tolérance aux maladies. Dans les projets NUVOG, nous testons les possibilités d'utilisation, par exemple la transformation en jus, en cidre ou en eau-de-vie.

**Pourquoi les variétés anciennes sont-elles testées quant aux maladies ? Ne sont-elles pas toutes tolérantes ?**

Les variétés anciennes ne sont pas tolérantes en soi. Il existe cependant quelques variétés qui sont moins sensibles à certaines maladies. Pour les variétés anciennes, on parle souvent de résistance polygénique, une sorte de tolérance de base qui ne repose pas uniquement sur un seul gène de résistance spécifique. Il est important de repérer ces candidats tolérants qui se distinguent de la masse. Ainsi, ces variétés peuvent être utilisées pour une culture plus écologique ou pour la sélection de nouvelles variétés. Au cours des 20 dernières années, nous sommes allés à la recherche de variétés tolérantes parmi les quelque 1200 variétés de pommes du pool des ressources génétiques suisses et avons trouvé ce que nous cherchions.



Romano Andreoli est chef de projet des deux projets PAN pour la description et l'utilisation des ressources génétiques fruitières (BEVOG IV et NUVOG II) menés par le groupe Sélection des nouvelles variétés de pommes et ressources génétiques fruitières d'Agroscope, sur mandat de l'association Fructus. Depuis 2021, il gère la pépinière bio Neckertal (anciennement Pavel Beco) à Dicken (SG). A l'avenir, il se consacrera principalement à la multiplication de variétés fruitières anciennes et tolérantes ainsi que de fruits sauvages.

Photo : Agroscope Wädenswil.



**Dans la recherche de variétés oubliées : Qu'est-ce qui vous a le plus fasciné et enthousiasmé dans votre travail sur ces projets ?**

La diversité des variétés de fruits en termes de couleur, de forme, de goût et d'utilisation. Les différences entre les variétés en termes de sensibilité aux maladies sont également impressionnantes. Il peut ainsi arriver que l'on se trouve devant un arbre qui est encore vert et sain en septembre, alors qu'à droite et à gauche, il n'y a plus que des arbres malades de différentes autres variétés.

**Quelle est votre « ancienne » variété préférée?**

J'ai un faible pour la Reinette de Damason rouge. Sous la coloration de fond rouge, on a une pomme très goûteuse à l'arôme rafraîchissant. Nos essais ont montré que la variété est tolérante à la tavelure et que sa sensibilité à l'oïdium se situe dans la moyenne. Le cidre produit avec cette variété a été très bien évalué lors de l'analyse sensorielle. 🍏

ANNONCE

**GIGANDET SA**  
 Votre spécialiste  
**BUCHER**  
 vaslin

**VENTE - SERVICE**  
**RÉPARATION - RÉVISION**



**Pressoir**



**Filtre tangentiel**



**Réception de vendange**



**OENOPOMPE®**

**ADRESSES GÉNÉRALES**  
 Gigandet SA Succursale de la Côte  
 Les Jaccolats 1 1166 Perroy  
 1853 Yverne

**POUR NOUS CONTACTER**  
 info@gigandetsa.ch  
 +41 (0)24 466 13 83  
 www.gigandetsa.ch

**JEAN-PAUL GAUD SA**  
 BOUCHON OENOTECHNIQUE




www.gaud-bouchons.com

rue Antoine-Jolivet 7  
 CP 1212 - 1211 Genève 26 0041 22 343 79 42

**+** QUALITÉ SUISSE DEPUIS 1937




**MEIER**

**PLANTS DE VIGNE**  
 Pour une viticulture moderne  
 couronnée de succès

**REBSCHULEN ANDREAS MEIER & Co SA**  
 5303 Würenlingen | T 056 297 10 00  
 office@rebschule-meier.ch | www.vignes.ch

# PATENTE DE SPÉCIALISATION EN VITICULTURE BIOLOGIQUE 2023-2024

## Viticulteurs, spécialisez-vous en production biologique !

### Contenu :

Environnement, sol, cahiers des charges, cultiver la vigne sans agents de synthèse, stratégies de culture, vinification, recyclage, rentabilité.

Compétences pour diminuer l'emploi d'agents de synthèse, appliquer la production biologique sur son vignoble ou produire sous label bio.

### Renseignements et inscription :

**Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)**

Agrilogie Marcelin  
Av. de Marcelin 29, 1110 Morges  
021 557 92 50 – marcelin.morges@vd.ch  
[www.vd.ch/agrilogie](http://www.vd.ch/agrilogie)



**SÉANCE D'INFORMATION LE LUNDI 6 MARS À 19 HEURES À MARCELIN**



Une filiale de Prometerre

## Formation continue en viticulture et œnologie 2023

7 mars	Bases pour la reconversion à la viticulture biologique (Jour obligatoire BioSuisse et ouvert à tous)* – 1 jour
23 mars	Protection de la vigne en viticulture biologique* – 1/2 jour
27 mars	La biodiversité au vignoble – 1 jour
3 avril	Initiation à l'ébourgeonnage de la vigne – 1/2 jour
5 avril	Gestion de l'azote en viticulture biologique* – 1 jour
27 juillet	Cépages résistants, voie d'avenir? – 1 jour
23-24 août	Les plantes sont de précieux indicateurs / VITI – 2 jours

\* Ces cours peuvent compter pour les journées obligatoires de formation à suivre au cours d'une reconversion à BioSuisse.

Infos et inscriptions : [www.prometerre.ch/formations](http://www.prometerre.ch/formations)  
021 614 24 35 ou [formation@prometerre.ch](mailto:formation@prometerre.ch)



## Madex®

### La qualité suisse contre le carpocapse



**Andermatt**  
Biocontrol Suisse

Tel. 062 917 50 05  
[sales@biocontrol.ch](mailto:sales@biocontrol.ch)  
[www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

# agrisano

Avec nous, vous protégez vos employés: **global et bien assuré!**

Haricots | © Agrisano



## Pour toute l'agriculture!

Toutes les assurances à portée de main.

Nous vous conseillons avec compétence!

Obtenez plus d'informations:





# DES VARIÉTÉS TOLÉRANTES AUX MALADIES DANS LE POOL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES DES POMMES SUISSES



Vue aérienne de la parcelle Gottshalde 2018. (© René Total, Agroscope)

**Des variétés de pommes tolérantes sont recherchées pour une utilisation directe ou pour la sélection en vue d'une culture de pommes durable et respectueuse des ressources. Afin de trouver des variétés potentiellement tolérantes et qui existent déjà, les quelque 1300 accessions de l'inventaire suisse des pommes sont examinées quant à leur sensibilité aux principales maladies présentes en Suisse.**

Les meilleurs candidats issus des 630 accessions du premier screening (2007-2015) ont déjà été analysés ou font l'objet d'un croisement dans le cadre de projets en vue d'une utilisation directe. D'autres

candidats issus de 730 accessions du deuxième screening (2016 à aujourd'hui) vont bientôt s'y ajouter.

