OBJECTIF

JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, OENOLOGIE ET ARBORICULTURE DE L'ÉCOLE DE CHANGINS

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS

AOÛT 1998

N° 49

Spécial Jubilé

Séminaire sur l'actualité œnologique à Sion, le 27 août 1998, de la maison Schneider Dämmtechnik AG, en collaboration avec l'Ecole d'ingénieurs du Valais

Lieu: Aula F.-X.-Bagnoud de l'Ecole d'ingénieurs, à Sion

Thèmes:

- Mise en place d'un système de management environnemental pour des PME du secteur œnologique
- Enzymes: le rôle des Beta-glucanases dans la clarification, la filtration et la maturation des vins; l'extraction en douceur avec Vinozym
- La gamme des levures SIHA
- SIHA-Optipur: les goûts d'amertume dans le vin
- Un nouveau système pour gérer les principaux paramètres de la fermentation
- Viniflora Oenos – le contrôle complet de la fermentation malolactique

Dîner en commun à la cafétéria de l'Ecole d'ingénieurs, frais de participation, menu et boissons (café, vin) inclus: Fr. 50.–
Inscriptions jusqu'au 10 août 1998 auprès de la maison **Schneider Dämmtechnik AG,** Postfach 512, 8401 Winterthur, tél. 052/233 18 21, fax 052/232 80 78.

Elaboration de vins mousseux Fermentation traditionnelle en bouteilles

Avec l'aide de votre vin de base, nous élaborons avec soin des bouteilles qui vous seront remises après 9 mois passés sur lie.

Contactez-moi pour tous renseignements supplémentaires que vous désireriez, sachant qu'une bonne méthode traditionnelle se prévoit avant vendanges!

X.C.Œnologie
Xavier Chevallay
17, rte de Cartigny
1236 Cartigny
Tél. et fax 022/756 02 12

Edito

Nadine Anderegg en rédactrice

A la veille de célébrer le 50e anniversaire de notre école, nous publions le 49e numéro d'Objectif. Notre revue bisannuelle a été créée en 1974. Entièrement dactylographiée à l'époque, elle a connu depuis bien des changements.

Cinquante ans d'histoire pour bâtir l'avenir... titre de notre brochure historique est également un sujet de réflexion.

Tout ce que nous accomplissons actuellement n'est pas la pure production de cette fin de siècle, mais l'aboutissement de tout un développement et le fruit d'une longue continuité. Ce que nous sommes aujourd'hui nous le devons à ce qu'étaient nos ancêtres autrefois. La recherche, l'enseignement, les métiers se sont transformés au fil du temps et nous ont transformés aussi.

Si nos professions et nos productions ont atteint un haut niveau qualitatif, c'est grâce aux chercheurs et enseignants de notre pays qui n'ont jamais rompu la chaîne du savoir. Ils nous ont transmis sans réserve toutes leurs connaissances, à nous de poursuivre le travail...

Nous présentons également dans ce numéro spécial jubilé l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf qui a soufflé ses 75 bougies ainsi que le premier volet d'articles concernant l'histoire et l'évolution de l'école.

Nous remercions les personnes qui ont bien voulu, par leurs articles et leur présence, collaborer à notre brochure du 50e ainsi qu'à ces articles historiques.

En vous invitant à découvrir *Cinquante ans d'histoire pour bâtir l'avenir...* encartée dans ce numéro, je vous souhaite une agréable lecture.

Le Billet du président

Vincent Bindith

L'Association des diplômés de l'Ecole de Changins aujourd'hui et demain

L'Association des diplômés de l'Ecole de changins compte plus d'un millier de membres en 1998.

Ses buts sont essentiellement:

- maintenir les relations entre ses membres
- favoriser la formation continue
- favoriser le placement des membres de l'association
- favoriser le partenariat avec l'Ecole de Changins et les centres de compétences

L'association accompagne le développement de l'Ecole de Changins et a été souvent un des moteurs de l'évolution de ses structures organisationnelles ou de formations professionnelles. L'association est devenue ainsi partie prenante du Conseil de Fondation de l'école puisque deux de ses membres la représentent.

