

Les 8 axes d'engagement d'YGN

Axe 3: L'eau



Yvorne Grandeur Nature
— Vignoble durable —

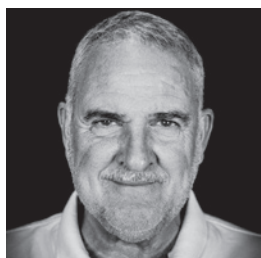
*La nature, la vigne,
le vin et l'humain!*

Infolettre n°26
Août 2026

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bündesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Ufficio federal d'agricoltura UFAG

 canton de
vaud



Chères lectrices, chers lecteurs,

Il peut paraître décalé de consacrer une infolettre au **thème de l'eau**, au terme d'un été qui nous aura valu une sécheresse éprouvante. Le paradoxe n'est pourtant qu'apparent : plus que jamais, l'eau mérite son qualificatif d'or bleu, plus que jamais il convient d'en user à bon escient, sans la gaspiller ni la polluer. C'est donc, vous pourrez le constater dans cette édition, une des priorités et un des axes forts du projet YGN. En complément des bonnes pratiques que nous nous engageons à mettre en œuvre, j'ajouterai qu'il est à mes yeux indispensable que les autorités prennent leurs responsabilités et se penchent rapidement sur les solutions garantissant la survie d'un vignoble emblématique et de la biodiversité qui lui est associée.

Dans l'immédiat, l'heure est aux réjouissances. Yvorne vibrera le **samedi 5 septembre** au rythme de la **première édition du festival Les Diurnes**, qui a repris le flambeau de la Journée de la Biodiversité. Au cœur du village, de ses caves et de son vignoble, vous aurez l'occasion de déguster les crus de vignerons engagés sur la voie de la certification, de participer à des ateliers qui vous plongeront dans les mesures mises en place en relation avec la durabilité ou encore d'imaginer les contours d'un vignoble idéal. Les plus jeunes pourront quant à eux se lancer dans une chasse au trésor à la recherche d'indices dans les différentes stations du parcours.

Le tout dans une **ambiance festive, musicale et ludique**, où randonneurs, curieux, amateurs de vins et familles se côtoieront dans le partage et la convivialité, manifestant par la même occasion leur attachement à une cause dont la pertinence et l'acuité n'ont plus à être démontrées.

Philippe Gex, vigneron & président

Edito



Yvorne Grandeur Nature

• c/o Philippe Gex • Case postale 27 • 1853 Yvorne • info@ygn.ch



Yvorne Grandeur Nature
— Vignoble durable —



● ● Axe 3

L'EAU

Améliorer la qualité de l'eau
par la réduction
des polluants



L'eau

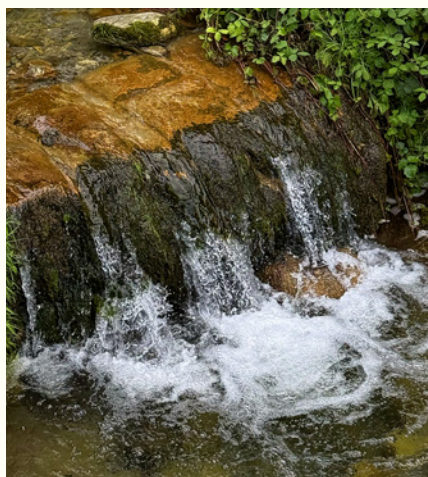
L'eau, ressource vitale d'un vignoble sous pression. À Yvorne, l'eau est une ressource précieuse et limitée, dont les vignerons et encaveurs dépendent à chaque étape de leur activité. Elle est indispensable à la croissance de la vigne, lors de la vinification ou encore pour nettoyer leur matériel. **En 2022 et 2023**, la sécheresse a frappé durement la commune, multipliant les restrictions et rappelant avec force la fragilité de ce petit réservoir villageois. Dans ce contexte, **la gestion de l'eau** est devenue un axe prioritaire de la démarche Yvorne Grandeur Nature, en lien direct avec la cible ODD 6.4 qui vise à améliorer l'efficacité de l'utilisation des ressources en eau, et la cible 6.3 qui appelle à améliorer la qualité des eaux rejetées dans l'environnement.