Le screening de la sensibilité aux maladies fongiques que sont l'oïdium, la tavelure et la maladie de la chute des feuilles causée par *Marssonina* (*Diplocarpon coronariae*) est effectué en plein champ sur la parcelle d'Agroscope « Gottshalde » à Horgen ZH (photo d'accroche et fig. 1a). L'évaluation de la sensibilité au feu bactérien quant à elle se fait en serre ou sur une parcelle en plein champ protégée par des filets dans des conditions de biosécurité strictes. De 2007 à 2015, la première partie des accessions de l'inventaire suisse des pommes (plus



**Fig. 1a et 1b: Evaluation de l'oïdium dans le verger de Gottshalde (a) (© J. Schierscher, Agroscope) et mesure de la longueur des lésions lors du test d'inoculation avec le feu bactérien sur pousses (b). (© L. Lussi, Agroscope)**

de 450 variétés ou «groupes génétiques»<sup>1</sup>, 630 accessions) se trouvait à Gottshalde. Les résultats de la notation ont permis dans un premier temps de déterminer les 100 variétés les plus tolérantes. En tenant compte en outre de la sensibilité au feu bactérien, de la qualité des fruits et de l'aptitude au stockage, une sélection des 30 variétés les plus prometteuses a été effectuée (Gassmann & Andreoli, 2016). Depuis, ces variétés ont fait l'objet d'études complémentaires dans le cadre de différents projets et ont été en partie sujettes à des croisements (projet PAN NAGBA I et II, Kellerhals *et al.*, 2021) ou utilisées (projet PAN PROGR). Depuis 2016, la deuxième partie de l'inventaire suisse des pommes se trouve à Gottshalde et fait actuellement l'objet d'études (plus de 650 variétés ou 730 accessions).

#### LES DÉFIS DE LA DIVERSITÉ VARIÉTALE

Sur la parcelle, il y a, pour chaque accession, deux arbres, placés de manière aléatoire, et 60 arbres de chacune des deux variétés témoins «Gravensteiner» et «Golden Delicious». Les 1600 arbres au total sont évalués chaque année pour chaque maladie à l'aide d'une échelle d'évaluation à 9 niveaux (1 = 0 % d'infestation, 3 = 1-5 %, 5 = 25 %, 7 = 50 %, 9 = > 90 %, avec des notes intermédiaires).

Bien qu'aucun fongicide n'ait été utilisé, il a été parfois difficile d'établir une pression suffisante des maladies dans les nouvelles plantations, en raison probablement de l'énorme diversité des variétés. Il est connu que les plantations de variétés mixtes rendent plus difficile l'établissement de certains agents pathogènes dans un verger (Kellerhals *et al.*, 2003). Des différences ont toutefois été constatées

entre les maladies fongiques. En ce qui concerne l'oïdium, la pression a été suffisamment élevée toutes les années. Pour la variété de référence sensible «Gravensteiner», la moyenne annuelle des notes s'est située entre 5,7 et 8,0, 2018 étant de loin l'année avec la plus forte infestation. Dans le cas de la tavelure, la pression d'infestation a été généralement faible et fortement dépendante des conditions météorologiques. En 2019, la pression d'infestation était bonne (valeur moyenne de la variété de référence «Golden Delicious»: 7,2). Durant deux années (2020 et 2021), il n'a pas été possible d'effectuer de notations. Afin d'augmenter la pression d'infestation de la maladie de la chute des feuilles causée par *Marssonina*, 800 petits sacs remplis de feuillage infesté ont été suspendus entre les arbres à l'automne 2020. Ainsi, en septembre 2022, lorsque la pression d'infestation était bonne, la première notation significative a pu être effectuée (valeur moyenne de toutes les variétés: 4,9, «Topaz»: 9). Dans une telle parcelle qui rencontre une très grande diversité de phénotypes, il est difficile de comparer directement les variétés entre elles vu leur différence de croissance. En effet, les maladies fongiques ne sont pas les seules à influencer la vitalité et la qualité du feuillage des arbres. Afin d'enrichir l'évaluation de la robustesse des arbres, des évaluations complémentaires telles que l'aspect général du feuillage, ont été réalisées.

#### RÉSULTATS DU DEUXIÈME SCREENING DE L'OÏDIUM

En ce qui concerne l'oïdium, les données y relatives ont déjà pu être évaluées. Rares sont les variétés qui



n'ont jamais présenté d'attaque d'oïdium au cours des six années: parmi elles, la variété «Allensberger Mostapfel» (groupe génétique<sup>1</sup> 986), la «Jahrapfel von Steckborn» (GG 723) et la «Reinette grise française» (GG 658). Si l'on classe les quelque 590 variétés disposant d'un ensemble de données complet sur l'oïdium sur la base de la plus mauvaise notation et de la moyenne des années 2018 à 2022, environ un cinquième s'avère «peu sensible» (définition: note maximale 4, moyenne maximale 3).

En cas de classement identique, plus de 85 % des variétés analysées seraient jusqu'à présent classées comme «peu sensibles» à la tavelure, alors que seulement 10 % environ seraient classées comme «peu sensibles» à Marssonina en 2022. Pour ces deux maladies, on ne dispose toutefois pas encore de suffisamment de données de notation provenant de différentes années pour établir un classement fiable.

Lors d'une évaluation statistique des données sur l'oïdium (linear mixed model), les 130 variétés les plus tolérantes ne se distinguaient pas significativement les unes des autres en ce qui concerne leur sensibilité à l'oïdium. Il serait souhaitable d'augmenter le nombre de sites d'essai ainsi que le nombre de répétitions par variété. Cela a été mis en œuvre dans d'autres projets PAN (comme la «Swiss Apple Core Collection» ou le projet NAGBA) pour une partie de l'inventaire suisse des pommes.

### PLUS DE 700 TESTS DE SENSIBILITÉ AU FEU BACTÉRIEN SUR POUSSÉS

Des jeunes plants greffés sont inoculés artificiellement dans la serre de biosécurité avec la bactérie responsable du feu bactérien (fig. 1b). La longueur des lésions causées est mesurée et est comparée aux dégâts observés sur la variété de référence sensible «Gala Galaxy», ceci afin de permettre une comparaison inter-essai (classes d'infestation: < 25 % = très faible, 25-40 % = faible, 40-60 % = moyenne, 60-100 % = élevé, >100 % = très élevé).

Nom de la variété	Groupe génétique
Pomme de Le Bémont	313
Pomme à Regain	16
Seenger Moosapfel	1267
Schorenapfel	462
Eifanger	370
Pomme Bovarde	834
Weisser Basler	826
Schweizer Alant	681
Erlar	762
Mägenwiler	211

**Tab. 1: Variétés PAN ayant obtenu deux fois la mention «très faiblement infestée» lors des tests sur pousses face au feu bactérien (tests effectués en partie également dans le cadre d'autres projets).**

Depuis 2007, environ 700 tests ont été effectués sur environ 450 variétés issues des collections de conservation du PAN (dont près de 600 dans le cadre de projets FRUCTUS). En règle générale, les variétés dont le résultat se situait dans la classe d'infestation «très faible» ou «faible» ont été testées une deuxième fois. Au total, 51 variétés ont confirmé leurs bons résultats (tabl. 1). Les résultats des tests sur pousses donnent des informations sur la sensibilité des pousses d'une variété et non sur la sensibilité des fleurs dans des conditions en plein champ.

