



Créer les biotopes a demandé un investissement en temps plus qu'en argent, expliquent les vignerons.

À Yvorne, les premières vendanges d'un raisin plus vert

TERROIR

Le village vaudois ouvre ses caves le 5 septembre pour le premier Festival du vignoble durable. Le millésime 2026 donnera les premières bouteilles labellisées Grandeur Nature, vendues dès l'an prochain.

TEXTE Matteo Galasso · PHOTO Adobe Stock

À Yvorne, la viticulture veut se faire plus durable. Après plusieurs années d'efforts pour préserver la biodiversité et les ressources naturelles, les vignerons franchissent cette année une nouvelle étape avec la création du label Grandeur Nature. Philippe Gex, président de l'association qui porte le projet, ne cache pas ses attentes: «Je considère que la labellisation peut être une planche de salut pour les vignerons», explique ce vigneron et ancien syndic. Le raisin récolté ces prochaines semaines fournira les premières bouteilles estampillées Grandeur Nature, en vente l'an prochain. D'ici là, les caves du village accueilleront le public le 5 septembre, pour la première édition du festival du vignoble durable Les Diurnes.

Un franc de plus

Depuis 2019, l'association Yvorne Grandeur Nature fédère 85 propriétaires sur 158 hectares de vignes. La Haute école de Changins a rédigé le cahier des charges viticole du label fraîchement créé, complété par un volet œnologique applicable dès le millésime 2026. Le biologiste Raymond Delarze suit l'essor de la faune et de la flore sur le terrain. De nombreuses mesures ont été mises en place ces dernières années. Les vignerons laissent par exemple pousser l'herbe entre les ceps, ce qui freine l'érosion et retient l'humidité du sol. Ils ont aménagé des biotopes faits de tas de pierres ou de branchages. Pour préserver les ressources comme l'eau, ils nettoient leurs cuves à la vapeur plutôt qu'à grande eau, et testent des cépages résistants, moins gourmands en traitements.

Créer ces biotopes a demandé un investissement en temps plus qu'en argent, résume Céline Minod, vigneronne au Domaine Dillet. Elle en a aménagé deux, qui gagnent du terrain chaque année, et le marasme du marché lui facilite la tâche. «Vu que les ventes sont plus compliquées, on peut plus facilement faire de la place pour mettre des biotopes.»

Le vin labellisé coûtera environ un franc de plus par bouteille. «Le consommateur qui achète son chasselas un peu plus cher sait qu'il rémunère les viticulteurs à leur juste valeur et défend une pratique de la viticulture plus durable», relève Claude-Alain Mayor, secrétaire d'Yvorne Grandeur Nature. Le label couvre aussi les conditions de travail du personnel. Céline Minod espère que les futurs consommateurs, en participant peut-être aux Diurnes, verront l'étendue du travail mené à la vigne et à la cave pour rendre la viticulture plus durable.

Vers un bassin de rétention?

L'été a cependant montré les limites de l'exercice car «les vieilles vignes bien enracinées ont tenu, alors que les jeunes vignes enherbées ont pâti de la sécheresse», constate Philippe Gex, qui juge ses parcelles mieux armées pour la suite, puisque le cahier des charges tire les rendements vers le bas. Céline Minod, elle, n'en attend pas de miracle. «Heureusement, la vigne supporte le sec et a tenu le coup pour cette année, mais pour la pérennité des ceps il va falloir trouver un moyen d'amener de l'eau.»

Les autorités communales ont dû restreindre l'usage de l'eau potable cet été, sans que la pénurie touche des vignes déjà interdites

d'arrosage. L'ancien syndic réfléchit à un bassin de rétention d'ici dix à quinze ans, qui permettrait un goutte-à-goutte et associerait la commune, le canton et les vignerons. L'exécutif local apporte un soutien institutionnel et négocie la reprise d'un bâtiment au centre du village.

Activités et dégustation

Le festival Les Diurnes prolongera les trois journées de la biodiversité déjà organisées sur la place du Torrent, cette fois jusque dans les caves. «Ce ne sera pas Woodstock, plutôt quelque chose de modeste pour évaluer l'intérêt de notre public et vulgariser le travail de ces dernières années», prévient Philippe Gex. Le parcours et les activités seront gratuits, seule la dégustation coûtera dix francs, verre compris. Un tonnelier montera une barrique taillée dans des chênes du groupement forestier des Agites, situé sur le territoire d'Yvorne. Les agriculteurs de la plaine du Rhône tiendront un stand, eux dont les exploitations récupèrent notamment une partie du compost issu de la vigne. L'Office fédéral de l'agriculture soutient la promotion à travers un fonds réservé aux projets innovants en matière de qualité et de durabilité. L'aide court sur trois ans, dont deux restent à venir, et vise la vente directe et les circuits courts. Le canton et la Fondation MAVA, présente depuis les débuts, complètent le financement.

+ D'INFOS
yvorne-grandeur-nature.ch

La saison de la chasse au cerf s'ouvrira sur des quotas en hausse

FAUNE

À un mois de l'ouverture de la saison, le canton de Fribourg annonce augmenter le nombre d'animaux qui pourront être abattus durant l'automne. Ce sera le cas dans plusieurs cantons romands.

TEXTE ATS/La rédaction
PHOTO Adobe Stock

Le canton de Fribourg a légèrement augmenté son quota de tir pour le cerf: il passera à 230, contre 220 les deux années précédentes, en raison de l'expansion de l'espèce sur sol fribourgeois. Et la période de chasse pourra être prolongée si le contingent n'est pas atteint. «Ce plan de tir a été élaboré en coordination avec les cantons limitrophes de Berne et de Vaud sur la base d'analyses scientifiques portant sur la population de cerfs et leur habitat», indique l'État de Fribourg. Les deux cantons ont également annoncé des quotas supérieurs aux années précédentes.



Le but de cette hausse? Assurer la gestion de la population de cerfs, dont les effectifs grimpent en Suisse romande. «Cette collaboration est essentielle pour assurer une gestion durable de l'animal, dont les déplacements et les domaines vitaux dépassent largement les frontières cantonales», explique le Canton.

Un exemple au niveau suisse

En plus des biches, bichettes et faons, les daguets, soit les jeunes cerfs, pourront également être abattus dès la première semaine de chasse du cerf, du 19 au 24 octobre. De manière générale, la saison a débuté le 1^{er} septembre et se terminera à la fin février 2027 dans le canton de Fribourg. Concernant le chamois, 217 individus ont été attribués par tirage au sort, un quota en légère baisse par rapport à l'an dernier. Introduite en 2017, la méthode de chasse fondée sur une attribution par sexe et par région a contribué à améliorer la gestion et la conservation de l'espèce dans le canton. «Elle est aujourd'hui considérée comme un exemple au niveau suisse et sert de référence pour d'autres cantons», a précisé l'État de Fribourg, qui reconduit par ailleurs une autre mesure ayant fait ses preuves: tout chasseur commettant un tir par erreur se verra interdire la chasse au chamois pour les deux saisons suivantes.