

# VIGNES VERGERS

80  
ANS



05  
SEPTEMBRE  
OCTOBRE  
2025

## VIN ET SOCIÉTÉ

Un projet pour affirmer  
la place du vin en Suisse

## RELÈVE VITI-ARBO

Des talents  
pleins d'avenir

## FERTILISATION FOLIAIRE

Essais conduits  
par Agroscope à Pully



FOCUS

Une enquête révèle  
l'attrait des jeunes  
pour les mousseux  
innovants

## ACTUALITÉS

Protéger cultures  
et biodiversité

## FORMATION

Promotions vaudoises  
et valaisannes

## AGENDA

Manifestations,  
dégustations, et bien  
d'autres événements





Plants Bio  
sur demande...

**Satin Noir®**



  
**BIO SUISSE**  
CH-BIO-006  
Preneur de  
licence  
Bourgeon

Pépinières

**BORIOLI**



**veriplant**

**Sauvignac®**



*35 ans d'expérience des  
cépages résistants*

Pour vos plantations **2025** et projets **2026**  
**Réservez maintenant !**

Hybridation • Sélection • Développement

Chemin du Coteau 1 • 2022 BEVAIX • Tél. 032 846 40 10 • Tél. 079 240 67 43 • [info@multivitis.ch](mailto:info@multivitis.ch)

**FELCO®**  
SWISS+MADE



1945 - 2025

**80 ans d'excellence à votre service !**

FELCO, fabricant de sécateurs et d'outils de coupe professionnels depuis 1945.

FELCO SA - Marché Suisse | 2206 Les Geneveys-sur-Coffrane  
T. 032 737 18 80 | [www.felco.ch](http://www.felco.ch)

Swiss Precision. Made to Last.

#### PHOTO DE COUVERTURE

© Quan Nguyen/unsplash

#### ÉDITEUR, PRÉPRESSE & IMPRESSION

PCL Print Conseil Logistique SA  
Rue du Marais 17  
Case postale 99  
1020 Renens VD 1

#### RÉDACTION

Magaly Mavilia,  
rédactrice en chef  
Tél. +41 79 245 09 63  
redaction@vignesetvergers.ch  
Réane Ahmad  
contact@reane-ahmad.ch

#### CORRECTRICE

Hannah Dromard Roth  
hannah@dromard.ch

#### ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :

Changins : Candice Devaud,  
Roxane Fenal et  
Alexandre Mondoux  
Agroscope : Marie Blackford,  
Thierry Wins,  
Thibaut Verdenal,  
Agnes Dienes-Nagy,  
Sandrine Belcher,  
Jean-Sébastien Reynard,  
Vivian Zufferey

#### PUBLICITÉ

PCL Print Conseil Logistique SA  
Régie et conseil publicitaire  
Tél. +41 21 317 51 72  
contact@vignesetvergers.ch  
Suisse romande + France :  
Dragan Jovanovic,  
Tél. +41 21 317 51 75  
Mobile +41 79 870 45 33  
d.jovanovic@pcl.ch  
Suisse alémanique :  
Joseph Crisci  
Tél. +41 21 317 51 74  
Mobile +41 79 658 28 64  
j.crisci@pcl.ch

#### PARUTIONS

6 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  
HEPIA, Genève  
Fenaco  
Fédération suisse des vignerons  
IP-Suisse

#### TARIFS DES ABONNEMENTS

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

#### ABONNEMENTS

PCL Print Conseil Logistique SA  
Régie et conseil publicitaire  
Rue du Marais 17  
Case postale 99  
1020 Renens VD 1  
abo@vignesetvergers.ch  
Tél. +41 21 317 51 72

# EDITO

# VIGNES

# VERGERS

05

SEPTEMBRE  
OCTOBRE  
2025



## UNE VITICULTURE EN MUTATION FACE AU CLIMAT

Le changement climatique bouleverse les équilibres viticoles : pluies irrégulières, sécheresses prolongées, chaleurs extrêmes... Ces phénomènes complexifient le travail à la vigne, fragilisent les plants et favorisent la propagation des maladies et ravageurs. Ils accélèrent la maturation du raisin et modifient sa composition (sucres, acidité, minéraux), menant à des vins souvent plus doux et alcoolisés. Face à ces défis, la station d'essais Viticulture et Œnologie, partenariat entre Agroscope, le canton du Valais, AGRIDEA et Vitival, mène des recherches appliquées pour accompagner les productrices et producteurs vers une viticulture résiliente et de qualité.

### IRRIGATION RAISONNÉE

Depuis 2022, un réseau d'une centaine de parcelles valaisannes (Pinot Noir et Chasselas) sert de terrain d'expérimentation pour optimiser l'irrigation. Des outils d'aide à la décision, basés sur le stress hydrique mesuré en temps réel, permettent une gestion plus économe de l'eau. Les résultats montrent que l'enherbement peut, selon les terroirs et les millésimes, concurrencer la vigne pour les ressources (eau et nutriments), impactant rendement et qualité.

### LEVURES ACIDIFIANTES

En cave, la baisse d'acidité des moûts pose problème. La levure acidifiante *Lachancea thermotolerans* a montré son efficacité en laboratoire, mais son usage reste complexe en cave, notamment à cause de la charge microbienne après débouillage ainsi que de la faible tolérance de cette souche aux sulfites. De nouvelles stratégies de bioacidification sont en cours de test pour faciliter son intégration.

### CÉPAGES RÉSISTANTS

La création de cépages résistants aux maladies fongiques est un axe stratégique de la recherche agronomique. En collaboration avec l'INRAE et le canton du Valais, Agroscope conduit depuis 2023 un programme de création variétale visant à développer de nouvelles variétés proches des cépages emblématiques valaisans, mais résistantes aux maladies. Ce travail de longue haleine, déjà amorcé avec le canton de Vaud en 2019 avec les cépages les plus importants en Suisse, portera ses fruits dans quelques années – environ quinze après les premiers croisements. En attendant, sept nouveaux cépages résistants, patiemment développés par Agroscope avec l'INRAE depuis 2009, seront présentés à AGROVINA 2026. Et encore avant cela, la journée de formation « Cépages robustes, vins du futur ? », organisée le 20 novembre par AGRIDEA, s'annonce riche et passionnante avec la contribution d'experts de différents horizons.

Face au défi climatique, l'alliance de la recherche et du savoir-faire vigneron trace la voie pour préserver l'excellence et garantir l'avenir des vins suisses.

Christoph Carlen  
Agroscope





# SITEVI

Le salon international  
des filières viticole, vinicole,  
arboricole et oléicole

25>27 NOVEMBRE 2025

PARC DES EXPOSITIONS  
MONTPELLIER • FRANCE

1.000

EXPOSANTS

55.000

ENTRÉES VISITEURS

Une offre **couvrant toute la chaîne de production**,  
répondant aux enjeux des professionnels  
de nos filières :



SECTEUR  
VITICOLE



SECTEUR  
VINICOLE



SECTEUR  
ARBORICOLE



SECTEUR  
OLÉICOLE



Demandez votre  
**BADGE GRATUIT**



Ou entrez le code **SUIPARDIG** sur [sitevi.com](https://www.sitevi.com)

Organisé par :

COMEXPOSIUM



En partenariat avec :



[WWW.SITEVI.COM](https://www.sitevi.com)

SUIVEZ-NOUS  
#SITEVItogether





# SOMMAIRE

**05** | 2025



20

© Agroscope Pully



22

© ASCV



26

© FUS

3 Editio / Impressum

7 Actualités

## RECHERCHE

### 12 LES JEUNES PLÉBISCITENT LES MOUSSEUX

Une enquête publiée par Observatoire suisse du marché des vins révèle l'attrait marqué des 18-35 ans pour les vins mousseux et leurs déclinaisons innovantes, tandis que les aînés restent attachés à la tradition.

### 16 PROJET NATIONAL, UNE GRANDE QUESTION POUR L'AVENIR

Agroscope et la HES-SO de Changins pilotent un projet national pour mesurer l'impact du climat sur l'équilibre des raisins. Objectif : anticiper les évolutions du pH et de l'acidité afin d'ajuster les pratiques viticoles.

### 20 FERTILISATION FOLIAIRE, L'ENJEU DE L'AZOTE

Conduit par Agroscope à Pully, un essai sur la vigne montre comment les engrais foliaires peuvent corriger les carences en azote des raisins sans affecter la plante. L'efficacité de ces engrais dépend fortement des conditions climatiques.

## DOSSIER

### 22 SANTÉ PUBLIQUE : VIN ET SOCIÉTÉ, UN PROJET DE L'ASCV

Face à la baisse de consommation et à la pression des campagnes anti-alcool, l'Association suisse du commerce des vins lance « Vin et société ». Objectif : défendre la place du vin et promouvoir une consommation raisonnée auprès du public, des médias et des politiques.

## FORMATION

### 26 RELÈVE VITI-ARBO : DES TALENTS PLEINS D'AVENIR

De la vigne à la cave, en passant par les vergers, une nouvelle génération prend la relève ! Les diplômés d'Agrilogie et de l'École d'agriculture du Valais ainsi que les jeunes arboriculteurs de la Fruit-Union Suisse s'apprêtent à relever les défis de leur branche.

## ASSOCIATIONS

### 29 FESTIVINS, UNE JOYEUSE CONFRÉRIE À BELFAUX

La Confrérie des Tire-bouchons fêtera le quart de siècle de Festivins les 15 et 16 novembre à Belfaux. Plus de quarante vignerons suisses et une cuvée spéciale du Vully marqueront cette édition conviviale, reflet de la passion et de l'amitié qui animent l'association.

30 Agenda



**LES FRÈRES DUTRUY**  
PÉPINIÈRES VITICOLES

PLANTATION À LA MACHINE GPS  
SÉLECTIONS MASSALES  
NOUVEAUX CLONES  
PRODUCTION DE PORTE-GREFFES CERTIFIÉS

Christian et Julien Dutruy, Grand-Rue 18, 1297 Founex  
+41 22 776 54 02, [admin@lesfreresdutruiy.ch](mailto:admin@lesfreresdutruiy.ch)



PARTENAIRE  
  
MONDIAL  
DU CHASSELAS  
*Guisan - Fribourg*

**DES PROFESSIONNELS  
À VOTRE SERVICE**

# Team taille tôt ou taille tard ?



Le sécateur électrique F3020,  
**à combiner avec l'attacheuse AT1000**  
disponible chez nos revendeurs  
agréés **INFACO** [www.infaco.com](http://www.infaco.com) ainsi qu'au



**CERCLE**  
DES AGRICULTEURS  
DE GENÈVE ET ENVIRONS

Pour en savoir +, contactez Nicolas Longey,  
+41 79 136 54 22, [nicolas.longey@cage.ch](mailto:nicolas.longey@cage.ch)

**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](mailto:info@gigandetsa.ch)  
+41 (0)24 466 13 83  
[www.gigandetsa.ch](http://www.gigandetsa.ch)





© Magaly Mavilia

**Si l'utilisation de filets est inévitable, il faut privilégier les filets latéraux, qui sont moins dangereux pour la faune.**

## TUTORIEL VIDÉO : PROTÉGER CULTURES ET BIODIVERSITÉ

**MAGALY MAVILIA**

Les dégâts causés par les oiseaux peuvent être importants, notamment dans les zones proches de forêts, comme le Chablais ou le Vully. « Mais, contrairement aux années 1970, l'usage des filets a diminué au profit d'alternatives mieux adaptées, se réjouit Nora Dauphin-Viret, gestionnaire VITISWISS. Faire cohabiter protection des récoltes et respect de la faune, c'est possible. Après deux ans de travail, Agridea, VITISWISS, BirdLife Suisse, la Station ornithologique suisse, Bio Suisse, Agroscope et la Protection Suisse des Animaux livrent des solutions concrètes dans une vidéo destinée aux producteurs, formateurs et apprenants. L'objectif : réduire les pertes tout en préservant la biodiversité.