Au cours des deux dernières années, quatre de ces variétés ont donc été greffées, installées dans la parcelle de biosécurité du Centre de fruits à noyau de Breitenhof (BL) et inoculées sur fleurs. Contrairement aux tests effectués sur les pousses, la «Rote Seeapfel» (GG 667) n'a pas réussi à convaincre et présentait une proportion de bouquets floraux fortement infectés presque aussi élevée que la «Gala Galaxy». La bonne tolérance des trois autres variétés a été confirmée: «Lädersuur» (GG 304), «Schorenapfel» (GG 462) et surtout «Pomme de Le Bémont» (GG 313). Chez cette dernière, les bouquets de fleurs infectés sont souvent tombés et elle ne présentait pas de lésions visibles dans le bois. Cette variété figure également dans le top 100 du premier screening de Gottshalde et la qualité interne des fruits (aptitude à la consommation) a été jugée moyenne à très bonne dans les descriptions.

### CANDIDATS TOLÉRANTS ET QUALITÉ DES FRUITS

Les évaluations des sensibilités à la tavelure et à Marssonina sont encore en cours et donc seulement provisoires. Toutefois au vu des premiers résultats, certaines variétés peu sensibles à l'oïdium s'avèrent également peu sensibles aux autres maladies évaluées (tabl. 2).

Parmi elles se trouvent, la variété «Grauer Hordapfel» (GG 467), connue pour sa tolérance, ainsi qu'une variété inventoriée à l'origine comme «inconnue» et nommée entre-temps «Pomme de Villars-Burquin» (GG 490) (fig. 2). Les pommes de cette dernière variété ont également convaincu les descripteurs par leur goût et par d'autres qualités internes. En plus, elles se conservent assez bien jusqu'au printemps. Cependant, elles sont sensibles aux taches amères, qui peuvent s'accroître pendant la conservation. D'autres variétés présentées dans le tableau 2 ne sont pas tolérantes à toutes les maladies mais présentent d'autres qualités comme un feuillage globalement sain (p. ex. «Küssnacher» GG 178) ou des fruits intéressants pour la consommation (p. ex. «Erdbeerler» GG 257, «Schmidtbergers Renette» GG 492).

En revanche l'absence de qualité en tant que pomme de table constitue un point faible pour de nombreuses variétés anciennes testées malgré leur tolérance avérée (p. ex. la «Süssen Pfaffenapfel Soothurn» GG 267). De telles pommes se prêtent tou-



Fig. 2: Pomme de Villars-Burquin (GG 490).  
(© RPGAA-SIN)

tefois parfois très bien à la transformation (p. ex. production de cidre ou de jus). Une sélection de variétés prometteuses a été transformée et évaluée dans le cadre de différents projets PAN supplémentaires (p. ex. dans le projet NUVOG «Edelbrandprojekt»). Pour la sélection, en particulier pour les études d'association pangénomique (GWAS), les variétés présentant une tolérance, voire une résistance, à une seule maladie peuvent également être utiles.

### PERSPECTIVES

Lors d'une évaluation approfondie du top 30 d'anciennes variétés des précédents projets, la variété «Kaister Feldapfel» s'est avérée la plus prometteuse. Elle a déjà fait l'objet de croisements dans les programmes de sélection d'Agroscope et de Poma Culta (Kellerhals *et al.*, 2021). Vingt arbres de cette variété presque oubliée viennent d'être plantés dans la commune de Kaisten (AG).

Au terme des notations de Marssonina et de la tavelure dans le verger de Gottshalde (probablement en 2026), il sera également possible de déterminer de manière plus fondée les candidats les plus prometteurs du deuxième screening et de les proposer pour une utilisation ultérieure. En outre, les évaluations de sensibilités variétales aux maladies seront étendues à d'autres espèces fruitières. Ainsi, il est prévu d'effectuer des notations sur le terrain dans les collections de cerises et de pruneaux du PAN au Breitenhof à Wintersingen (BL). Les variétés de la Collection nationale de poires (National Core Collection) seront également examinées quant à leur sensibilité au feu bactérien et à la stemphiliose. La recherche passionnante de variétés fruitières anciennes et tolérantes se poursuit donc.

Nom de la variété	GG	Sensibilité à l'oïdium (2018–22)	Tavelure (plus mauvaise note 2019)
Pomme de Villars-Burquin	490	faible	1
Grauer Hordapfel	467	faible	1
Süsser Pfaffenapfel Solothurn	267	faible	1
Jahrapfel von Steckborn	723	faible	1
Welschcampagner	687	faible	1
Châtaigner	566	faible	1
Schmidtbergers Renette	492	faible	1
Erdbeerler	257	faible	1
Küssnacht	178	faible	3

### LIENS

Gottshalde (2016-actuel) variétés peu sensibles à l'oïdium: [www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/list/accession/detail/1001144/accessions](http://www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/list/accession/detail/1001144/accessions)

Gottshalde (2007-2015) Top 100 des variétés les plus tolérantes: [www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/list/accession/detail/1630/accessions](http://www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/list/accession/detail/1630/accessions)

### Remerciements


Nous remercions FRUCTUS ainsi que l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) pour le soutien financier des projets PAN-RPGAA ainsi que les projets HERAKLES et HERAKLES Plus pour la mise à disposition des données de test du feu bactérien, Olivia Zumsteg et



Marssonina (plus mauvaise note 2022)	Feuillage (valeur moyenne 2019/20/22)	Feu bactérien (infestation lors des tests sur pousses)*	Qualité des fruits (évaluation globale subjective à partir des descriptions et d'autres commentaires, source : RPGAA-SIN)
3	4	faible	Bonne qualité en tant que pomme de table, adaptée pour la cuisine, se conserve jusqu'au printemps, sensible aux taches amères. « Arôme superbe et équilibré, chair juteuse et croquante ».
3	3.7	très faible test des fleurs : très faible	Qualité moyenne en tant que pomme de table, pomme à cidre spéciale. « Arôme acide, mais super ».
3	3.7	très faible à faible	Qualité en tant que pomme de table moyenne à mauvaise. « Pomme moelleuse, pâteuse, très sucrée, à l'arôme exotique rappelant la banane et le melon ».
5	6	très faible à faible	Qualité en tant que pomme de table de mauvaise à passable. Pomme sucrée, pour le jus. « Équilibrée à dominance sucrée. Peu d'arômes, texture légèrement tendre. Sans caractère ».
2	3.3	moyen	Pour le jus. Pas d'évaluation en tant que pomme de table.
3	3.3	moyen	Qualité en tant que pomme de table moyenne à bonne. « Très bon arôme,(...). Un peu de taches amères ».
5	6	pas de données	Bonne qualité en tant que pomme de table. « Acidité rafraîchissante, juteuse et très aromatique ».
6	5.7	pas de données	Bonne qualité en tant que pomme de table, également bonne en tant que pomme à jus. « Très bon arôme, acidité forte mais bien intégrée ».
4	1.7	élevé	Qualité en tant que pomme de table moyenne à mauvaise. Pomme destinée à la transformation, se conserve mal. « Pomme douce et acidulée. Texture moelleuse. Légèrement friable, peu de caractère(...) ».

