

VIGNES VERGERS

03
AVRIL
MAI
2026

ARRACHAGE

Manifestation
à Genève

ARBORICULTURE

La filière
sous pression

YVORNE

Une vision
collective

FOCUS

Vin Suisse Durable: nouveau label de référence



TERRASSES

Cultiver
sans herbicides

DRONES

Une alternative
en vol

STAR'TERRE

L'innovation
accompagnée

YVORNE GRANDEUR NATURE : QUAND TOUT UN VILLAGE SE MET AU VERT

■ TEXTE : MAGALY MAVILIA, PHOTOS : SERGE CHAPUIS

À Yvorne, la transition écologique ne se joue pas seulement à l'échelle d'un domaine, mais à celle d'une appellation entière. Avec le projet Yvorne Grandeur Nature, vignerons et chercheurs de la Haute école de viticulture et œnologie de Changins expérimentent depuis plusieurs années une nouvelle façon de cultiver la vigne, plus respectueuse de la biodiversité et du territoire.

À l'origine du projet, une intuition devenue ambition collective. Syndic d'Yvorne pendant de nombreuses années, Philippe Gex avait envie de faire quelque chose pour sa commune en quittant ses fonctions officielles. «L'évidence environnementale m'a sauté aux yeux : chacun faisait déjà des efforts dans son domaine, mais pourquoi ne pas embarquer toute l'appellation dans un projet commun ?»

L'idée prend rapidement forme grâce à des partenaires clés. Philippe Gex se tourne notamment vers Changins. «J'ai soumis l'idée à Conrad Briguet, alors directeur de Changins. Il était enthousiaste : les chercheurs ont rarement l'occasion de travailler sur un projet à l'échelle d'une appellation entière.» Aujourd'hui, près de 90% des surfaces viticoles d'Yvorne, soit environ 135 hectares, participent à la démarche.

STRUCTURER LA TRANSITION, DE LA VIGNE À LA CAVE

Pour accompagner cette transformation, l'association s'appuie sur un cahier des charges en constante évolution, élaboré avec Changins. «Les vignerons suivent les recommandations de huit chapitres qui couvrent les pratiques à la vigne, et nous sommes en train de finaliser un cahier des charges pour la cave», explique Claude-Alain Mayor, secrétaire général de l'association Yvorne Grandeur Nature.

L'objectif : assurer une cohérence entre viticulture durable et vinification responsable.

Le rôle des chercheurs est central. «Leur accompagnement est fondamental», souligne le secrétaire général. «Ils apportent un soutien technique quotidien et nous aident à tester de nouvelles pratiques.»

LE RETOUR DU VIVANT DANS LES VIGNES

Sur le terrain, les premiers résultats sont visibles. «Quand on cultive la vigne de manière respectueuse, la biodiversité revient très vite», constate Philippe Gex. «Les petits escargots, les insectes, les oiseaux réapparaissent.» Plusieurs biotopes ont été installés dans le vignoble, sous la direction du biologiste Raymond Delarze. À terme, près de deux

« QUAND QUELQU'UN CHOISIT
UN VIN PRODUIT DE MANIÈRE
RESPONSABLE, IL PARTICIPE
À UN CERCLE VERTUEUX. »

PHILIPPE GEX, VIGNERON,
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION
YVORNE GRANDEUR NATURE





« OUI, IL EST POSSIBLE DE CONCILIER VITICULTURE DURABLE ET RENTABILITÉ. »

CLAUDE-ALAIN MAYOR,

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASSOCIATION YVORNE GRANDEUR NATURE

hectares d'habitats naturels doivent servir de relais pour la faune. Les observations sont parfois spectaculaires: « On a découvert une couvée de lièvres et une famille d'hermines installée dans un tas de pierres. Un lynx a même été aperçu. » (<https://youtube.com/shorts/GDoyxIknGqk?feature=share>) Au-delà de l'écologie, la question économique reste centrale. « Oui, il est possible de concilier viticulture durable et rentabilité », affirme Claude-Alain Mayor. « Mais la transition peut être douloureuse: plus de travail, moins de rendement au départ. » C'est pourquoi le projet mise aussi sur la valorisation des vins.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LES VINS D'YVORNE

Dès le millésime 2026, la mention Yvorne Grandeur Nature apparaîtra sur les bouteilles: « L'idée est de montrer au consommateur tout le travail réalisé dans le vignoble et de donner une vraie valeur à ces pratiques. »

L'œnotourisme jouera également un rôle clé. Un parcours extérieur avec huit stations fera découvrir le vignoble. « Un centre d'interprétation est en

projet au cœur du village, afin d'accueillir les visiteurs et leur raconter l'histoire du territoire. » Le dispositif mêlera exposition, expériences immersives et espace de dégustation. « On pourra passer d'un parcours muséographique à des animations ou à un espace de vente. »

Pour Claude-Alain Mayor, l'avenir de la viticulture passe par ce type d'initiatives collectives. « Le vignoble suisse devient de plus en plus vertueux. Yvorne est simplement allé un peu plus loin en travaillant ensemble. »

Et le message s'adresse aussi aux consommateurs. « Quand quelqu'un choisit un vin produit de manière responsable, il participe à un cercle vertueux: un paysage préservé, une biodiversité protégée et une meilleure qualité de vie pour toute la région », conclut Philippe Gex. 🍷

→ Voir : www.yvorne-grandeur-nature.ch



« Nous avons vu se réinstaller des espèces emblématiques: la linotte mélodieuse, le bruant zizi ou encore le papillon azuré porte-queue. »

CHANGINS, UN APPUI SCIENTIFIQUE DÉTERMINANT

Partenaire du projet depuis 2021, Changins joue un rôle central dans ce projet. « L'association nous a sollicités pour accompagner tous les aspects viticoles », explique Jean-Philippe Burdet, professeur associé HES en viticulture et protection de la vigne. Les équipes ont ainsi co-construit un cahier des charges aujourd'hui stabilisé et complétant les exigences PER, tout en assurant un suivi technique auprès des vignerons. L'objectif n'était pas d'imposer. « Ce cahier des charges n'était pas une contrainte: chacun pouvait s'approprier la démarche à son rythme. » Concrètement, Changins conseille sur les pratiques culturales, les semis de couverts végétaux peu gourmands en eau ou encore les alternatives aux herbicides. Des semences adaptées sont fournies afin de favoriser la biodiversité dans les parcelles.

La recherche joue aussi un rôle clé face au

changement climatique. Une doctorante, Serena Fantasia, étudie l'adaptation du vignoble à long terme. Des tunnels expérimentaux permettent de simuler les conditions futures, en particulier la sécheresse. « Certaines vignes reçoivent moins d'eau pour reproduire les scénarios climatiques de 2050 et 2085, puis sont cultivées, vinifiées et dégustées afin d'en mesurer les impacts. »

Parallèlement, un important travail sur la biodiversité est mené avec le biologiste Raymond Delarze, à travers la création de biotopes et la préservation d'espèces locales.

Soutenu par la Fondation MAVA puis par le Canton de Vaud et la Confédération, le projet s'inscrit dans une démarche en plusieurs phases, alliant recherche, expérimentation et valorisation. Changins intervient aussi sur le futur cahier des charges vinicole et la labellisation, pour garantir la cohérence globale du projet. 🍷