Préserver l'eau : mesures concrètes

Au vignoble, l'irrigation reste limitée aux nouvelles plantations. Pour réduire les traitements dans les zones sensibles, des cépages résistants à l'oïdium et au mildiou sont implantés près du Torrent. Des prélèvements d'échantillons d'eau sont réalisés en amont et en aval du vignoble pour surveiller la qualité des eaux environnantes. En cave, l'eau de refroidissement et de nettoyage est de plus en plus récupérée, réutilisée ou économisée grâce à des équipements plus sobres, comme les nettoyeurs à vapeur. Enfin, les eaux usées issues de la vinification, souvent acides, sont neutralisées avant leur rejet dans le réseau, en coordination avec la station d'épuration. **Cette démarche répond aux cibles ODD 6.3 et 6.4 : Améliorer la qualité des eaux rejetées dans l'environnement et l'efficacité de l'utilisation des ressources en eau.**

Pour en savoir plus sur la vision et le plan d'action YGN : <https://www.yvorne-grandeur-nature.ch/plan>

DANS LE VIGNOBLE : IRRIGATIONS ET TRAITEMENTS LIMITÉS



À Yvorne, les vignes sont rarement irriguées – à l'exception des nouvelles plantations –, une pratique vertueuse qui témoigne d'une culture viticole sobre et résiliente. « La vigne développe naturellement un système racinaire profond qui lui permet de puiser l'eau dans les couches inférieures du sol, même en période de sécheresse », souligne **Julie Martin**, assistante HES du secteur viticulture et agroécosystèmes de la Haute école de viticulture et œnologie de Changins. « À Yvorne, il y a une réflexion à l'échelle du vignoble sur la

rationalisation de l'eau et le fait qu'elle doit rester propre. Dans le cadre d'Yvorne Grandeur Nature, on encourage par exemple la plantation de cépages résistants à l'oïdium et au mildiou près du Torrent, ce qui permet de limiter les traitements dans des zones sensibles. Plus il y a d'acteurs impliqués dans ces démarches, mieux c'est », se réjouit Julie Martin. **Des prélèvements d'échantillons d'eau** sont régulièrement réalisés dans ce cours d'eau, en amont et en aval du vignoble, pour surveiller la qualité des eaux environnantes.



DANS LA CAVE : RÉCUPÉRER, RÉUTILISER, RÉDUIRE



Pendant les vendanges, le refroidissement des cuves mobilise des volumes importants d'eau potable. **Chez Henri Badoux** par exemple, cette eau de ruissellement est désormais **récupérée et réutilisée** pour le nettoyage du petit matériel, note **Marjorie Bonvin**, œnologue, responsable de cave dans cette entreprise. Les caves de taille plus modeste ont quant à elles renoncé à cette pratique de refroidissement, optant pour des solutions moins consommatrices en eau.

Le nettoyage des cuves, autre poste traditionnellement gourmand en eau, est lui aussi repensé. Les petites structures ont adopté des **nettoyeurs à vapeur**, bien plus économes. Dans les plus grandes caves, les produits chimiques mélangés à l'eau utilisés sont rationalisés au maximum. « *On va conserver le produit aussi longtemps que ses principes actifs font effet, sans le renouveler inutilement, précise Marjorie Bonvin. Puis on les neutralise une fois le nettoyage terminé.* »

LE REJET DES EAUX : PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT



Les eaux issues des caves en période de vinification présentent un pH particulièrement acide, susceptible de perturber le travail des bactéries chargées du traitement des eaux usées à la station d'épuration. **Pour éviter tout impact négatif**, les encaveurs avertissent la STEP à l'avance lorsque de grands volumes sont à prévoir. « *On neutralise les intrants avant d'injecter l'eau dans le réseau.* »

Ces pratiques ont été unifiées grâce à Yvorne Grandeur Nature. Ici, on économise l'eau à l'échelle d'une appellation entière. C'est nécessaire, tant cette ressource est précieuse à tous les stades de la vinification. » **Des filtres** ont également été installés sur les grilles d'évacuation pour retenir raisins et rafles, évitant de surcharger le réseau d'eau de l'ensemble du village.