« Protéger les récoltes de fruits en respectant les oiseaux et les autres animaux » se veut simple, didactique et compact (3 min. 28). « Ce petit film montre qu'il est possible d'agir efficacement, mais toujours dans le respect du vivant », souligne la viticultrice et œnologue au bas de la vidéo, les vignerons trouveront également des fiches pratiques à télécharger, dont celles de Vitiswiss et d'Agroscope.

### DES SOLUTIONS ALTERNATIVES

Avant de couvrir entièrement les parcelles, des alternatives efficaces existent. L'effarouchement, qu'il soit optique (bandes colorées, ballons, cerfs-volants) ou acoustique (appareils à détonation, cris d'oiseaux), permet de décourager les oiseaux. Pour être efficace, il faut varier et renouveler souvent ces dispositifs. Le recours au garde-vigne est une méthode traditionnelle qui a également fait ses preuves.

Si l'utilisation de filets est inévitable, il faut privilégier les filets latéraux, qui sont moins dangereux pour la faune. Ils doivent être de couleur claire pour être bien visibles.

Enfin, les cas de filets mal posés ou d'animaux piégés peuvent être signalés via un formulaire en ligne. Conseils pratiques et suivi sont alors assurés, sans sanction automatique. 🌱

→ [www.youtube.com/@AgrideaCh](https://www.youtube.com/@AgrideaCh)  
[pro.swisswine.com](https://pro.swisswine.com)  
[www.agroscope.admin.ch](https://www.agroscope.admin.ch)  
[www.birdlife.ch](https://www.birdlife.ch)



© DR-NDV

**Selon Nora Dauphin-Viret, gestionnaire VITISWISS, l'usage des filets a diminué au profit d'alternatives mieux adaptées.**

### 5 POINTS À RETENIR

- 1. Privilégier les filets latéraux :** Installer des filets de 0,8 à 1,5 m de large, clairs et visibles, au lieu de filets couvrants.
- 2. Installer au bon moment :** Poser les filets au début de la véraison pour ne pas gêner la faune inutilement.
- 3. Soigner la fixation :** Bien tendre les filets et les fixer solidement aux piquets et aux fils, sans laisser de trous.
- 4. Ne rien laisser traîner :** Les extrémités des filets ne doivent pas toucher le sol pour éviter de piéger les petits animaux comme les hérissons.
- 5. Inspecter et retirer :** Contrôler quotidiennement les installations pour libérer tout animal piégé et retirer les filets immédiatement après la fin de la récolte.

**Afin d'éviter de piéger les petits animaux, les filets doivent être solidement fixés et ne pas toucher le sol.**



© DR VITISWISS



## SALON SITEVI 2025 : UN CARREFOUR INTERNATIONAL POUR ANTICIPER L'AVENIR

■ TEXTE : MAGALY MAVILIA, PHOTOS : SITEVI

**À l'heure où les filières viticoles, arboricoles et oléicoles font face à des mutations profondes – économiques, climatiques, sociétales – le salon SITEVI, prévu du 25 au 27 novembre 2025 à Montpellier, se détache comme un rendez-vous majeur pour les acteurs du terrain et de la recherche.**

SITEVI se veut une fenêtre sur les technologies émergentes, les outils de digitalisation avancée, comme les solutions d'automatisation, de traçabilité, qui seront illustrées par les innovations concrètes exposées et commentées par les spécialistes. Il sera aussi question d'évaluer les solutions de diversification (oléiculture, apiculture, tourisme rural, produits à faible teneur en alcool), et de créer des ponts avec un environnement technique en pleine évolution.

**« Notre rôle est de créer des ponts vers l'avenir : cela passe par une diversification intelligente et une pleine intégration des nouvelles technologies. »**

*Guillaume Schaeffer,  
directeur  
du salon SITEVI*



Une enquête menée en juin 2025 auprès des visiteurs professionnels révèle une belle dynamique : 72 % envisagent un projet d'investissement, dont la moitié à court ou moyen terme – et près de 46 % travaillent sur une diversification de leurs activités. « Ces chiffres illustrent l'adaptabilité de la profession en action, face à des défis grandissants, se réjouit Guillaume Schaeffer, directeur du salon. Le changement

climatique, les évolutions réglementaires et le rendement économique sont des motifs soulignés par plus de 60 % des répondants ».

### PLUS DE 1000 EXPOSANTS

Fort de ses 1000 exposants et de ses 55 000 visiteurs venus de France et d'ailleurs, SITEVI assume son rôle de carrefour international et technique, ouvert à toutes les filières – viticulture, vinification, arboriculture et oléiculture. Le salon se veut aussi une vitrine des dernières nouveautés sur le marché : machines de traction, matériel viticole, irrigation, conditionnement : l'offre est vaste, reflétant la sophistication croissante des outils à disposition. L'événement se distingue aussi par une programmation riche : plus de 50 conférences techniques organisées par l'IFV, France Olive, le CTIFL, l'Union des Œnologues et d'autres partenaires. Sans oublier des masters class, notamment autour des huiles d'olive ou du vin, des parcours thématiques et stands de startups high-tech : autant de fenêtres ouvertes sur les innovations et les réponses concrètes aux problématiques sur le terrain. 🌱

→ **SITEVI, du 25 au 27 novembre 2025**  
Parc des Expositions de Montpellier, France  
[sitevi.com](https://www.sitevi.com)

### POINTS FORTS DE L'ÉDITION 2025

- **Un moteur d'innovation :** 1000 exposants, 55 000 visiteurs, plus de 50 conférences, 20 master class et un focus sur les technologies et les transitions durables.
- **Une dynamique d'investissement affirmée :** 72 % des professionnels y voient un lieu-clé pour concrétiser leurs projets, dont 51 % à court ou moyen terme.
- **Diversification croissante :** près de la moitié des répondants explorent de nouvelles filières : oléiculture, apiculture, tourisme rural, produits à faible teneur en alcool.



## MONDIAL DES PINOTS 2025

UN PINOT LUCERNOIS SACRÉ CHAMPION



Organisée par l'association Vinea, la 28<sup>e</sup> édition du Mondial des Pinots, tenue à Sierre, a couronné la cave Brunner Weinmanufaktur (LU) dont le Pinot Noir obtient la plus haute distinction. Le jury international a salué l'excellence globale des 815 vins en lice en attribuant 9 médailles Grand Or. En Valais, la cave Adrian & Diego Mathier de Salquenen s'illustre une nouvelle fois en remportant six médailles d'or, dont une Grand Or, affirmant sa régularité au plus haut niveau.

→ **Palmarès:** [www.mondial-des-pinots.com](http://www.mondial-des-pinots.com)

## MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2025

L'ÉCOLE DES VIGNERONS TESSINOIS  
AU SOMMET

L'Azienda Agraria Cantonale di Mezzana (TI), centre de formation des futurs vignerons tessinois, a remporté la plus haute distinction au 18<sup>e</sup> Mondial du Merlot à Sierre. Son Merlot 2022 décroche la seule médaille Grand Or du concours et le titre de meilleur vin. Parmi les 425 crus en lice, le millésime 2022 a été plébiscité par le jury pour sa qualité.

Placée sous le triple patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de Vinofed (Fédération mondiale des grands concours de vins et spiritueux) et de l'Union Suisse des Œnologues (USOE), cette édition a confirmé la place incontournable du concours dans le paysage vitivinicole mondial.

→ **Palmarès:** [www.mondial-du-merlot.com](http://www.mondial-du-merlot.com)

ACTUALITÉS

## REFLETS & NOUVEAUTÉS

### 12 CÉPAGES STARS

#### LE NOUVEL OPUS DE JOSÉ VOUILLAMOZ



Le Dr José Vouillamoz, généticien suisse de renommée internationale, revient avec un nouvel opus captivant qui fera date. Paru le 28 août, l'ouvrage Grands cépages d'origine française s'annonce comme une mine d'informations pour tous les passionnés de vin. L'ouvrage met en lumière douze cépages dits « internationaux » : de l'incontournable Cabernet Sauvignon à l'élégant Pinot Noir, en passant par le Sauvignon Blanc et le Viognier. Pour chacun, l'auteur retrace l'histoire, l'étymologie et surtout la généalogie grâce aux

récentes découvertes permises par les tests ADN. Un travail minutieux qui offre une vision unique des origines de ces variétés. En bonus, le Dr Vouillamoz partage ses coups de cœur, avec des vins emblématiques de France et quelques pépites suisses.

→ **WWW.EDITIONSFAVRE.COM**

### Cépages

- presque tous les cépages autorisés en Suisse
- variétés résistantes
- Spécialiste de toute la famille PINOT

### Clones

Notre offre comprend différents clones nationaux et clones internationaux.

### Porte-greffes

(provenant pour la plupart de nos propres installations – autres porte-greffes sur demande!)

Longueurs: 34 cm, 50 cm, 65 cm ou toute autre longueur.

**Réservez maintenant  
pour l'année de plantation 2026!**

POUR UNE VITICULTURE MODERNE  
COURONNÉE DE SUCCÈS



**Pépinière Meier SA**

CH-5303 Würenlingen, 056 297 10 00,  
office@rebschule-meier.ch  
www.vignes.ch

plus de  
**100**  
ans  
depuis 1921

## GUIDE ROBERT PARKER 2025 VINS DE NEUCHÂTEL

### VINS VALAISANS: UNE RECONNAISSANCE HISTORIQUE

Le Valais brille dans la dernière édition du guide Parker. Stephan Reinhardt, dégustateur pour The Wine Advocate, a classé 22 vins valaisans comme « extraordinaires » (96-100 points), un record. Marie-Thérèse Chappaz, Jean-René Germanier et Christophe Abbet figurent parmi les producteurs plébiscités. Près de 300 vins ont été dégustés, confirmant, selon le guide, que la viticulture valaisanne traverse un véritable « âge d'or », notamment grâce à la qualité de ses cépages autochtones. 🍷

## GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2025

### LES NEUCHÂTELOIS EN VERVE

Les vigneron(ne)s neuchâtelois(e)s ont brillé au Grand Prix du Vin Suisse, remportant 19 médailles: 7 en or et 11 en argent. Douze caves du canton ont été récompensées pour la qualité de leur production. Le Chasselas 2024 de Sandoz Vins est même nommé pour la plus haute marche du podium. Une belle reconnaissance du savoir-faire viticole régional qui confirme l'excellence des crus neuchâtelois. 🍷

© grandprixduvinsuisse.ch



## BOUTEILLES RÉUTILISABLES

### L'AVIS DE LA BRANCHE EST SOLlicité

Une enquête nationale est lancée pour sonder les professionnels sur la bouteille de vin réutilisable en Suisse. Mené par Changins et la HES-SO Valais (HEG Sierre), ce projet vise à cerner les freins et les opportunités à son adoption. Après une série d'entretiens qualitatifs, un questionnaire en ligne est désormais disponible dans les trois langues nationales pour recueillir l'avis de la branche. 🍷



→ [www.sondageonline.com/s/vinimagine](http://www.sondageonline.com/s/vinimagine)

### CONSÉCRATION POUR LA CAVE DES LAURIERS

La Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann à Cressier, a remporté le titre d'Ambassadeur de la Sélection des Vins de Neuchâtel. Ce prix récompense la cave ayant obtenu la meilleure moyenne pour l'ensemble de ses vins. Au total, 252 crus étaient en compétition lors de cette sélection organisée par l'Interprofession vitivinicole neuchâteloise (IVN). 55 d'entre eux ont obtenu une « Sélection or ». 🍷

→ [www.neuchatel-vins-terroir.chnvt@ne.ch](mailto:www.neuchatel-vins-terroir.chnvt@ne.ch)



Jean-Marc Jungo, Cave des Lauriers et Roger Maeder, le créateur du Trophée de l'Ambassadeur.