**Tab. 2 : Sélection de 9 variétés (GG = groupe génétique) classées comme « peu » sensibles à l'oïdium, avec d'autres caractéristiques (tavelure, feu bactérien, Marssonina, feuillage et qualité des fruits). Échelle des maladies: 1= 0 % d'infestation, 5 = 25%, 9 => 90 %, échelle d'évaluation globale du feuillage : 1 = très fort, 5 = moyen, 9 = très faible. \*Les résultats du test sur pousses donnent des informations sur la sensibilité des pousses d'une variété et non sur la sensibilité des fleurs dans des conditions en plein champ. Pour une classification fiable de la sensibilité au feu bactérien, d'autres tests sont absolument nécessaires. Les tests ont été réalisés en partie dans le cadre d'autres projets.**

Marius Hodel pour les évaluations statistiques des données de Gottshalde ainsi que l'équipe de l'exploitation fruitière expérimentale d'Agroscope pour l'entretien de la parcelle.

- <sup>1</sup>Définition de « groupe génétique » OFAG: « groupe constitué de profils génétiques si semblables qu'ils sont présumés appartenir à la même variété ».
- Les projets 06-NAP-P21 (BEVOG IV) et PG-REL-NN-0054 (NUVOG II) sont soutenus par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) dans le cadre du Plan d'action national (PAN) pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). 

#### Bibliographie

Gassmann J. et Andreoli R., 2016: Diversité des variétés de pommes suisses. Revue suisse d'arboriculture et de viticulture, 22, 8-11.

Kellerhals M., Lussi L., Käch D., Steinemann B., Boutry C., Friedli M. et Bolliger N., 2021: Utilisation des ressources génétiques de pommes pour la culture biologique (NAGBA). Revue suisse d'arboriculture et de viticulture, 3, 11-14.

Kellerhals M., Mouron P., Graf B., Bousset L. et Gessler C., 2003: Plantation mixte de variétés de pommes: influence sur les maladies, les ravageurs et la rentabilité. Revue suisse d'arboriculture et de viticulture, 13, 10-13.



## VIN ET GASTRONOMIE RENCONTRE AVEC PHILIPPE MASSET

**Professeur associé de finance à l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), le Dr. Philippe Masset est spécialisé notamment en économie et finance du vin. Il nous a accordé une interview pour parler du sujet de ce numéro, «vin et gastronomie».**

**PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS MESSIEUX**

### **Dr Philippe Masset, pourquoi le vin ?**

Je viens de la finance quantitative et j'ai fait mon doctorat en sciences économiques à l'Université de Fribourg. Durant mes études, j'avais déjà un intérêt prononcé pour le vin et j'ai d'ailleurs rédigé un premier article sur le sujet.

Après avoir rejoint l'EHL, j'ai un peu réorienté mes recherches pour les faire cadrer avec ce qui se faisait déjà ici. Je me suis ainsi spécialisé notamment sur l'économie et la finance du vin. Je me suis également intéressé aux critiques de vin et à l'influence

de leurs ratings sur les prix, aux listes de vins dans les restaurants et à la gestion de cave, et plus récemment aux aspects liés à la psychologie dans la dégustation de vin.

L'aspect pédagogique m'intéresse également particulièrement, c'est un des points importants à l'EHL et j'interviens sur des sujets proches de mes activités de recherche, même si l'enseignement sur la façon d'intégrer le vin dans l'activité hôtellerie-restauration en termes notamment de dégustation et d'œnologie est faite par des collègues dont c'est la spécialité.



**Vous dites que la variable la plus importante en termes de commercialisation des vins en gastronomie est la réputation...**

Oui, et on distingue deux niveaux de réputation : 1) la réputation individuelle - celle du producteur- et 2) la réputation collective - celle d'un ensemble de producteurs qui appartiennent par exemple à une même AOC ou région.

La réputation permet de rassurer le consommateur, en particulier le non-connaissieur. Comme nous n'avons pas vraiment une tradition en Europe de mettre les notes ou critiques en regard des vins proposés sur les cartes des vins de restaurant, il peut être difficile pour le consommateur de faire son choix. C'est pour cela que la réputation collective est souvent importante pour le non-connaissieur qui saura à quoi s'attendre en commandant un bordeaux ou un bourgogne.

Pour les vins suisses, la réputation individuelle joue souvent un rôle important car la réputation collective de nos régions reste encore dans une certaine mesure à bâtir. À part par exemple le Lavaux, certains cépages valaisans (par exemple la Petite Arvine ou la Syrah) ou encore les pinots noirs des Grisons. Dans notre pays, il faut faire plus d'efforts et un vrai travail auprès du consommateur. Dans une perspective internationale, le vin suisse peine à trouver sa place.

**Pourquoi cette difficulté du vin suisse ?**

Le vin suisse souffre d'un rapport qualité-prix qui n'est pas « exceptionnel », dirons-nous. On a souvent entendu dire qu'en Suisse, on a la piquette la plus chère du monde et les grands vins les moins chers au monde. C'est devenu un peu un cliché dépassé et quand vous achetez du vin suisse aujourd'hui dans une grande surface, vous n'êtes quasiment jamais déçu, alors qu'il y a encore 20 ans, c'était loin d'être le cas. Cela étant, les meilleurs

vins suisses restent largement absents des grandes surfaces. On les trouve en vente directe au domaine. Au niveau du pricing, le marché des vins suisses a ceci de particulier qu'il y a parfois très peu de différence entre un vin standard et un excellent cru. Si le premier se vend 12-15 francs, le second pourra se trouver dès 20 francs. Le « clic » de passage d'une catégorie à l'autre est finalement assez étroit.

**Les Suisses ont-ils un rapport uniforme au vin ?**

La Suisse est un pays où l'on produit du vin un peu partout, souvent en petites quantités. Je trouve que les Suisses connaissent mieux le vin en moyenne que les habitants d'autres pays, probablement par cette proximité et aussi parce que nous avons un marché ouvert, un pouvoir d'achat - et un franc fort, qui nous font consommer beaucoup de vin étranger. Nous ne produisons d'ailleurs pas assez de vin - et sommes donc forcés d'importer.

Il y a des différences culturelles en Suisse qui s'étendent au vin. Les façons de cuisiner ne sont pas les mêmes et la production viticole est concentrée sur les régions latines. Globalement, la Suisse romande est orientée sur la France, avec une cuisine de type française, mais en plus « campagnarde ». On y consomme surtout des vins suisses et français. La Suisse allemande a une cuisine avec des goûts plus marqués et souvent moins de complexité aromatique. Par contre, elle est plus ouverte aux vins de toutes les régions et aux importations, d'Italie, d'Espagne, et même d'Autriche et d'Allemagne.

**Quelles sont les évolutions marquantes ces dernières années ?**

La qualité a énormément progressé ! En Suisse on peut (re)faire de la qualité à prix décent. Le réchauffement climatique aide et depuis 2017 qui a souffert du gel, à l'exception de 2021 qui a été très humide, les années ont été excellentes voire exceptionnelles.



EHL Lausanne.  
Photo : N. Messieux/AMTRA.



Vignoble de Gléresse, au bord du lac de Bière.  
Photo : iStock.



