

# Bulletin viticulture bio n°19

## 03.11.25

Nous espérons que les vinifications se déroulent bien dans vos caves.

Pour ceux qui n'ont pas encore pu répondre à l'enquête sur les pratiques en viticulture biologique 2025, nous vous remercions d'avance si vous pouvez prendre quelques minutes pour nous partager votre expérience de 2025 et faire remonter vos besoins.

## Rappel: Enquête des pratiques en viticulture biologique 2025

Si la newsletter viti bio a pu vous être utile au fil de cette saison 2025, nous vous remercions en retour de prendre quelques minutes pour remplir l'enquête sur les pratiques en viticulture biologique 2025 disponible au lien suivant : <a href="https://forms.gle/A8zjK8WEavQUn7528">https://forms.gle/A8zjK8WEavQUn7528</a>

Aucune question n'est obligatoire, vous pouvez passer celle qui ne vous inspire pas ou ne vous concerne pas, mais nous vous remercions d'aller jusqu'au bout de l'enquête pour valider et envoyer vos réponses.

Cette enquête est une source précieuse pour avoir une image précise des pratiques du terrain et recueillir vos expériences et propositions en lien avec la viticulture biologique.

# Rappel: Formation « Cépages résistants, vin du futur? » organisée par Agridea

Evolution des connaissances viticoles et oenologiques, perspectives, témoignages de vignerons, réglementation, soutien financier et commercialisation

Il reste des places pour la formation sur les cépages robustes organisée par Agridea le 20 novembre prochain à Pully. Vous aurez l'occasion d'assister à des présentations et d'échanger avec des vignerons, pépiniéristes, conseillers, sélectionneurs, représentant de l'OFAG et chercheurs sur cette thématique d'importance pour répondre aux défis technico-économiques de l'avenir.

## Jeudi 20 novembre à Pully (VD) : Cépages robustes, vin du futur – Edition 2025

 $\frac{https://agridea.abacuscity.ch/fr/A\sim4829/1\sim10\sim Shop3/Cours-par-date/C\%C3\%A9pages-robustes-vin-du-futur-Volet-2-Cully-VD-25-ou-27-novembre-2025}{}$ 

#### Jeudi 20 novembre 2025

08h30	Accueil, café et croissants
08h45	Bienvenue & Tour de table des intervenants et des participants
	Nathalie Charles et Marie Blackford, AGRIDEA
09h15	Aspect sélection et multiplication – La recherche
	<ul> <li>Update concernant les programmes de sélection.</li> </ul>
	<ul> <li>Description des étapes entre l'homologation et la disponibilité chez les pépiniéristes en fonction des programmes de sélection.</li> </ul>
	<ul> <li>Informations sur les suivis agronomiques des nouveaux cé- pages : accent sur les comportements physiologiques.</li> </ul>
	Jean-Sébastien Reynard, Agroscope
09h45	Aspect sélection et multiplication – Point de vue d'un pépiniériste
	<ul> <li>Quelle durée avant disponibilité des plants ?</li> </ul>
	<ul> <li>Les vignerons anticipent-ils les besoins ?</li> </ul>
	<ul> <li>Comment choisi-t-il les cépages mis en pépinière ?</li> </ul>
	<ul> <li>Connaissances en termes de comportement de la vigne (et vinification) ?</li> </ul>
	Philippe Borioli, Pépinière Borioli
10h15	Questions sur les interventions précédentes
	Jean-Sébastien Reynard, Agroscope
	Philippe Borioli, Pépinière Borioli
10h30	Pause de 15 min
10h45	Aspects viticoles / agronomie : Projet InnoPiwi
	<ul> <li>Cadre du projet InnoPiwi.</li> </ul>
	<ul> <li>Résultats intermédiaires sur les aspects agronomiques et senso riels.</li> </ul>
	Markus Rienth, HES Changins
11h15	Aspects viticoles / gestion des maladies
	<ul> <li>Stratégie de protection des cépages robustes : préservation de la résistance, limitation du cuivre et prise en compte du risque Black-rot.</li> </ul>
	<ul> <li>Retour sur 4 années de suivi d'une trentaine de cépages résis- tants de la collection de Raphael Piuz.</li> </ul>
	David Marchand, FiBL
11h45	Aspects œnologiques
	Partage d'expérience de deux vignerons
	Raphaël Pluz, Domaine Dix Vins (GE)
	Jean-Blaise Gollut, La Maison des Résistants (VS)
	Marie Blackford (modération), Agroscope / HES Changins
12h30	Dégustation
12h30 13h15	Dégustation Repas

## Informations pratiques

#### Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'AGRIDEA et agriculteur-trice-s.

- CHF 230.- par jour
- Autres participant-e-s
- CHF 350.- par jour

Les vacations (café, pause, repas de midi avec une boisson non alcoolisée, location de salle et matériel, transport éventuel) qui se montent à CHF 50.sont comprises dans le tarif du cours.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription et délai d'inscription

<u>25.311</u>

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous <a href="https://www.agridea.ch/Termes\_et\_conditions/">https://www.agridea.ch/Termes\_et\_conditions/</a>

Informations

+41 (0)21 619 44 06 cours@agridea.ch

#### Désinscription

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.— sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.



Contexte et objectifs politiques de la mesure.
 Quelles sont les variétés soutenues.
 Comment obtenir un soutien financier.

• Point de situation sur les subsides pour la plantation.

robustes

Olivier Félix, OFAG

## Agenda des formations de cet automne

10 novembre matin, Begnins (VD)
 Installer l'irrigation goutte à goutte dans mes vignes - les bases.
 <u>Cours Prométerre</u>

10 novembre après-midi, Begnins (VD)
Pilotage de l'irrigation des vignes au goutte à goutte - cours complémentaire.
Cours Prométerre

Pour recevoir le bulletin gratuitement par e-mail, inscrivez-vous auprès de David Marchand (david.marchand@fibl.org).