© NVT

## CAVE DE BONVILLARS

### LA CONSÉCRATION AU SOMMET DES VINS VAUDOIS

La Sélection des vins vaudois a dévoilé ses lauréats le 1<sup>er</sup> juillet dernier au Cube, à Morges. Attribué au vin ayant reçu la meilleure note, le Trophée Master est revenu au Chardonnay Gourmand 2023 de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars. Les organisateurs du concours, l'Office des vins vaudois et GWS – Aux services du vin, ont remis au total 116 médailles d'or (dès 89 points) et 70 médailles d'argent (dès 88 points) récompensant ainsi les meilleurs vins vaudois, avec au maximum un tiers des crus primés. 🍷

→ Résultats: [www.selection-vins-vaudois.ch/vins-primés](http://www.selection-vins-vaudois.ch/vins-primés)



© Celynek



## EXPO FRUITS BASEL

### 700 VARIÉTÉS À DÉGUSTER

Les 18 et 19 octobre, l'Expo Fruits Basel se tiendra sous la grande coupole de la Markthalle. À l'occasion du 40<sup>e</sup> anniversaire de FRUCTUS, une exposition présentera quelque 700 variétés de fruits. Des points de dégustation seront là pour vous faire découvrir la richesse aromatique de ces fruits. Dans le cadre de l'Europom, des organisations partenaires venues de toute l'Europe seront présentes et feront découvrir des spécialités fruitières de leurs pays. L'« Öpfeltag » aura lieu le samedi et sera accompagné cette année par un festival du cidre.

L'Expo Fruits Basel proposera dans son ensemble un programme riche et varié : dégustations, ateliers artistiques, activités participatives, cuisine moléculaire, conférences spécialisées et stands d'information. 🍏



→ En savoir plus : scannez le QR-code

## TECHNIQUES ARBORICOLES

### SUCCÈS POUR LA JOURNÉE DE GÜTTINGEN



La Journée de Güttingen est organisée chaque année par Agroscope et le BBZ Arenenberg.

Près de 200 arboriculteurs se sont retrouvés le samedi 16 août au bord du lac de Constance. Les participants ont notamment découvert trois parcours thématiques : les démonstrations de nouvelles techniques d'application de produits phytosanitaires (sous la conduite de David Szalatnay, Centre de compétences pratiques pour les systèmes alimentaires durables Strickhof, et Marlis Nölly, BBZ Arenenberg), les méthodes efficaces de lutte contre la tordeuse dans la culture de la pomme (Julien Kambor, Agroscope) et les méthodes d'effeuillage pneumatique du pommier (Samuel Cia, Agroscope, et Stefan Anderes, producteur). 🍏

→ Plus d'infos et posters : [www.agroscope.ch/guettingertagung](http://www.agroscope.ch/guettingertagung)

## SYRAH VALAISANNE

### 100 ANS DE VENDANGE

Le Valais fête en 2025 la 100<sup>e</sup> vendange de la Syrah, cépage rhodanien emblématique de la viticulture alpine. Longtemps datée de 1926, son introduction remonte en réalité à 1921, lorsque le Dr Henry Vuilloud rapporta de Tain-l'Hermitage les premiers plants pour le domaine de l'État à Leytron. Cent ans plus tard, l'ampélogue José Vouillamoz rend hommage à ce jalon historique en coordonnant, avec Swiss Wine Valais, un riche programme d'événements et de festivités en Valais et en Suisse alémanique. L'occasion de découvrir le millésime 2024, issu de cette récolte historique, à travers des moments qui s'annoncent riches en émotions et en saveurs. (Voir agenda). 🍷

→ [swisswinevalais.ch/syrah/](http://swisswinevalais.ch/syrah/)



© Louis-Dasselborne

L'ampélogue José Vouillamoz et Swiss Wine Valais célèbrent le centenaire de la Syrah par de nombreux événements.

## MUSÉE DU VIN

### UN TOUR DU MONDE DES VIGNES

C'est le dernier moment pour embarquer à bord de « Destination Vin », l'exposition du Musée du Vin à Sierre qui entraîne le visiteur du Valais vers les vignobles du bout du monde. Entre les bisses qui répondent aux canaux de Mendoza, les coteaux ensoleillés qui font écho aux vignes volcaniques des Açores ou de Lanzarote, ce voyage tisse des ponts inattendus. Né d'un partenariat avec la Cité du Vin à Bordeaux et la Haute école de Changins, ce parcours interactif explore douze escales, de la Géorgie au Québec, et redécouvre les richesses du vignoble valaisan à travers ce dialogue planétaire. Jusqu'au 30 novembre. 🍷

[www.museeduvin-valais.ch](http://www.museeduvin-valais.ch)

## ERRATUM FORMATION ARBORICOLE

Une confusion s'est glissée dans notre édition n° 4, l'organisation des formations de patentes arboricoles relève de la compétence des cantons, et non de la Fruit-Union Suisse (FUS) qui se charge de diffuser l'information. 🍏



## PUBLIC CIBLE DES PRODUITS À BASE DE VIN MOUSSEUX

Une enquête menée auprès de plus de 1000 personnes en Suisse met en lumière les différences générationnelles et régionales dans les habitudes de consommation et leurs attentes pour de nouveaux produits à base de vin mousseux. Les 18-35 ans se montrent les plus fréquemment intéressés par des produits mousseux innovants. Le goût reste le critère principal, mais les jeunes accordent aussi de l'importance à la facilité d'utilisation et, dans une moindre mesure, à la réduction du taux de sucre. Les personnes consommant de l'alcool quotidiennement sont plus intéressées par des produits à faible teneur en alcool. L'origine suisse du produit divise selon l'âge et la région.

Alors que le marché mondial du vin est en déclin, les vins effervescents poursuivent leur croissance constante, tout comme les cocktails à base de vin et les boissons avec peu ou pas d'alcool (NoLo). Dans le cadre d'une étude explorant les opportunités de développement du marché des vins effervescents en Suisse, une enquête a été menée afin de mieux comprendre les besoins, les préférences et les attentes des consommateurs et consommatrices. L'enquête a été menée en ligne du 2 au 7 avril 2024, au moyen d'un questionnaire, par l'institut MIS-Trend. L'échantillon comprenait 1141 répondants âgés de 18 ans et plus, consommant des boissons alcoolisées. La tranche d'âge des 18-35 ans a

été suréchantillonnée, représentant 46,5 % des répondants, ce qui permet d'obtenir des résultats plus précis sur leurs habitudes et leurs préférences.

### QUELLES BOISSONS POUR QUEL ÂGE ?

Nous avons tout d'abord analysé l'effet de l'âge sur la probabilité de consommer du vin ou des cocktails. Les résultats montrent que l'âge influence de manière significative les comportements de consommation. La probabilité de consommer du vin augmente avec l'âge : chaque année supplémentaire est associée à une hausse d'environ 3,5 %. En revanche, les cocktails sont plus populaires chez les jeunes : chaque année d'âge en plus corres-



pond à une baisse d'environ 5,3 % de la probabilité d'en consommer. Ces résultats suggèrent que les cocktails séduisent davantage les jeunes consommateurs, tandis que le vin gagne en popularité avec l'âge. Nous pouvons observer ces effets sur la **figure 1** : chaque point représente la consommation moyenne par âge et la courbe rouge représente la tendance. Nous avons également recueilli des données sur la consommation de bière et de spiritueux. La bière, à l'instar des cocktails, est davantage consommée par les plus jeunes, mais la tendance est moins marquée. Quant aux spiritueux, leur consommation reste relativement stable selon l'âge, bien qu'elle tende également à diminuer. En résumé, seul le vin voit sa consommation augmenter avec l'âge.



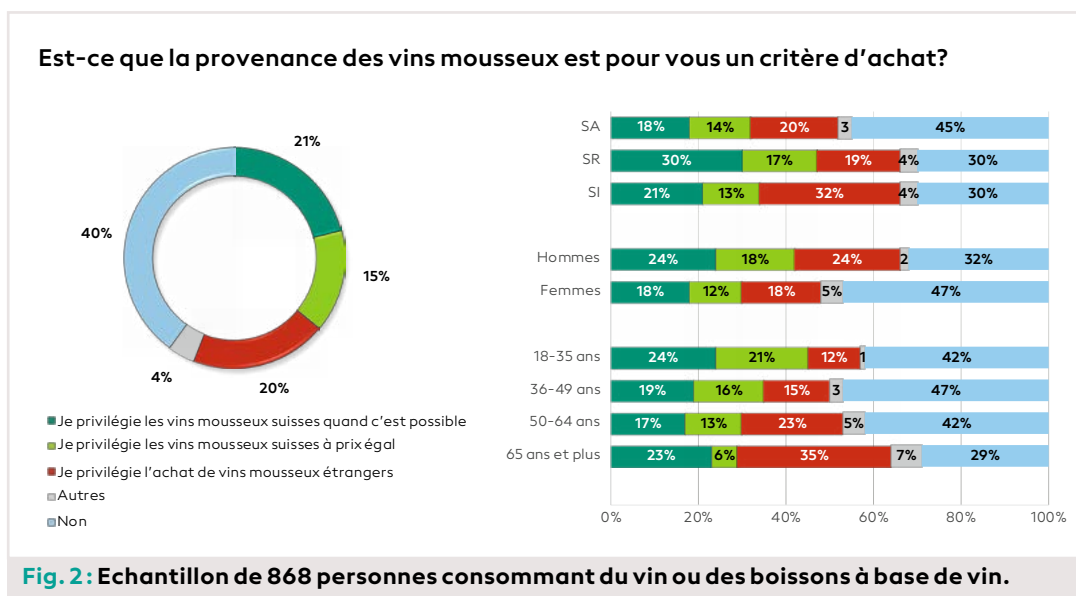
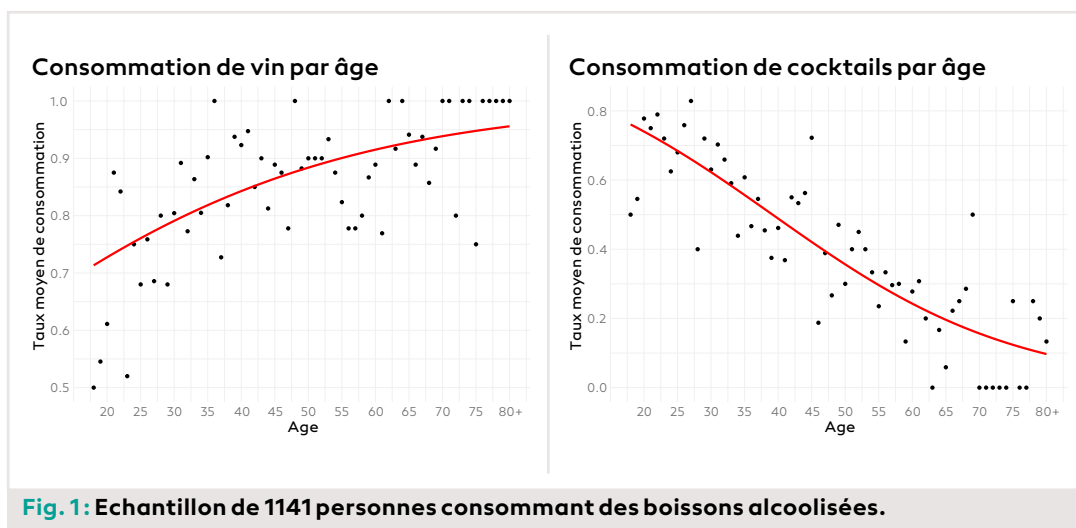
LES 18-25 ANS SONT LES PLUS ATTIRÉS PAR LES VINS MOUSSEUX, CETTE TENDANCE SE POURSUIT JUSQU'À 35 ANS PUIS DIMINUE NETTEMENT À PARTIR DE 65 ANS.