Intérieur de l'École Hôtelière de Lausanne.  
Photo : N. Messieux/AMTRA.



Carte géographique du vignoble suisse.  
Source : Swiss Wine Promotion.

Les spécialistes du domaine s'inquiètent de vins qui pourraient atteindre des taux d'alcool trop élevés (et devenir « compotés » par exemple) - mais ce sont des querelles de spécialistes. En réalité, le Suisse moyen préfère un vin à 14 degrés sans arômes de verdeur. De nos jours, on peut acheter un vin suisse dans une grande surface sans être déçu.

#### Et le « vino de la casa » ou le « vin du patron » ?

Le « vino de la casa », « vin du mois » ou « vin directement du producteur » a longtemps eu une mauvaise réputation. Il a fallu faire une véritable éducation à la qualité dans notre pays et chez les restaurateurs.

On voit actuellement un important développement de la consommation de vin local - en phase avec les préoccupations écologiques, locavores et oenotouristiques - et la relation directe au producteur ou au moins la connaissance de celui-ci. Celle-ci a des avantages certains pour le restaurateur, au-delà de l'effet de mode, qui est de nouer des relations privilégiées avec des producteurs. C'est très intéressant notamment en termes de gestion des stocks et pour le pairing avec les plats (les accord mets-vin) qui sont facilités. Ce « vin du patron » devient de facto de plus en plus le « vin d'un (petit) producteur » que l'établissement souhaite mettre en avant, en complément des producteurs présents à la carte toute l'année.

#### La carte et le positionnement des vins est pour vous un élément stratégique pour la gestion d'une cave et même du restaurant ...

Oui, de plus en plus, c'est quelque chose qui se fait et à mon sens, c'est véritablement important car on ne peut plus traiter la cave comme un élément « passion » ou accessoire du reste du restaurant. Une carte des vins est un instrument stratégique pour le restaurateur et malheureusement, tous ne la voient pas ainsi.

Le restaurateur - et le sommelier pour les grands établissements - doivent réfléchir à la carte et aux vins proposés pour constituer une carte qui parle à tous les types de consommateurs. Les non-connaisseurs seront rassurés par des vins provenant de régions connues et les connaisseurs par des références de producteurs précis et des vins plus exotiques. Il s'agit donc de faire un panachage qui prenne ces éléments en compte.

La carte est importante du point de vue financier car elle permet de faire tourner la cave, avec potentiellement la génération d'une marge intéressante - surtout sur les gros volumes des vins de milieu de gamme-, au lieu d'accumuler des bouteilles qui immobilisent du capital et de la place. Le pairing mets-vins nécessite aussi une gestion étroite des vins.

Il devient quasi impossible d'obtenir des prêts bancaires pour financer une cave, mais malgré cela tout restaurateur qui ouvre un établissement en bistronomie se doit de proposer un choix intéressant au consommateur - il paiera donc la cave de sa poche. Une solide relation avec les producteurs est donc là encore un élément important.

#### Quelle est pour vous la base pour « ajouter des paillettes » au vin ?

La mode actuelle en matière de marketing est au « storytelling ». À mon sens, il faut avant tout viser la sincérité. Raconter l'histoire telle qu'elle est et ne pas chercher à tout prix à « lisser » cette histoire en éclipant les éléments qui peuvent sembler « moins parfaits ». Ce d'autant plus qu'en Suisse nous avons surtout des domaines familiaux inscrits dans des terroirs bien ancrés, qui se prêtent particulièrement bien à une vraie « histoire » racontée.

J'ai une anecdote, des étudiants m'avaient demandé mon avis sur un vin qu'ils avaient créé et qu'ils voulaient « marketer ». Or leur vin partait un peu dans tous les sens, avec un fort caractère. Ils voulaient justement utiliser le storytelling pour limiter



les aspérités du produit, en faire un produit plus « normal » et dans leur esprit plus facile à vendre. Je les ai encouragés au contraire à assumer le caractère fort de leur vin pour en faire un argument marketing basé sur la sincérité.

#### Que pensez-vous de la spéculation sur les vins ?

Elle est présente depuis longtemps, mais le phénomène s'est accéléré ces deux dernières décennies. Les enchères et les sommes énormes que peuvent atteindre certains grands crus le montrent bien. Mais, la spéculation reste un sujet quelque peu tabou. Les producteurs n'aiment pas trop en parler, voire la déplorent. On peut, en un sens, les comprendre car cela les éloigne de leur clientèle historique, mais ils en profitent aussi largement. On retrouve cette spéculation en Bourgogne et à Bordeaux, ainsi que dans d'autres régions françaises et italiennes surtout. Localement, il alimente une importante inflation sur le prix des bouteilles et donc du foncier, des domaines, ce qui pose de nombreux problèmes par exemple en termes de transmission aux successeurs.

À l'échelle du marché total du vin, cela reste limité, mais c'est un phénomène qui a au final une importante conséquence pour un grand nombre d'acteurs. La hausse spectaculaire du prix des bourgognes a ainsi ouvert la voie à tous les pinots noirs, notamment suisses, parce que toute l'Europe est demandeuse de bons pinots noirs à un prix abordable. La spéculation tire donc le marché et permet à des pinots de qualité, même produits dans des régions périphériques (Grisons, Neuchâtel, Schaffhouse), d'être vendus de nos jours à des prix très intéressants pour les producteurs. Je note au passage que le consommateur n'est pas nécessairement le « dindon de la farce » car il n'y a jamais eu autant de très bons pinot noir disponibles sur le marché.

#### La mise en garde « nuit à la santé » sur les bouteilles de vin, qui vient d'être évitée en France mais existe en Irlande, est-elle un danger pour le vin ?

Pour moi, il faut vraiment rechercher la modération. Le vin doit être consommé de manière raisonnable et l'idée de « consommation-plaisir » rester centrale. C'est donc aussi important d'associer les vins à des plats. Le vin ne peut être comparé par exemple à la cigarette, où même la première bouffée est toxique. Tous les aliments doivent être consommés en quantité modérée : si je mangeais tous les jours une fondue, les impacts sur ma santé pourraient être plus importants que si je buvais une bouteille de chasselas chaque jour.

C'est pour cela que le concept de « vin sans alcool » me semble pernicieux. Tout d'abord, le vin sans alcool est vraiment mauvais et je ne connais personne qui ait un jour bu un tel vin acceptable. Ensuite, à quoi cela sert-il de produire ce genre de vin ? Il vaut mieux encourager une consommation raisonnable et de qualité que de vouloir l'interdire.



Image spéculative de la forme que pourrait prendre un label de mise en garde en Irlande. Source : DR.

#### Justement, au niveau des évolutions récentes, de renversement total des habitudes de vinification, quel est selon vous le potentiel des vins nature ?

Les vins nature sont très tendance et ils se vendent tout seul. Il y a un effet de mode qui joue sur le court terme. Mais il faudra faire attention à ne pas tuer la poule aux œufs d'or. Il y en a une minorité excellente et une majorité qui ne sont pas bons. Pour que la tendance perdure sur le long-terme, il faut une qualité plus homogène.