Pour en savoir plus à propos des Objectifs de développement durable (ODD) et l'Agenda 2030 de la Confédération : <https://www.agenda-2030.eda.admin.ch/fr/agenda-2030-pour-le-developpement-durable>



LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelles méthodes à disposition pour limiter les vergerettes ?

Le 17 août dernier, les membres de l'association Yvorne Grandeur Nature ont été invités à participer à une visite de l'essai mené par la **HES-SO Changins**, suivie d'un échange autour des stratégies de gestion durable des vergerettes, des plantes qui représentent aujourd'hui un véritable défi dans de nombreux vignobles. La séance a été animée par Adrien Delavallade, Julie Martin et Thierry Heger, qui ont présenté les objectifs de l'essai ainsi que les premiers enseignements issus de ce travail de recherche.

Mis en place il y a trois ans par **Serena Fantasia** et ses collègues de la HES-SO Changins, cet essai compare six modes de gestion différents: le traitement à l'herbicide, l'arrachage manuel, la fauche intensive, le semis d'un couvert végétal (projet NoGlyphos), le paillage ainsi qu'une combinaison de plusieurs techniques.

L'un des principaux intérêts de cette étude réside dans son approche globale. Au-delà de l'efficacité du contrôle des vergerettes, les chercheurs évaluent également les impacts des différentes modalités sous les angles **agronomique, environnemental et économique**. Sont notamment étudiés les effets sur la biodiversité floristique, la vigne et la qualité des baies, ainsi que la rentabilité économique et la pénibilité du travail.

Les résultats préliminaires présentés lors de la visite montrent qu'aucune méthode ne constitue une solution universelle. Chaque approche présente des avantages et des limites qui doivent être appréciés en fonction des objectifs du viticulteur et du contexte propre à chaque vignoble. Les échanges qui ont suivi la présentation ont permis aux participants de confronter les résultats de la recherche à leurs expériences de terrain, **enrichissant ainsi la réflexion collective**.

Le mini-questionnaire réalisé auprès des participants a également mis en évidence une forte préoccupation concernant la présence potentielle de populations de vergerettes résistantes aux herbicides dans les parcelles faisant l'objet de traitements chimiques.

Les conclusions définitives de l'essai pourront être tirées l'année prochaine, après l'analyse complète de l'ensemble des données recueillies dans le cadre de cet important travail.

Renseignements : ygn@changins.ch ou adrien.delavallade@changins.ch





Yvorne Grandeur Nature
Présente

LES **diurnes**
1^{ER} FESTIVAL
DU VIGNOBLE DURABLE

**Samedi
5 septembre
2026
10h à 18h**

**À YVORNE,
DANS LES RUES,
DANS LES CAVES,
DANS LES VIGNES !**

**Navette
GRATUITE**
de 10H à 18H
Gare CFF d'Aigle,
Place du Torrent,
Château Maison
Blanche

A vos agendas ! LES DIURNES 1^{ER} FESTIVAL DU VIGNOBLE DURABLE - SAMEDI 5 SEPTEMBRE 2026

ATELIERS BIODIVERSITÉ - MARCHÉ VILLAGEOIS - CAVES OUVERTES - RESTAURATION - MUSIQUE - CHASSE AU TRÉSOR

DANS LA PROCHAINE ÉDITION, découvrez les mesures concrètes que prennent les vigneronnes et vignerons d'Yvorne Grandeur Nature pour améliorer Le Climat....