**CANDICE DEVAUD**  
SPÉCIALISTE EN ÉCONOMIE VITICOLE

### QUELLE CLIENTÈLE POUR LE VIN MOUSSEUX SUISSE ?

Nous avons ensuite observé la fréquence de consommation de vin mousseux en fonction de

l'âge des personnes sondées. Nous avons alors constaté que les deux premières catégories que nous avons formées : les 18-25 ans et surtout les 26-35 ans déclarent consommer plus régulièrement des vins mousseux que les tranches d'âge plus élevées. De plus, ces groupes plus jeunes disent privilégier plus volontiers les vins mousseux suisses lorsque c'est possible, que les répondantes et répondants plus âgés. En revanche, pour plus de la moitié des personnes interrogées la provenance des vins mousseux importe peu. La région linguis-



| Variable                           | Catégorie                        | Goût  | Teneur réduite en alcool | Sans alcool | Facilité d'utilisation | Teneur réduite en sucre | Autre |
|------------------------------------|----------------------------------|-------|--------------------------|-------------|------------------------|-------------------------|-------|
| Tranche d'âge                      | 18-25                            | 70.7% | 22.2%                    | 11.1%       | 38.0%                  | 23.0%                   | 1.3%  |
|                                    | 26-35                            | 72.8% | 21.0%                    | 10.2%       | 35.0%                  | 24.9%                   | 1.2%  |
|                                    | 36-45                            | 69.1% | 19.9%                    | 13.9%       | 33.4%                  | 25.9%                   | 5.1%  |
|                                    | 46-65                            | 77.1% | 27.1%                    | 14.4%       | 17.6%                  | 19.7%                   | 5.6%  |
|                                    | 65+                              | 69.4% | 28.7%                    | 8.6%        | 12.9%                  | 14.2%                   | 13.8% |
| Région linguistique                | Suisse romande                   | 72.1% | 23.8%                    | 4.9%        | 26.0%                  | 20.8%                   | 5.6%  |
|                                    | Suisse alémanique                | 73.0% | 25.2%                    | 15.1%       | 23.6%                  | 21.6%                   | 6.1%  |
|                                    | Suisse italienne                 | 75.9% | 22.1%                    | 4.6%        | 19.6%                  | 7.6%                    | 7.2%  |
| Taille de la localité              | <10'000                          | 64.1% | 21.2%                    | 13.4%       | 22.1%                  | 18.5%                   | 7.1%  |
|                                    | 10'000-49'000                    | 79.9% | 26.9%                    | 8.3%        | 17.8%                  | 16.0%                   | 3.0%  |
|                                    | 50'000-99'000                    | 71.3% | 19.3%                    | 5.5%        | 26.6%                  | 18.3%                   | 10.9% |
|                                    | >100'000                         | 76.4% | 26.9%                    | 13.1%       | 24.6%                  | 23.0%                   | 4.8%  |
|                                    | Sans réponse                     | 49.6% | 15.1%                    | 8.7%        | 28.7%                  | 4.3%                    | 15.8% |
| Fréquence de consommation (alcool) | Quotidiennement                  | 70.3% | 40.2%                    | 5.6%        | 20.7%                  | 8.1%                    | 5.3%  |
|                                    | Plusieurs fois par semaine       | 72.8% | 27.3%                    | 10.6%       | 22.7%                  | 17.2%                   | 7.5%  |
|                                    | Une fois par semaine             | 73.4% | 23.2%                    | 11.6%       | 25.3%                  | 24.4%                   | 3.3%  |
|                                    | 1 à 3 fois par mois              | 75.1% | 19.4%                    | 10.8%       | 26.0%                  | 20.5%                   | 6.4%  |
|                                    | Moins souvent, occasionnellement | 70.7% | 25.7%                    | 17.2%       | 22.7%                  | 24.4%                   | 7.5%  |

**Tableau 1. Echantillon de 1109 personnes consommant du vin ou des boissons à base de vin.**

tique a également un impact : les personnes vivant en Suisse alémanique sont moins sensibles à l'origine suisse des vins mousseux achetés. (**Fig. 2**)

Les résultats concernant les boissons à base de vin mousseux sont particulièrement marqués : les 18-25 ans en sont les plus grands consommateurs, avec une probabilité de plus de trois fois supérieure à celle du groupe de référence. Les 26-35 ans affichent également une forte propension à en consommer, tandis que cette tendance diminue progressivement avec l'âge. Les personnes de 65 ans et plus y sont nettement moins enclines.

L'intérêt pour des produits similaires d'origine suisse suit une dynamique comparable. Il est très élevé chez les 18-35 ans, plus modéré chez les 36-45 ans, et tend à s'atténuer au-delà de 46 ans. Ces résultats mettent en évi-

dence une fracture générationnelle claire dans les habitudes et préférences en matière de boissons à base de vin mousseux.

D'autres facteurs influencent également cet intérêt. Les personnes résidant en Suisse italienne se montrent les plus réceptives à ces produits, tandis que celles vivant en Suisse alémanique y sont moins sensibles. Vivre dans une ville de plus de 100 000 habitants est aussi associé à un intérêt plus prononcé.

Ces résultats sont en adéquation avec les études menées dans d'autres pays et suggèrent que si les vins mousseux séduisent déjà une clientèle plutôt jeune, les boissons qui en dérivent, comme les cocktails, rencontrent un intérêt encore plus marqué auprès des 18-35 ans. À l'inverse, les tranches supérieures se montrent plus réservées face à ces nouveaux produits.

#### QUELS PRODUITS SONT ATTENDUS ?

À la suite de cette analyse, nous nous sommes intéressés aux réponses à la question suivante de notre enquête : « Qu'est-ce qui vous attire ou pourrait vous attirer dans les boissons à base de vin mousseux ? » Plusieurs critères pouvaient être sélectionnés.

Le goût ressort comme la motivation principale, quel que soit le profil étudié. En deuxième position, on retrouve la facilité d'utilisation, surtout mentionnée par les plus jeunes. Ce critère est en revanche beaucoup moins important pour les personnes de plus de 45 ans. L'intérêt manifesté par les



TOUT ÂGE CONFONDU,  
LE GOÛT RESSORT  
COMME LA MOTIVATION  
PRINCIPALE DANS  
LE CHOIX D'UNE BOISSON.

EN DEUXIÈME POSITION, ON RETROUVE  
LA FACILITÉ D'UTILISATION, SURTOUT  
MENTIONNÉE PAR LES PLUS JEUNES.

**ROXANE FENAL**  
SPÉCIALISTE EN ÉCONOMIE VITICOLE



ALORS QUE LE MARCHÉ MONDIAL DU VIN EST EN DÉCLIN, LES VINS EFFERVESCENTS POURSUIVENT UNE CROISSANCE CONSTANTE, TOUT COMME LES COCKTAILS À BASE DE VIN ET LES BOISSONS AVEC PEU OU PAS D'ALCOOL (NoLo).



**ALEXANDRE MONDOUX**  
RESPONSABLE DE L'OBSERVATOIRE SUISSE  
DU MARCHÉ DES VINS (OSMV)

jeunes pour ce type de produits mérite d'être souligné, d'autant que nos analyses précédentes montrent qu'ils sont plus enclins à consommer des boissons à base de vin mousseux que les générations plus âgées. La faible teneur en alcool est également un critère souvent cité, notamment par les personnes qui consomment de l'alcool tous les jours : 40,2 % d'entre elles déclarent y être sensibles. Pour les producteurs, il s'agit d'un public régulier et donc stratégique. Ces boissons semblent pouvoir servir d'alternative aux produits alcoolisés classiques pour certaines personnes. À l'inverse, les

plus jeunes sont un peu moins attirés par la dimension « faible en alcool », mais ils se montrent plus sensibles à la réduction du taux de sucre.

Enfin, l'absence totale d'alcool est un critère rarement mis en avant. Elle séduit surtout les personnes consommant de l'alcool très occasionnellement (17,2 %) ainsi qu'une partie du public en Suisse alémanique (15,1 %). Cela représente un potentiel de développement pour les productrices et producteurs.

## CONCLUSION

- Le vin gagne en popularité avec l'âge, tandis que les boissons à base de vin mousseux séduisent davantage les jeunes.
- Les 18-35 ans déclarent plus souvent s'intéresser aux vins mousseux, notamment ceux d'origine suisse, marquant une vraie dynamique générationnelle.
- Les boissons à base de vin mousseux attirent surtout les jeunes, grâce à leur goût et leur facilité d'utilisation.
- L'intérêt pour des boissons sans alcool reste limité, mais ouvre un potentiel de niche, notamment en Suisse alémanique et chez les consommateurs très occasionnels.

## ANNONCES

**PEPINIERES VITICOLES  
LAPALUD  
FRÈRES SARL**

**Sélection et production de clones, greffons et plants pour la viticulture**

**PLANTATION MECANIQUE DE VOS VIGNES  
PAR GUIDAGE GPS  
ET MISE EN PLACE DES TUTEURS**

**079 228 77 40  
021 807 42 11  
1163 ETOY**

**lapalud@bluewin.ch**

**JEAN-PAUL GAUD SA**  
est nouveau partenaire de

**JEAN-PAUL GAUD SA**  
Rue Antoine Jolivet 7 • CP 1212 • 1211 Genève 26 • Tel : +41 (0)22 343 79 42  
[www.gaud-bouchons.ch](http://www.gaud-bouchons.ch)

**OENO  
PÔLE**

[www.oeno-pole.ch](http://www.oeno-pole.ch)

**Machines de caves & installations vinicoles**

**DUPENLOUP**  
FABRIQUE DE POMPES

**Pompes Smile**  
Armatures de cuves et raccords de tous filetages

[www.dupenloup.ch](http://www.dupenloup.ch)

**MARIE BLACKFORD**, AGROSCOPE, NYON  
**THIERRY WINS**, AGROSCOPE, WÄDENSWIL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
 Confédération suisse  
 Confederazione Svizzera  
 Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,  
 de la formation et de la recherche DEFR  
**Agroscope**

© Agroscope/Carole Parodi



Chaque semaine, de début août jusqu'aux vendanges, des échantillons de Pinot Noir et de Chasselas sont transmis au laboratoire d'Agroscope à Changins pour un suivi analytique rigoureux.