Leur succès futur passera peut-être également par une éducation des consommateurs et des efforts afin de trouver le bon pairing entre ces vins qui ont souvent des profils atypiques avec certains plats. Et par l'accentuation des avantages écologiques, comme la réduction de l'empreinte carbone. 🍷

Pour aller plus loin, à voir aussi dans Vignes et Vergers, notamment :

- sur la question de la promotion du vin suisse, l'interview de Nicolas Joss (VV05/2022) ;
- sur la question du marketing du vin et de l'enseignement de celui-ci, le point de vue de Vivien Moinat (VV05/2022)
- sur l'identité des vins et le positionnement des vins suisses : l'interview de Jean-Paul Schwindt (VV09/2022) ;
- sur le vin nature, l'article de Jean-Paul Schwindt (VV09/2022).

# COMMENT FAIRE BRILLER UN VIN? AJOUTEZ-Y UNE PINCÉE DE MANIPULATION!

**La recherche en dégustation, évaluation et expertise du vin s'est développée de manière significative ces vingt dernières années. Cela est dû au fait que le vin offre un laboratoire passionnant pour étudier des questions de recherche qui s'étendent au-delà de cette noble boisson.**

■ PHILIPPE MASSET & STEFFEN RAUB,  
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE, 2022  
TRADUCTION NICOLAS MESSIEUX,  
RÉDACTION VIGNES ET VERGERS

Le vin est en effet un bien d'expérience, combiné à une forte dimension culturelle et esthétique. Il est complexe tant d'un point de vue chimique que sensoriel, et existe en une variété de formes (assemblage de cépages, profils aromatiques et stylistiques, etc.). La recherche sur le sujet reflète la nature multifacettes du vin qui s'étend à des champs aussi divers que les sciences de la nourriture et des boissons, l'économie, le marketing, l'œnologie et la psychologie (voir Spence (2020) pour une revue récente). Storchmann (2012) reconnaît même la recherche sur la notation et l'expertise du vin comme l'un des trois thèmes principaux de recherche en économie viticole.

Spence (2020, p. 2) note que «une large variété de facteurs cognitifs et perceptuels [...] influencent l'expérience de dégustation de vin.» Cette combinaison entre une dimension psychologique (cognitive) et une dimension principalement basée sur l'expérience (sensorielle) implique que l'évaluation du vin est un exercice difficile qui requiert une expertise qui diffère de manière substantielle d'autres secteurs (Ashton, 2017). De ce fait, les experts en vin sont devenus influents dans le marché du vin (Mas-

set et al. (2015), Cardebat & Livat (2016)). Cela dit, des recherches récentes indiquent que ces individus n'ont pas forcément une meilleure capacité perceptive et sensorielle que des novices. Ils se distinguent en premier lieu par leur capacité à exprimer leurs sentiments en employant les éléments conceptuels et sémantiques issus de leur connaissance du vin (Spence & Wang, 2019).

Rodrigues & Parr (2019) montrent le rôle du background culturel du dégustateur dans la façon de noter le vin. Cet article montre, plus généralement, que la qualité du vin n'est pas absolue, et qu'elle dépend d'un cadre de référence et de la façon dont le testeur réagit à une variété de stimuli. Niimi et al. (2017) montrent, par exemple, que fournir une description d'un vin influe positivement sur les émotions induites par sa dégustation (voir aussi Niimi et al. (2019) pour une brève revue de la littérature sur le lien entre vin et émotions). Parr (2019) note que «le vin est autant cérébral qu'il est sensuel». De ce fait, il n'est pas surprenant que les testeurs, qu'ils soient novices ou experts, soient sensible à une série de biais induits par la couleur du vin, le poids de la bouteille, ou son prix. Goldstein (2019) a montré que fournir une information quant au prix biaise l'évaluation faite par le goûteur. Il identifie un effet asymétrique, avec l'information négative (i.e. présenter le vin comme bon marché, l'effet dit nocebo) qui affecte les attentes et de ce fait les évaluations des goûteurs plus fortement que l'information positive (l'effet dit placebo). L'article de Goldstein complète la recherche de Plasmann et al. (2008) qui montrent que le prix affecte les ratings des testeurs mais aussi leur plaisir (mesuré par l'activité dans le cortex). En réalité, même quand les indices intrinsèques sont disponibles (au travers d'expériences sensorielles), les indices extrinsèques (par ex. couleur, prix, ratings par les experts) semblent demeurer les facteurs-clés de l'évaluation qualitative (Veale & Quester, 2008). Aqueveque (2018) montre néanmoins que les experts utilisent des indices extrinsèques moins que les novices pour inférer la qualité. Il démontre même la présence d'un effet

■  
«UN VRAI CONNAISSEUR NE BOIT PAS DU VIN MAIS LE GOÛT DE SES SECRETS.»  
(SALVADOR DALI)



**Questionnaire en ligne utilisé pour que les testeurs indiquent leurs appréciations (rating et consentement à payer notamment).**

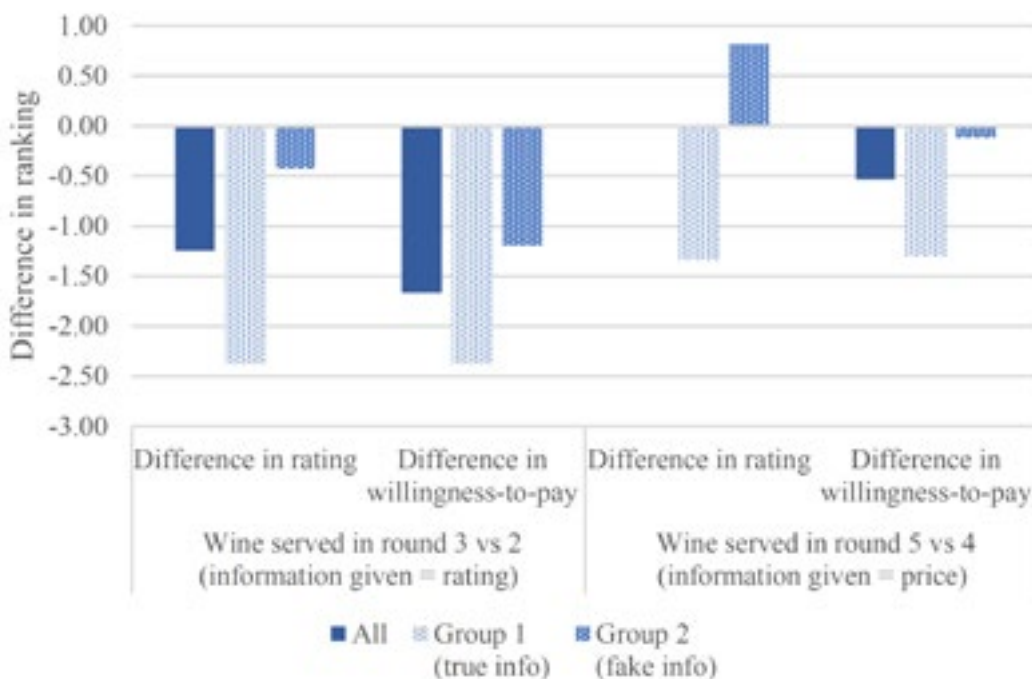
Dunning-Kruger (1999) où les goûteurs les moins (respectivement plus) compétents tendent à surestimer (sous-estimer) leurs connaissances.