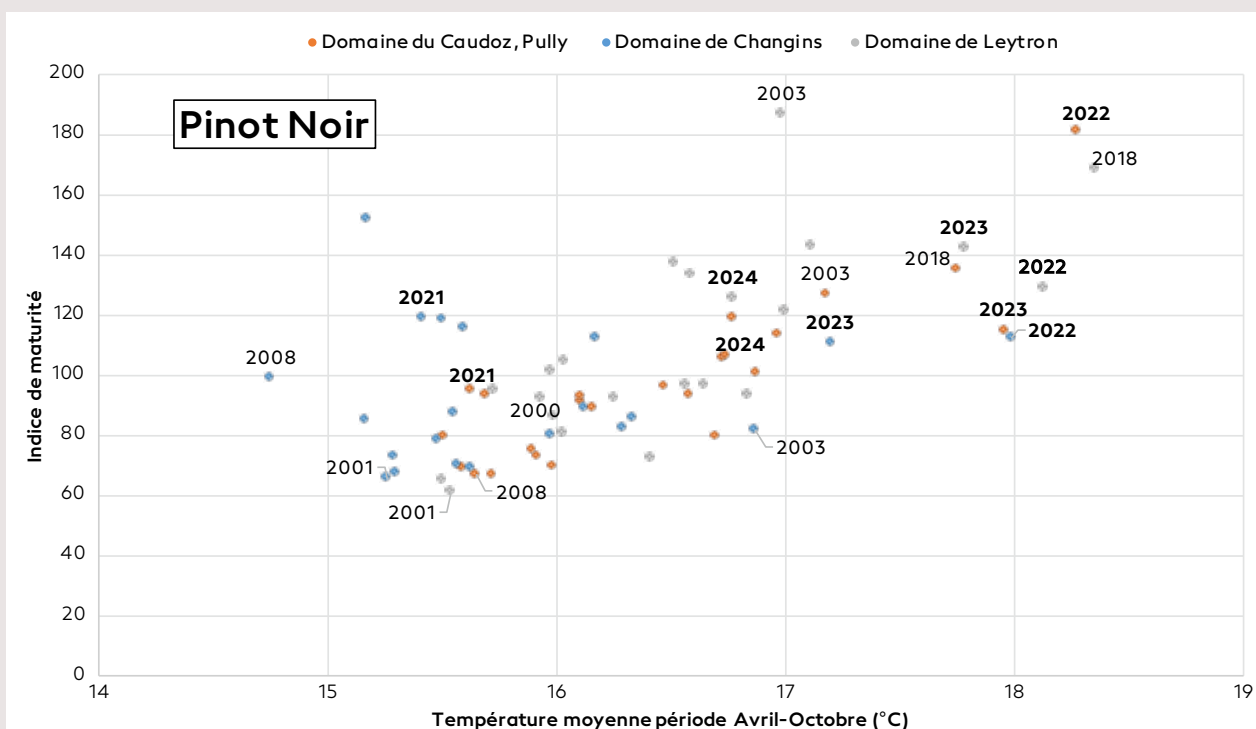
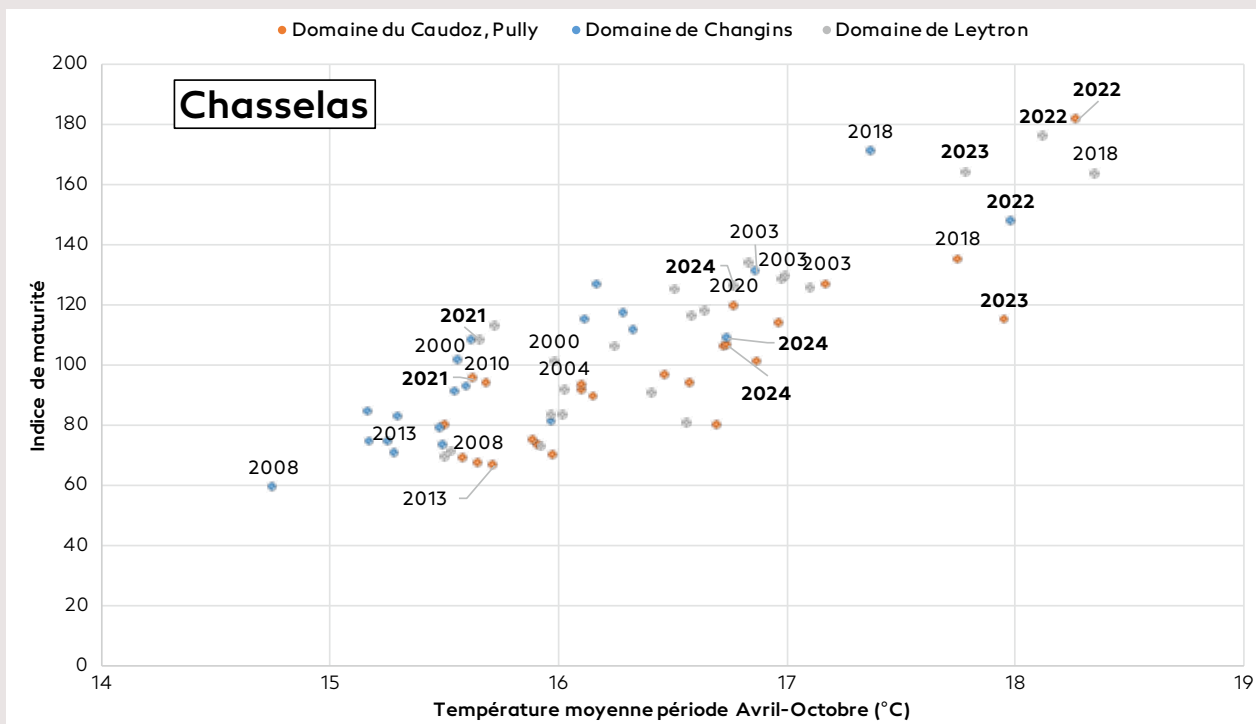
## ÉTUDE NATIONALE : ÉVOLUTION DU pH ET DE L'ACIDITÉ DES MOÛTS ET DES VINS

La viticulture fait face aux bouleversements du changement climatique, qui modifient profondément les conditions de culture et l'équilibre des raisins. Un projet national porté par Agroscope et la HES-SO de Changins vise à suivre ces évolutions afin d'adapter durablement les pratiques viticoles.

La viticulture traverse une période charnière. Confrontée aux effets de plus en plus visibles du changement climatique, elle doit composer avec des conditions de culture profondément boulever-

sées : hausse des températures, raréfaction des ressources en eau, ou encore dérèglement des cycles de maturation. Ces évolutions ont un impact direct sur la composition des raisins, et notamment sur





**Indice de maturité du Chasselas et du Pinot noir, calculé à la vendange en fonction de la température moyenne. La température moyenne est calculée pour la période de végétation de la vigne (avril-octobre).** Données Agrométéo



**Menée par Agroscope et la HES-SO de Changins, le but de cette étude est de créer une base de données pour mesurer les effets du climat et adapter les pratiques futures.**

l'équilibre entre les sucres et les acides – un paramètre clé pour la qualité organoleptique des vins. À la suite de la parution de l'article « L'évolution des acides dans les baies et dans les moûts au cours des derniers millésimes » paru dans la *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* en 2019 (Blackford et al. 2019), Agroscope et la HES-SO de

Changins ont mis en place un projet national de suivi de ces paramètres dans les moûts, mais également dans les vins. Le but de ce suivi est de constituer une base de données pour quantifier les effets du changement climatique sur le long terme. Ces travaux fourniront des bases solides pour ajuster les pratiques face aux défis climatiques à venir.

LES PREMIERS RÉSULTATS SUGGÈRENT QUE LES RÉGIONS VITICOLES CHAUDES ET LES CÉPAGES À FAIBLE ACIDITÉ NATURELLE SONT LES PLUS EXPOSÉS AUX DÉSÉQUILIBRES ACIDES LIÉS AU RÉCHAUFFEMENT. EN SUISSE, L'ÉVOLUTION DU pH ET DE L'ÉQUILIBRE ACIDE SERA UN FACTEUR DÉTERMINANT POUR LE STYLE ET LA QUALITÉ DES VINS.

© Marie-Geraldine Zosso



**DR MARIE BLACKFORD**

COLLABORATRICE SCIENTIFIQUE UMR, AGROSCOPE CHANGINS



### UNE ANALYSE RIGOREUSE

Chaque semaine, de début août jusqu'aux vendanges, des échantillons de Pinot noir et de Chasselas issus des domaines de Leytron, Pully et Changins, ainsi que du Merlot cultivé à Cugnasco, sont prélevés par l'équipe viticulture et transmis au laboratoire d'Agroscope à Changins pour un suivi analytique rigoureux. Le poids des raisins, leur teneur en sucres, le pH et l'acidité totale du moût sont mesurés systématiquement, tout comme ces mêmes paramètres dans les vins obtenus après vinification. L'analyse en minéraux, comme le potassium et le calcium qui peuvent influencer les équilibres acides dans les baies, sont mesurés, à l'instar des moûts et des vins.

« Dans le cadre de ce projet, nous collaborons également avec le groupe extension viticulture de Suisse alémanique d'Agroscope, ce qui a permis d'étendre le dispositif à Wädenswil, où un suivi identique est mis en œuvre pour les cépages Müller-Thurgau et Pinot noir. Cette coordination nationale renforce la portée du projet », précise le Dr Marie Blackford, Collaboratrice scientifique UMR, Agroscope-Changins. En plus de permettre la constitution d'une base de données pour l'analyse sur le long terme des effets du changement climatique, les données générées au cours du suivi de maturité sont mises à disposition du public via la plateforme Agrometeo (<https://www.agrometeo.ch>) dans la rubrique Viticulture/Maturation, renforçant ainsi le lien entre recherche, pratique viticole et information ouverte.

### DES CHANGEMENTS NOTOIRES

À la vendange, les raisins sont récoltés en vue de leur vinification. Les lots provenant des domaines de Leytron, Changins, Pully et Cugnasco sont transformés dans la cave expérimentale d'Agroscope à Changins. De leur côté, les raisins issus de Wädenswil sont vinifiés au Weinbauzentrum, sous la responsabilité du groupe extension viticulture de Suisse alémanique. Grâce à cette approche intégrée – allant de la matière première jusqu'au vin fini – Agroscope et la HES-SO de Changins se positionnent comme des centres clés pour la compréhension des effets du changement climatique sur la qualité des vins suisses.

En s'intéressant à l'indice de maturité décrit dans Blackford et al. (2019), les données collectées depuis 2020 permettent déjà de mettre en évidence certaines tendances liées au type de millésime. Ainsi, 2021 est classé comme un millésime frais, tandis que 2022 et 2023 sont clairement identifiés comme chauds. Le millésime 2024, quant à lui, présente un profil intermédiaire – mais il est intéressant de noter que ses valeurs sont comparables à celles observées en 2003, considérée à l'époque comme une année chaude. Cela illustre bien un glissement progressif vers des températures moyennes plus élevées au cours de la saison de végétation de la vigne, ce qui déplace progressivement notre référentiel de ce que l'on considère comme un millésime « chaud ».

### ANNONCES



Pépinière Richard SA

**LA QUALITÉ PREND  
RACINE ICI**

- Production massale et certifiée de greffons
- Plus de 60 assemblages à votre disposition
- Fourniture tuteurs et piquets aux meilleurs prix
- Plantation machine GPS

Route de l'Etraz 4  
1185 Mont-sur-Rolle

Quentin: 079 595 06 92  
Pierre: 079 632 51 69

[info@pepiniere-richard.ch](mailto:info@pepiniere-richard.ch)  
[www.pepiniere-richard.ch](http://www.pepiniere-richard.ch)



**PÉPINIÈRES  
VITICOLES  
SUISSES**

THIBAUT VERDENAL, AGROSCOPE, PULLY  
 AGNES DIENES-NAGY, AGROSCOPE, NYON  
 SANDRINE BELCHER, AGROSCOPE, NYON  
 JEAN-SÉBASTIEN REYNARD, AGROSCOPE, PULLY  
 VIVIAN ZUFFEREY, AGROSCOPE, PULLY



Schweizerische Eidgenossenschaft  
 Confédération suisse  
 Confederazione Svizzera  
 Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,  
 de la formation et de la recherche DEFR  
 Agroscope

© DR Agroscope Pully



Agroscope Pully a testé la fertilisation foliaire de la vigne avec les engrais Safe N 300 et Folur. Appliqués autour de la véraison, ils augmentent l'azote du raisin sans affecter la vigueur de la vigne.

## FERTILISATION FOLIAIRE EN VITICULTURE : COMPARAISON DE DEUX ENGRAIS MINÉRAUX

**La fertilisation foliaire autour de la véraison améliore la teneur en azote des raisins sans affecter la vigueur de la vigne. Un essai montre que les engrais Safe N 300 et Folur augmentent efficacement l'azote assimilable dans le moût. Mais leur efficacité dépend des conditions climatiques.**

La fertilisation foliaire est une pratique essentielle en agriculture, notamment en viticulture, pour optimiser l'assimilation rapide des nutriments et prévenir les carences en azote des raisins. Contrairement à l'absorption racinaire, l'absorption foliaire est passive et dépend du gradient de concentration des nutriments à la surface des feuilles. L'application d'azote foliaire sous forme d'urée autour de la véraison (stade BBCH 81) augmente la teneur en azote des raisins, évitant ainsi des arrêts de fermentation alcoolique et des déviations organoleptiques lors des vinifications. La vigueur de la vigne n'a pas été affectée.

### ESSAI À PULLY

Un essai a été mené de 2017 à 2019 sur une parcelle de chasselas à Pully (Suisse) afin de tester l'efficacité

de deux engrais minéraux foliaires par rapport à un témoin non fertilisé (**Tableau 1**). Les engrais ont été appliqués en deux traitements de 5 kg N/ha autour de la véraison sans autre fertilisation complémentaire. Les paramètres mesurés incluaient la vigueur de la vigne, le rendement, la composition des raisins dont la teneur en azote assimilable du moût.

### DEUX ENGRAIS EFFICACES

Les résultats montrent que les conditions climatiques des millésimes ont fortement influencé les teneurs en azote des raisins. Le millésime 2018, chaud et sec (385 mm de précipitations, température moyenne de 18,6°C pendant la période végétative avril-septembre), a favorisé une meilleure maturation des fruits mais a limité l'accumulation d'azote assimilable dans le moût (89 mg N/L dans



le témoin non fertilisé). À l'inverse, les millésimes 2017 et 2019, plus frais et humides, ont entraîné une meilleure assimilation de l'azote par la plante (moyenne 132 mg N/L dans le moût) (**Figure 1**).

L'application foliaire d'azote a permis d'augmenter significativement la teneur en azote assimilable des moûts. Les deux engrais testés ont montré une efficacité similaire sans affecter le rendement ni la maturité des raisins. Les gains d'azote assimilable ont varié selon les années: un gain moyen de 62 mg N/L en 2019 contre seulement 24 mg N/L en 2017 et 2018. En 2018, malgré la fertilisation, la teneur en azote n'a pas atteint le seuil critique de 140 mg N/L, compromettant une éventuelle amélioration de la qualité des vins. En revanche, en 2017 et 2019, la fertilisation a permis de dépasser ce seuil, assurant un bon équilibre azoté.

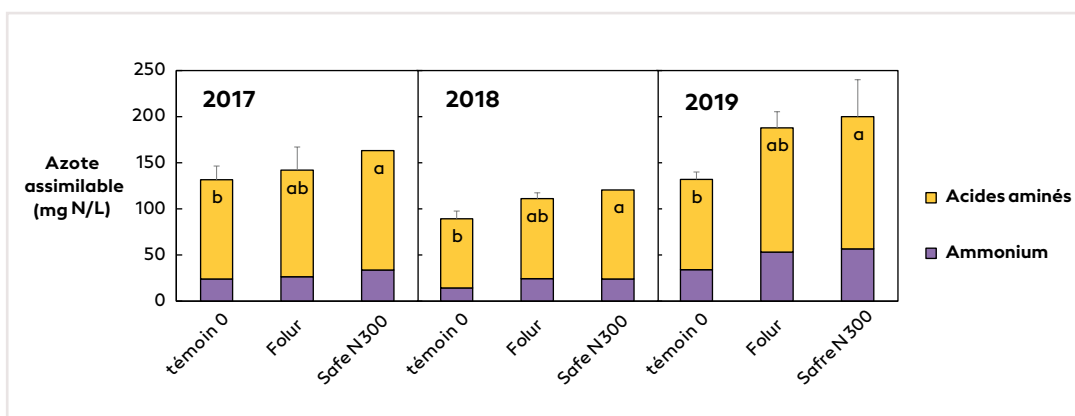
Safe N 300 a montré une légère supériorité par rapport à Folur, bien que ces différences ne soient pas significatives sur l'ensemble des trois années. L'utilisation de plusieurs formes d'azote assimilable semble avoir contribué à une meilleure efficacité de la fertilisation.

## CONCLUSIONS

- La fertilisation foliaire autour de la véraison est une solution efficace pour limiter les carences en azote des moûts, en complément d'autres stratégies agronomiques visant à optimiser la nutrition azotée de la vigne.
- Les conditions climatiques du millésime jouent un rôle dominant sur la teneur en azote assimilable des raisins.
- L'apport d'azote par voie foliaire au stade véraison n'a pas affecté la vigueur de la vigne.
- Les engrais Safe N 300 et Folur ont efficacement augmenté la teneur en azote assimilable des moûts à la vendange et peuvent être recommandés pour une fertilisation foliaire de la vigne au stade véraison à hauteur de 10-20 kg N/ha.
- Lorsque la concentration en azote assimilable des raisins est extrêmement faible, la fertilisation foliaire peut ne pas être suffisante pour rétablir une teneur supérieure à 140 mg N/L, seuil de forte carence lors de vinifications en blanc. 🍷

| Variante   | Fournisseur       | Concentration azote | Formes azote                                                      | Quantité appliquée |
|------------|-------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Témoin 0   | —                 | —                   | —                                                                 | —                  |
| Folur      | Tradecorp, Madrid | 20 % p/p            | urée                                                              | 2 × 5 kg N/ha      |
| Safe N 300 | Yara,             | 26 % p/p            | 4 % ammonium<br>4 % nitrate<br>12 % urée<br>6 % urée formaldéhyde | 2 × 5 kg N/ha      |

**Tableau 1:** Variantes de l'essai. Chaque variante contient 15 ceps et a été répétée quatre fois dans des blocs homogènes randomisés. Les engrais ont été appliqués sur l'ensemble du feuillage en 2 fois autour de la véraison. Chasselas, Pully, 2017-2019.



**Fig. 1:** Azote assimilable (acides aminés + ammonium) dans le moût à la vendange, en fonction de l'année et de la fertilisation foliaire. Chasselas, Pully, Suisse. Les barres d'erreur représentent les écarts types; les valeurs accompagnées de lettres différentes sont significativement différentes selon le test de Tukey ( $p < 0,05$ ).



# Santé publique

## L'ASCV défend la place du vin dans la société

**Face à ce qu'elle qualifie de « propagande anti-alcool de plus en plus agressive », l'Association Suisse du Commerce des Vins lance le projet « Vin et société ». Objectif ? Favoriser une meilleure compréhension du vin auprès du grand public, des politiques et des médias.**

■ RÉANE AHMAD

Au début de l'été, le ministre de l'agriculture Guy Parmelin appelle de ses vœux les Suisses à boire davantage de vin et souffle sur les braises d'un débat bien enflammé. Les camps en présence ? D'un côté, les défenseurs de mesures de prévention fortes en matière d'alcool, de l'autre les partisans d'une montée en puissance de la promotion des vins suisses. Sur le terrain, les acteurs de la filière vitivinicole se trouvent bien souvent pris en tenaille entre ces deux visions, dans le contexte économique défavorable que l'on connaît : une consommation de vin en recul de 8 % et même de 16 % pour le vin suisse, selon l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Parmi les principales raisons de cette baisse, le climat de consommation morose et les changements d'habitudes, notamment chez les jeunes, mais pas seulement. L'Association Suisse du Commerce des Vins (ASCV) dénonce en effet la pression de plus en plus forte mise sur le marché des boissons alcoolisées – bière, vin, spiritueux – par des instances comme l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). C'est précisément pour nuancer certaines affirmations jugées « manipulatrices » et mieux valoriser les différentes facettes du vin que l'ASCV lance cet automne son nouveau projet « Vin et société ».



**Olivier Savoy,**  
secrétaire général de l'ASCV.





Avec « Vin et société », l'ASCV s'inspire de projets existants comme *Wine in Moderation* au niveau international (ci-dessus) ou *Vin & Société* en France (ci-contre).

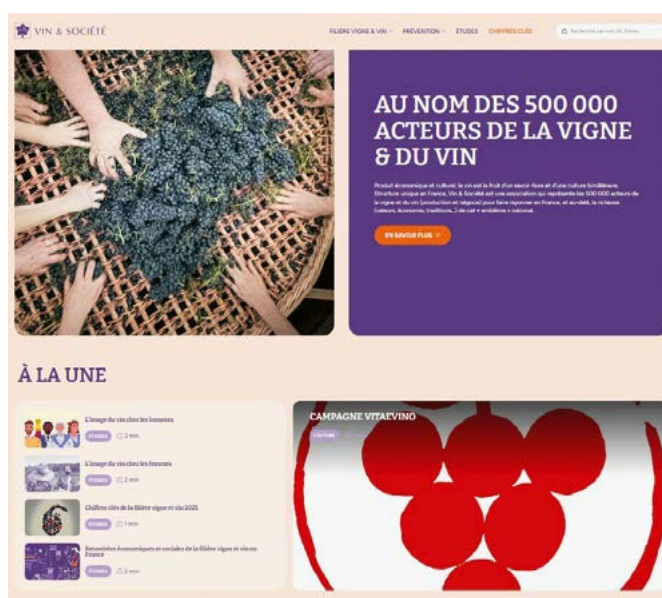
#### UN RECUEIL SUR LE VIN

Le secrétaire général de l'ASCV, Olivier Savoy, en détaille le contenu: «Jusqu'ici le secteur a eu tendance à réagir suite à des attaques. Avec ce concept, nous voulons développer une rhétorique, des messages à transmettre à la clientèle et à la société pour une meilleure compréhension du vin. Il s'agira d'une sorte de recueil sur le vin, d'un mode d'emploi pour une consommation responsable selon les modes de vie et des conseils de prévention proportionnés».

NOUS VOULONS DÉVELOPPER  
DES MESSAGES À TRANSMETTRE  
À LA CLIENTÈLE ET À LA SOCIÉTÉ  
POUR UNE MEILLEURE  
COMPRÉHENSION DU VIN.

**OLIVIER SAVOY**  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASCV

A noter que la branche promeut déjà activement cette philosophie en Suisse et en Europe en s'inspirant du programme *Wine in Moderation* (WiM), né dans les années 2000 dans l'Union européenne et avec lequel l'ASCV tisse des ponts. WiM, décliné dans une quinzaine d'États, n'est cependant pas officiellement mis en œuvre dans notre pays. «Vin et société» version helvétique s'inspire également du modèle français du même nom: l'Association *Vin & Société* représente en effet 500 000 acteurs de



l'Hexagone (production et négoce), en se donnant pour missions de transmettre la culture de la vigne et du vin, de valoriser les atouts socio-économiques du vin, de promouvoir la consommation responsable et de dialoguer avec les pouvoirs publics.

#### MAINTENIR LE VIN DANS L'IMAGINAIRE

Avec un budget de 50 000 francs sur deux ans, «Vin et société» se traduira en Suisse dans un premier temps par un site internet à destination du grand public, des journalistes et des politiques. En constante évolution, le concept – dont le nom pourra évoluer – se déclinera aussi sous forme d'outils personnalisables pour les commerçants. «Nous voulons maintenir cette boisson traditionnelle dans l'imaginaire collectif», résume Olivier Savoy. Diffuser les connaissances de *Wine in Moderation* au sein de la branche fait aussi partie des axes de travail pour renforcer la confiance en soi des acteurs du vin face aux critiques. Les messages aborderont donc le vin sous différents angles, de la santé au patrimoine culturel, en passant par l'aspect humain et la convivialité. En



© ASCV

### L'ASCV accompagne une consommation responsable de vin.

deux mots, « Vin et société » compilera toutes les informations utiles pour accompagner une consommation raisonnée de vin et se forger un regard critique sur les contenus diffusés au sujet des boissons alcoolisées. Le secrétaire général de l'ASCV précise : « Nos actions resteront complémentaires à celles d'autres partenaires tels que Swiss Wine Promotion ». Dès à présent, l'association compte d'ailleurs intensifier sa collaboration avec les organisations du secteur vin et boissons dans cette lutte commune contre « la propagande anti-alcool de plus en plus agressive ».