Notre étude a pour but d'examiner les biais illustrés dans la littérature et, plus spécifiquement, de tester si les attentes des goûteurs peuvent être manipulées pour les faire apprécier certains vins plus que d'autres. Notre approche repose sur des expériences avec pour participants des étudiants de l'École Hôtelière de Lausanne. Nous procédons en deux étapes. Premièrement, nous testons les capacités des participants à remarquer que plusieurs

vins qui leur sont servis sont identiques. Servir des vins identiques est essentiel pour assurer que les préférences personnelles exprimées ne peuvent être expliquées par des différences effectives en qualité ou style entre les vins. Ensuite, nous examinons s'il est possible d'orienter les préférences des testeurs (exprimées par leurs ratings qualitatifs et leur consentement à payer (willingness-to-pay) vers certains vins en particulier en altérant leurs attentes. Pour ce faire, nous influençons les attentes des goûteurs par des indices extrinsèques liées au prix, au rating des experts et au prestige du vin (Ashton, 2017).

Trois expériences ont été menées. Il faut noter que certaines de nos expériences dévient quelque peu de l'idéal mis en avant par Goldstein (2019) parce qu'elles s'appuient partiellement sur la tromperie. Selon l'expérience, la tromperie est, comme chez Goldstein (2019), implicite – dans le sens que les participants boivent le même vin plusieurs fois sans le soupçonner, ou explicite – dans le sens qu'on leur donne délibérément de fausses informations. Dans tous les cas, chaque test comporte un élément de manipulation.

Les résultats sont étonnamment nets. Absolument personne n'a identifié que certains des vins étaient identiques, et ce dans aucune des trois expériences. Curieusement, ce résultat correspond à l'étude de Goldstein (2019) dans laquelle aucun des participants ne semble avoir identifié que les deux vins servis étaient en réalité les mêmes. La première expérience démontre que l'on peut facilement altérer les attentes des participants et de ce fait modifier



**Différences dans le ranking / consentement à payer / rating en fonction de l'étape (« round ») des vins servis et l'information extrinsèque donnée (« information given ») – rating ou prix.**  
Source : Masset et Raub, 2022.

# Le volume 4

## **ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE**

### Alimentation et carences, accidents physiologiques et climatiques

DOSSIER



Anatomie et physiologie de la vigne s'articule autour de la nutrition hydrique, carbonée et minérale, des carences et accidents physiologiques et climatiques. Ce 4<sup>ème</sup> volume montre la vigne sous un tout nouvel angle en relation avec son adaptation au changement climatique, de la coiffe des radicelles aux apex des rameaux par des illustrations spectaculaires et des schémas inédits.

**Parution: août 2022**

Livre réalisé avec le soutien de la Fondation L.-P. et A.-C. Bovard, et de la Loterie Romande.



**LA VIGNE**

**VOLUME**  
**4**

**ANATOMIE ET  
PHYSIOLOGIE**

**VIVIAN ZUFFEREY  
KATIA GINDRO  
THIBAUT VERDENAL  
FRANÇOIS MURISIER  
OLIVIER VIRET**

**PRIX**

Prix CHF 85.- / dès 10 ex. CHF 81.- / Ecoles CHF 77.-  
(TVA incluse, frais de port non compris)

**COMMANDES**

AMTRA, Avenue des Jordils 5, 1001 Lausanne  
Téléphone: +41 21 614 04 77, info@vignesetvergers.ch  
www.vignesetvergers.ch



leurs préférences. Dans cette expérience, nous avons tout d'abord servi trois vins aux participants, puis avons partagé de l'information (positive) sur les ratings des vins qu'ils avaient déjà dégustés, et nous avons finalement servi deux derniers vins sans donner aucune information supplémentaire aux participants. Ils n'ont pas remarqué que les deux derniers vins étaient identiques à ceux qu'ils avaient eu juste avant et, encore plus marquant, ils ont aussi exprimé une forte préférence pour ces deux derniers vins. La seconde expérience montre que l'on peut manipuler les attentes des dégustateurs en leur donnant de fausses informations. L'on peut facilement influencer les évaluations des dégustateurs et de ce fait le classement des vins qu'ils goûtent. Il faut néanmoins noter que donner de fausses informations suffit à modifier les attentes et altérer les classements des vins, mais n'est pas suffisant pour complètement effacer les différences entre deux vins. La troisième expérience complète ce résultat et révèle que, avec un peu de manipulation, l'on peut facilement orienter les préférences des goûteurs vers un vin en particulier. Nos résultats montrent en outre que les participants qui s'auto-évaluent comme « connaisseurs » tendent à adapter leurs ratings et prix plus fortement à l'information qui leur est donnée. Cela peut s'expliquer de deux façons : (i) ils expriment des opinions plus affirmées parce qu'ils se sentent plus expérimentés, et (ii) ils peuvent aussi ressentir le besoin de démontrer qu'ils connaissent réellement le vin en alignant leur opinion avec ce qu'ils pensent être correct. Cela suggère qu'une des différences entre les novices et les spécialistes et que ces derniers expriment des opinions de façon plus ferme. 🍷

Note : traduction de l'article «How to really make a wine shine ? Pour a drop of manipulation into it!» de Philippe Masset & Stefan Raub, novembre 2022. Seule l'introduction de l'article est ici traduite. L'entier avec les sections design de l'expérience, la méthodologie, les données obtenues et l'analyse des résultats (dont les graphiques) sont disponibles dans la version complète (en anglais) :



[https://www.revuevitierbohorti.ch/wp-content/uploads/Make\\_wine\\_shine\\_Masset\\_Raub\\_2022\\_doc\\_1412.pdf](https://www.revuevitierbohorti.ch/wp-content/uploads/Make_wine_shine_Masset_Raub_2022_doc_1412.pdf)



Photo : N. Messieux/AMTRA.

#### Bibliographie

- Aqueveque, C. (2018). Ignorant experts and erudite novices: Exploring the Dunning-Kruger effect in wine consumers. *Food Quality and Preference*, 65, 181-184.
- Ashton, R. H. (2017). Dimensions of Expertise in Wine Evaluation. *Journal of Wine Economics*, 12(1), 59-83.
- Cardebat, J.-M., & Livat, F. (2016). Wine Experts' Rating: A Matter of Taste? *International Journal of Wine Business Research*, 28(1), 43-58.
- Goldstein, R. (2019). Half-Blind Tasting: A Deception-Free Method for Sizing Placebo and Nocebo Responses to Price and Packaging Attributes. *Journal of Wine Economics*, 14(3), 321-331.
- Kruger, J. M., & Dunning, D. (1999). Unskilled and unaware of it: how difficulties in recognizing one's own incompetence lead to inflated self-assessments. *Journal of Personality and Social Psychology*, 77, 1121-1134.
- Masset, P., Weisskopf, J.-P., & Cossutta, M. (2015). Wine tasters, ratings, and en primeur prices. *Journal of Wine Economics*, 10(1), 75-107.
- Niimi, J., Danner, L., & Bastian, S. E. (2019). Wine leads us by our heart not our head: emotions and the wine consumer. *Current Opinion in Food Science*, 27, 23-28.
- Niimi, J., Danner, L., Luxing, L., Bossan, H., & Bastian, S. E. (2017). Wine consumers' subjective responses to wine mouthfeel and understanding of wine body. *Food Research International*, 99(1), 115-122.
- Parr, W. (2019). Demystifying wine tasting: Cognitive psychology's contribution. *Food Research International*, 124, 230-233.
- Rodrigues, H., & Parr, W. (2019). Contribution of cross-cultural studies to understanding wine appreciation: A review. *Food Research International*, 115, 251-258.
- Spence, C. (2020). Wine psychology: basic & applied. *Cognitive Research: Principles and Implications*, 5(22), 1-18.
- Spence, C., & Wang, Q. J. (2019). Wine expertise: perceptual learning in the chemical senses. *Current Opinion in Food Science*, 27, 49-56.
- Storchmann, K. (2012). Wine Economics. *Journal of Wine Economics*, 7(1), 1-33.
- Veale, R., & Quester, P. (2008). Consumer Sensory Evaluations of Wine Quality: The Respective Influence of Price and Country of Origin. *Journal of Wine Economics*, 3(1), 10-29.