### UNE ÉTUDE CHOC DE L'OMS

Ce débat de santé publique n'est pas nouveau puisqu'il anime la communauté internationale depuis une vingtaine d'années, au même titre que la question du tabac, du sucre ou du sel. Ces préoccupations se traduisent dans les différents pays par des mesures politiques diverses, telles la généralisation et l'accroissement des taxes sur les boissons alcoolisées, l'encadrement du marketing, l'interdiction de la publicité ou le rationnement des produits concernés. Olivier Savoy déplore que « ces restrictions entraînent du travail et des frais supplémentaires pour les producteurs alors que leur efficacité n'est pas prouvée ».

Et de rappeler que le thème est revenu récemment sur le devant de la scène suite à la publication en 2023 d'une méta-étude de l'Organisation mondiale de la Santé : « Elle a choqué en affirmant que toute consommation d'alcool était potentiellement cancérogène. Or, il est prouvé que ce type de maladies reste multifactoriel, tandis que les modes de vie et

### VERS UN FONDS DE SOUTIEN VOLONTAIRE

L'Association Suisse du Commerce des Vins (ASCV) regroupe près de 250 membres, parmi lesquels de grands distributeurs comme Coop ou Denner, des caves d'importance tels Schenk, Rouvinez ou Provins et plusieurs vignerons-encaveurs. Dans ses engagements, elle défend notamment « une politique de prévention mesurée et une consommation raisonnable de vins de qualité ».

Pour faire face à la crise actuelle, l'ASCV envisage de créer un fonds de soutien volontaire, financé par une contribution de quelques centimes par litre vendu. Y participeraient tous les acteurs de la chaîne de valeur, de l'importateur au distributeur en passant par le commerçant. Ce capital servirait à promouvoir le vin suisse, mais aussi à financer des concepts comme « Vin et société » et des projets de recherche scientifique en lien à l'évolution du marché ou au changement climatique.

de consommation ont une grande influence sur les effets de l'alcool ». Le représentant du commerce tient d'ailleurs à parler de « boissons alcooliques », contrairement à l'OMS qui utilise le terme « alcool » tout court. « Ce n'est pas la même chose ! », s'insurge-t-il.

La volonté de l'ASCV d'aller de l'avant avec « Vin et société » coïncide cette année avec la nouvelle déclaration politique de l'OMS sur la lutte contre







**L'opération  
« Au cœur  
des vendanges »,  
organisée par Swiss  
Wine Promotion,  
permet de montrer  
le travail manuel  
de la vigne  
au grand public.**

les maladies non transmissibles, telles que les maladies cardiovasculaires, les cancers, le diabète et les maladies respiratoires chroniques. Cette dernière a été adoptée en septembre 2025 par ses États membres, dont la Suisse. L'OMS compte agir en régularisant davantage l'alcool, considéré comme un facteur de risque au même titre que le tabac ou une mauvaise alimentation. Or Olivier Savoy dénonce un parti pris : « Le texte affirme la nocivité de l'alcool en tant que tel, indépendamment de sa

consommation ». Au niveau du calendrier de lancement de « Vin et société », la période automnale et hivernale s'avère aussi la plus propice pour tisser des contacts avec le marché, notamment sur les différents salons du vin. 🍷

→ **Plus d'infos :**

[www.ascv-vsw.ch](http://www.ascv-vsw.ch)

[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)

[www.vinetsociete.fr](http://www.vinetsociete.fr)



## LES MODES DE VIE ET DE CONSOMMATION ONT UNE GRANDE INFLUENCE SUR LES EFFETS DE L'ALCOOL.

**OLIVIER SAVOY**

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASCV

### SWP INVITE À « DÉGUSTER AVEC MODÉRATION »

En matière de prévention, l'organe national de promotion des vins suisses Swiss Wine Promotion précise vouloir utiliser la mention « déguster avec modération » (au lieu de l'officiel « consommer avec modération »), dans l'idée de faire découvrir au consommateur les différents goûts du vin et les nombreux aspects de sa production.

Auprès du grand public, l'organisation mise aussi sur l'œnotourisme, à l'image de l'opération « Au cœur des vendanges » qui fête cette année sa cinquième édition. Océane Gex, sous-directrice de SWP, décrit : « On amène le consommateur dans le vignoble d'une façon plus douce que via la vente et la promotion, afin de le sensibiliser aux différents cépages qui poussent sur nos terres. Cela permet de créer un lien émotionnel entre le produit et le consommateur ainsi que de montrer le travail manuel dans les vignes par exemple ».



La « petite volée » du CFC de caviste.



Les lauréats du CFC de viticulteur·trice.

## PROMOTIONS VAUDOISES

# UNE NOUVELLE CUVÉE DE DIPLÔMES À AGRILOGIE

TEXTE: RÉANE AHMAD, PHOTOS: AGRILOGIE



Seize viticultrices et viticulteurs ainsi que sept cavistes ont obtenu leur CFC à Agrilogie. Il s'agissait des premières promotions sous la direction de Christophe Unger.

Agrilogie était à la fête autour de ses 304 lauréats et lauréates, le 26 juin dernier à Moudon, parmi lesquels sept cavistes et seize viticultrices et viticulteurs. Tous les diplômés des deux sites du Centre de formation professionnelle des métiers de la terre, Marcelin à Morges et Grange-Verney à Moudon, se sont réunis une dernière fois avant « d'enlever leur L et de voler de leurs propres «ailes» », selon les mots du directeur Christophe Unger. Ce dernier les a chaleureusement félicités pour leur réussite, tout en soulignant la valeur de leur diplôme: «Ce ne sont pas de simples bouts de papier (...). Vous avez été évalués par des experts de la branche, vous obtenez la reconnaissance de professionnels aguerris et reconnus».

Pour ses premières promotions à la tête de l'institution qu'il dirige depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2024, Christophe Unger a axé son discours sur la recherche du juste équilibre entre autonomie personnelle et engagement collectif. «Aucun de ces deux extrêmes n'est

### LAURÉATES ET LAURÉATS

**CFC caviste:** Auberson Tom; Bovard Magali; Cressier Célia; Grec Nohlan; Jeanfavre Gaspar; Porret Jemima; Ramu Damien.

**CFC viticulteur·trice:** Berthet Etienne; Besson Jeremy; Beuret Arno; Carrat Mathis; Caubet Axel; Chailleux Dominique; Chapuis Alexis; Coeytaux Maxime; Guillen Nina; Hertzschuch Christophe; Liaudat Arthur; Martinon Camille; Morel Kaïs; Ramu Antonin; Rieben Talia; Rolaz Boris.

vraiment souhaitable. Chacun doit s'employer à trouver pour lui-même le bon dosage», a conseillé le directeur. Et d'évoquer des questions que le monde se pose constamment sur le marché libre et les taxes douanières, l'autonomie militaire, énergétique ou encore alimentaire.

### DEUX CLASSES ASSIDUES

Le doyen de Marcelin, Yves Pottu, a de son côté dressé un portrait de chaque classe, rappelant que la «petite volée» de sept cavistes regroupait des diplômés de différents cantons romands: «Nos cavistes étaient une bonne cuvée, discrets, agréables, assidus et qui ne se faisaient jamais trop de soucis, sauf le jour des examens!». Quant aux seize viticultrices et viticulteurs, «ils faisaient partie d'une classe dans laquelle il était très facile d'enseigner; tout plein d'individualités, très matures, parfois plus âgés que le doyen avec une grande motivation et surtout d'excellents résultats». À noter que plusieurs lauréats et lauréates ont reçu un CFC avec la spécialisation en viticulture biologique.



Christophe Unger,  
directeur d'Agrilogie.





Les lauréats du CFC de viticulteur·trice et du CFC de caviste.

## PROMOTIONS VALAISANNES

# CHÂTEAUNEUF FÊTE SES LAURÉATES ET LAURÉATS



TEXTE: RÉANE AHMAD, PHOTOS: CHÂTEAUNEUF

**L'École d'agriculture du Valais – Châteauneuf a fêté vingt jeunes diplômés et diplômées dans les métiers de la viticulture, de la cave et de l'arboriculture.**

Ce sont, au total, 78 lauréates et lauréats qui ont reçu leur diplôme le 17 juin dernier à l'École d'agriculture du Valais – Châteauneuf. Huit nouveaux cavistes, neuf viticulteurs et viticultrices ainsi que trois arboriculteurs et arboricultrices repartent avec leur Certificat fédéral de capacité (CFC) en poche. Des « espèces rares », de l'aveu de certains élèves ! Le directeur Raphaël Gaillard n'a d'ailleurs pas occulté le problème de la relève, se réjouissant que l'établissement ait mis sur pied la première édition de Vitiday au printemps avec le soutien de la fondation Vitis Aequitas et de Swiss Wine Valais. Toute l'équipe de Châteauneuf a déjà les yeux tournés vers l'avenir avec l'entrée en vigueur de la nouvelle ordonnance des métiers de l'agriculture à la rentrée 2026. Cette dernière comprend une révision de la durée de la formation, la création de la nouvelle formation de viniculteur ou la mise en place d'orientations pour les professions de l'agriculture et de la viticulture. Une vraie révolution lors de laquelle l'École d'agriculture profitera de prendre le virage de la digitalisation. Mais avant cela, l'heure était surtout à la fête pour celles et ceux qui font désormais partie de la grande famille de Châteauneuf! 🍷



Les lauréats du CFC d'arboriculteur·trice, Tania Georges et Lilian Kapp.

## LAURÉATES ET LAURÉATS

**CFC caviste :** Crettol Nathan ; Debons Eloi ; Franzé Arnaud Michel ; Giroud Hanna ; Hofer Youri ; Launay Wandrille ; Savioz Mathis ; Simone Chloé.

**CFC viticulteur·trice :** Arnold Aurélien ; Barreira Batista Tiago ; Betrisey Timéo ; Chappaz Pranvera ; Constantin Hannes Gabriel ; Crettenand Théo ; Dalfollo Méline ; Morard Maëlle ; Pralong Théodore Henok.

**CFC arboriculteur·trice :** Bertelli Karim ; Georges Tania ; Kapp Lilian.

## FRUIT-UNION SUISSE

## SUCCÈS POUR LA JOURNÉE DES JEUNES TALENTS

TEXTE: RÉANE AHMAD, PHOTOS: FRUIT-UNION SUISSE

**Simple et conviviale, la Journée des jeunes talents a réuni une vingtaine de personnes sur l'exploitation de Cédric Blaser à Vufflens-le-Château. Un bon moyen de tisser des liens.**

Le passage de la formation à la vie professionnelle représente une étape clé, avec son lot de défis. C'est pour accompagner au mieux les jeunes arboriculteurs et arboricultrices, diplômés dans les dix dernières années, que la Fruit-Union Suisse (FUS) organise sa Journée des jeunes talents des deux côtés de la Sarine. En mai dernier, Cédric Blaser a accueilli une vingtaine de personnes à Vufflens-le-Château (VD), tandis que son confrère Vinzenz Bütler faisait de même avec trente-cinq participants à Wädenswil (ZH).

«Je leur ai fait visiter l'exploitation, puis les discussions sont allées bon train, rapporte le Vaudois, volontiers prêt à recevoir des groupes. L'ambiance est conviviale et cela nous fait toujours plaisir de mettre des gens autour d'une assiette.» Le professionnel se montre particulièrement sensible à la cohésion avec les jeunes, lui qui a été rejoint sur le domaine par deux de ses fils. «Un c'est rare, alors deux c'est magique!»

#### APPRENDRE DES AUTRES

En général, les échanges portent sur des préoccupations communes: les cultures, les difficultés liées à certaines variétés, les maladies et ravageurs, la commercialisation des produits et, de plus en plus fréquemment, les adaptations au changement climatique. «Les jeunes producteurs de fruits ont ainsi l'opportunité d'apprendre des expériences

des autres et de bénéficier de ce partage», souligne Chantal Meyer, responsable marketing et communication à la FUS.

Non seulement les liens se resserrent entre les jeunes, mais c'est également l'occasion pour eux de rencontrer les représentants des services cantonaux et des écoles. Audrey Nguyen, directrice de l'Union fruitière lémanique (UFL), s'en réjouit: «Ayant une personne référente par exploitation, nous ne ciblons pas les jeunes de façon particulière. La branche représente aussi leurs intérêts et ils sont les bienvenus à l'intégralité de nos activités». Un discours qui rejoint celui de Chantal Meyer: «Les jeunes apportent souvent des idées nouvelles et font preuve d'innovation, une richesse qui fait progresser toute la filière et en assure l'avenir».

#### RÉFLEXIONS À LONG TERME

Tout au long de l'année, la FUS propose des formats consacrés sur le long terme en arboriculture. Des thématiques essentielles pour tout le secteur, d'autant qu'il n'existe pas de groupement de jeunes – comme c'est le cas dans l'agriculture ou la viticulture – en raison du peu de relève et de reprise de domaines. «Si les jeunes en ressentent le besoin et la motivation, la création d'une association pourrait être une plateforme pour renforcer les échanges, représenter leurs intérêts et développer des projets communs. Un partenariat étroit avec la FUS serait alors d'une importance capitale», commente Chantal Meyer. Un nouveau sujet de discussion à la prochaine Journée des jeunes talents le 21 mai 2026 ? 🍷



Une vingtaine de jeunes se sont retrouvés sur l'exploitation de Cédric Blaser à Vufflens-le-Château.





**Le public de la 25<sup>e</sup> édition de Festivins aura tout le loisir de découvrir de petits domaines suisses.**



**Une trentaine d'amatrices et d'amateurs de bons vins fait vivre la Confrérie des Tire-bouchons.**

## CONFRÉRIE DES TIRE-BOUCHONS FESTIVINS FÊTE SON QUART DE SIÈCLE

TEXTE: RÉANE AHMAD, PHOTOS: FESTIVINS

**La Confrérie des Tire-bouchons célébrera les vingt-cinq ans de Festivins, les 15 et 16 novembre à Belfaux. Ces amatrices et amateurs de bons vins y mettront en lumière des exploitations familiales suisses.**

Particularité de cet automne, la cuvée spéciale du 25<sup>e</sup> de Festivins mettra à l'honneur la «région de cœur» de la Confrérie des Tire-bouchons, à savoir le Vully fribourgeois. «Nous avons créé un assemblage blanc de chasselas et un assemblage rouge de gamay-garanoir à notre goût», raconte John Maradan, président du comité d'organisation. Quatre exposants fidèles du salon ont ainsi contribué à ces vins anniversaire: la Cave du Petit Château et la Cave de la Tour à Môtier, le Château de Praz et le Domaine Chervet à Praz. Les crus en édition limitée seront offerts aux membres de la confrérie, dans l'esprit convivial qui lui est cher, ainsi que mis en vente pendant la manifestation. De plus, ces passionnés ont traditionnellement désigné leurs deux vins «coups de cœur» sur le thème du meilleur accord avec Le Gruyère AOP.

### SALON DU VIN 100 % SUISSE

Avec un succès constant auprès du public et des exposants, Festivins attend plus de 1600 personnes le week-end des 15 et 16 novembre à la salle paroissiale de Belfaux. Une quarantaine de vigneronnes et vignerons suisses convergeront vers la foire en provenance de dix cantons: Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Genève, le Valais, le Tessin, Zürich, Schaffhouse, Thurgovie et les Grisons. Alain Berset, président de la Confrérie des Tire-bouchons, se réjouit: «Il s'agit de la plus grande manifestation de ce genre 100 % helvé-

tique». L'association tient à ce que tout le monde respecte la charte Festivins, à savoir être professionnel à 100 %, offrir une production familiale de qualité avec un volume limité, proposer au moins cinq vins différents ou encore être présent personnellement. «C'est agréable d'échanger avec les vigneronnes dans ces conditions», relève John Maradan.

L'organisation sans but lucratif maintient de son côté des prix démocratiques favorables aux petits producteurs ou aux débutants qui, mis à part les locaux de l'étape, s'engagent à ne pas prendre part à d'autres événements en leur nom dans le canton de Fribourg. L'édition 2025 accueillera également comme invité d'honneur «La tradition des vins officiels», c'est-à-dire les domaines des villes de Fribourg, Morat, Payerne, Lausanne et Berne.

### BANDE DE COPAINS

Fondée à la fin des années 90 par une bande de copains, la Confrérie des Tire-bouchons regroupe aujourd'hui une trentaine de membres de tous âges, devenus amis. «Nous avons aussi énormément de contacts avec les vigneronnes et avons tissé des amitiés profondes avec ces gens de la terre», précise Alain Berset. Les bénéfices dégagés par leur événement phare permettent d'organiser quatre à cinq dégustations par an et quelques sorties. En 2026, la confrérie prévoit une journée spéciale en Valais avec des visites de caves et un souper de gala, pour souffler les vingt-cinq bougies de Festivins! 🍷

→ **Plus d'infos et charte complète:**  
[www.festivins.ch](http://www.festivins.ch)

# AGENDA

| ÉVÈNEMENT / DATE                                                           | SUJET / LIEU                   | INFO @ WEB                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>SWISSKILLS 2025</b><br>Jusqu'au 21 septembre 2025                       | Formation<br>Berne             | <a href="http://www.swiss-skills2025.ch">www.swiss-skills2025.ch</a>       |
| <b>LA SEMAINE DU GOÛT</b><br>Jusqu'au 28 septembre 2025                    | Dégustation<br>Toute la Suisse | <a href="http://www.gout.ch">www.gout.ch</a>                               |
| <b>DESTINATION VIN</b><br>Jusqu'au 30 novembre 2025                        | Exposition<br>Sierre           | <a href="http://www.museeduvin-valais.ch">www.museeduvin-valais.ch</a>     |
| <b>FÊTE DES VENDANGES DU VULLY</b><br>20 et 21 septembre 2025              | Dégustation<br>Praz            | <a href="http://www.vully.ch">www.vully.ch</a>                             |
| <b>FÊTE DES VENDANGES NEUCHÂTEL</b><br>26 au 28 septembre 2025             | Manifestation                  | <a href="http://www.fete-des-vendanges.ch">www.fete-des-vendanges.ch</a>   |
| <b>ACCORDS METS ET VINS</b><br>24 septembre au 8 décembre 2025             | Cours<br>Nyon                  | <a href="http://www.changins.ch">www.changins.ch</a>                       |
| <b>65° FOIRE DU VALAIS</b><br>26 septembre au 5 octobre 2025               | Événement<br>Martigny          | <a href="http://www.foireduvalais.ch">www.foireduvalais.ch</a>             |
| <b>72° FÊTE DES VIGNERONS</b><br>3 au 5 octobre 2025                       | Manifestation<br>Döttingen     | <a href="http://www.winzerfest.ch">www.winzerfest.ch</a>                   |
| <b>SALON DU VIN</b><br>10 au 19 octobre 2025                               | Événement<br>Berne             | <a href="http://www.bernerweinmesse.ch">www.bernerweinmesse.ch</a>         |
| <b>LE VILLAGE DES PETITES ARVINES</b><br>11 et 12 octobre 2025             | Manifestation<br>Fully         | <a href="http://www.petitesarvinesfully.ch">www.petitesarvinesfully.ch</a> |
| <b>EXPO FRUITS BASEL</b><br>18 et 19 octobre 2025                          | Exposition<br>Bâle             | <a href="http://www.fructus.ch">www.fructus.ch</a>                         |
| <b>SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS</b><br>29 octobre au 2 novembre 2025 | Événement<br>Bulle             | <a href="http://www.espace-gruyere.ch">www.espace-gruyere.ch</a>           |
| <b>APERO VINOSCIENCES: LES VINS MOUSSEUX</b><br>3 novembre 2025            | Cours<br>Nyon                  | <a href="http://www.changins.ch">www.changins.ch</a>                       |
| <b>VINEA</b><br>14 et 15 novembre 2025                                     | Salon<br>Sierre                | <a href="http://www.salonvinea.ch">www.salonvinea.ch</a>                   |

## CHÈRES LECTRICES ET CHERS LECTEURS,

Donnez-nous votre avis sur nos contenus, exprimez vos critiques et opinions, partagez vos idées et visions.

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





# Focus sur la viticulture et l'arboriculture fruitière

L'action démarre le 27 octobre 2025









Online Shop    Le choix des professionnels



Train d'ordonnances agricoles 2024/PA22+  
Recevez l'intégralité de vos paiements directs!

Complétez sans plus tarder votre paquet!

Vérifiez vos besoins en assurance sur [ma-situation.ch](http://ma-situation.ch)

Une campagne de:

union suisse des paysans

agrisano

Prométerre

USPF. Union suisse des paysannes et des femmes rurales



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

JEAN-CLAUDE  
**FAY**  
PÉPINIÈRES VITICOLES

**PEPINIERES VITICOLES**

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

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**.

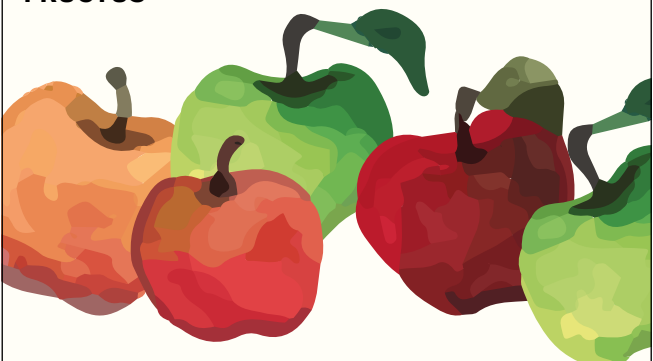
+33 (0)6.70.73.98.10.  
[www.pepinieres-viticoles-fay.fr](http://www.pepinieres-viticoles-fay.fr)

# EXPO FRUITS BASEL

Entrée libre

## 18 — 19.10.2025

Exposition pomologique Europom® Öpfel-Tag FRUCTUS



# 10 — 17 h

à la Markthalle Basel

Le samedi exposition pomologique ouverte jusqu'à 22h !

FRUCTUS

# Sercadis®

L'innovation pour  
les pommes de terre,  
l'arboriculture et  
**la viticulture.**



 **BASF**

We create chemistry

**\* pour 29.50 Fr./ha max. en viticulture (0.0095 %, 0.15 l/ha Sercadis®) :**

- La puissance contre l'oïdium (Erysiphe n.)
- Action contre la black rot (Guidnardia bidwellii)
- Excellente sélectivité sur tout cépage
- Fiable par tous les temps

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 161 · 4057 Basel · phone 061 636 8002 · [www.agro.basf.ch/fr](http://www.agro.basf.ch/fr)**