# 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 vigneron 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 thés 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. 🌿





Photo : Pépinières Multiplant.

## PÉPINIÈRE VITICOLE : CHANGEMENTS AU SEIN DE LA FILIÈRE

**En octobre 2022 c'est enfin officiel, la FPVS représente les nouveaux cépages créés par Agroscope. Elle entend ainsi mettre en valeur le travail de recherche effectué en Suisse par Agroscope, conserver le savoir-faire des pépiniéristes suisses et contribuer au maintien de la valeur ajoutée dans le pays.**

Un canevas a été mis au vote pour la perception de royalties sur les nouvelles obtentions d'Agroscope. Le projet a été accepté à l'unanimité par les membres. La procédure se déroule de la manière suivante: Le pépiniériste qui désire acquérir la licence lui permettant de multiplier ces cépages, signe un contrat avec la fédération. Il verse alors un fonds de départ de 1500 CHF puis 50 centimes de royalties par plants commercialisés en Suisse et à l'étranger. Ces derniers seront refacturés au client et explicitement indiqués sur la facture, au même titre que les coûts liés au traitement à l'eau chaude. Cette démarche est entrée en vigueur au 1er janvier 2023 et sera donc appliquée aux ventes de plants des cépages concernés dès ce printemps.

L'idée des royalties est d'alimenter un fonds commun géré par Agroscope et la fédération. Les pro-

jets de recherche liés à ce fonds seront discutés au sein d'un groupe technique composé de membres des deux institutions. Une partie de l'argent récolté servira également à autofinancer cette activité de représentation. Les cépages concernés pour le moment sont: Divona, Cabernello, Merello, Gamarello, Cornarello et Nerolo. Les plants seront produits et vendus exclusivement par la voie de la certification. La stratégie de représentation à l'étranger doit encore être discutée au sein de la fédération ainsi qu'avec Agroscope.

La FPVS gardera une activité de communication, de défense professionnelle et d'unification de la filière. La fédération souhaite également s'investir davantage dans la promotion du métier de pépiniériste viticole.

Tant de défis à relever attendent le nouveau comité de la FPVS. En effet, après 12 ans passés à la tête de la fédération, Christian Dutruy se retire et laisse sa place à Matthieu Vergère. Yves Cousin, quant à lui, succède à Paul-Maurice Burrin pour la place de vice-président.

*Nora Viret, gérante FPVS,  
n.viret@agora-romandie.ch*



# AGENDA

ÉVÈNEMENT / DATE	SUJET / LIEU	INFO @ WEB
<b>INITIATION À L'ÉBOURGEONNAGE DE LA VIGNE</b> 3 avril 2023	Demi-journée technique Agrilogie Marcelin, Morges	<a href="http://www.prometerre.ch/formations">www.prometerre.ch/formations</a>
<b>VINALIES, MONDIAL DU ROSÉ</b> 1–3 avril 2023	Concours Marseille	<a href="http://www.mondial-du-rose.com">www.mondial-du-rose.com</a>
<b>VITICULTURE BIOLOGIQUE EN SAVOIE (FRANCE)</b> 4 avril 2023	Voyage d'étude Savoie (France) région de Chautagne	<a href="http://www.bioactualites.ch">www.bioactualites.ch</a>
<b>GESTION DE L'AZOTE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE</b> 5 avril 2023	Journée technique Agroscope Changins, Nyon	<a href="http://www.prometerre.ch/formations">www.prometerre.ch/formations</a>
<b>AUTOCONTRÔLE, COMMENT LE RÉDIGER ET QUELS OUTILS A-T-ON À DISPOSITION?</b> 6 avril 2023	Journée technique Moudon, Salle du restaurant de la piscine	<a href="http://www.prometerre.ch/formations">www.prometerre.ch/formations</a>
<b>ENTRETIEN DU SOL EN VITICULTURE BIOLOGIQUE (FIBL)</b> 20 avril 2023	Journée technique Marcelin, Morges	<a href="http://www.bioactualites.ch">www.bioactualites.ch</a>
<b>ENTRETIEN DES FRUITIERS EN AGROFORESTERIE 2/3</b> 20 avril 2023	Journée technique BioDiVerger de Marcelin, Morges VD	<a href="http://www.bioactualites.ch">www.bioactualites.ch</a>
<b>DONNER UNE PLACE AUX ABEILLES SAUVAGES ET DOMESTIQUES SUR MON EXPLOITATION: QUELLE UTILITÉ, QUELLES SYNERGIES AVEC LES APICULTEURS?</b> 27 avril 2023	Journée technique Région Morges, Tolochenaz	<a href="http://www.prometerre.ch/formations">www.prometerre.ch/formations</a>
<b>APÉROVINOSCIENCE</b> 1 mai 2023	Soirée à thème Agroscope Changins, Nyon	<a href="http://www.changins.ch">www.changins.ch</a>
<b>BIOVINO SALON DU VIN SUISSE BIO</b> 13 mai 2023	Salon Moudon	<a href="http://www.bioactualites.ch">www.bioactualites.ch</a>

## CHÈRES LECTRICES ET CHERS LECTEURS,

Nous vous proposons un courrier des lecteurs. Donnez-nous votre avis sur nos contenus, exprimez vos critiques et opinions, partagez vos idées et visions.

Ecrivez-nous par mail à : [info@vignesetvergers.ch](mailto:info@vignesetvergers.ch)

# Faban<sup>®</sup>

Dithianon et pyrimethanil,  
enfin votre formule innovante



 **BASF**

We create chemistry

- Protection efficace sur feuilles et fruits
- Dès le débourrement jusqu'à la fin de la floraison –  
Peu dépendant de la température
- Très résistant au lessivage

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution. Avant toute utilisation, lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit. Tenez compte des avertissements et des symboles de mise en garde.

BASF Schweiz AG · Protection des plantes · Klybeckstrasse 141 · 4057 Basel · phone 061 636 8002 · [www.agro.basf.ch/fr/](http://www.agro.basf.ch/fr/)