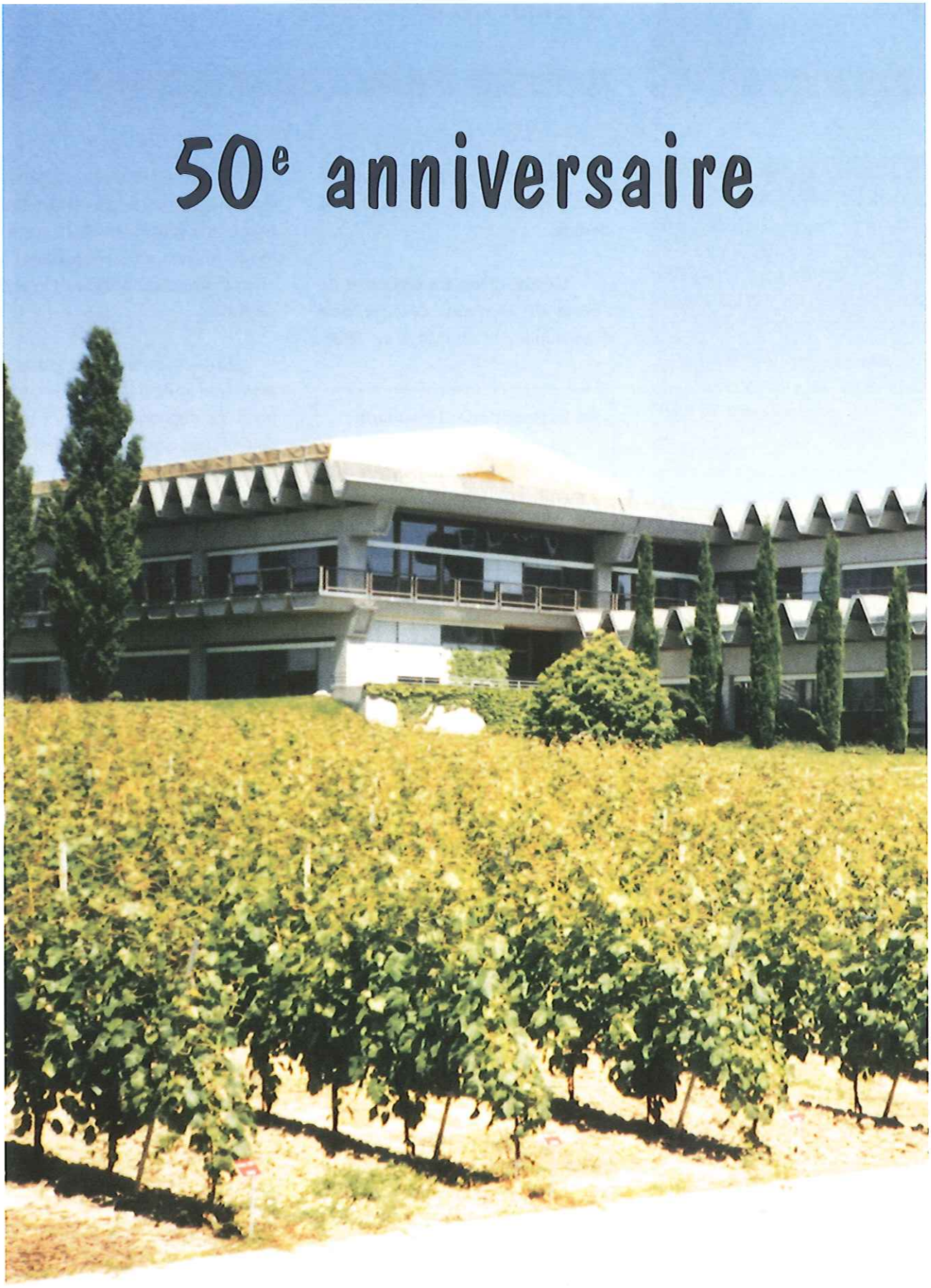
Depuis cinquante ans, nous avons assisté à une forte augmentation de la qualité en viticulture, œnologie et arboriculture en Suisse romande et au Tessin grâce à l'Ecole de Changins. Plusieurs chercheurs de notre Station fédérale ont enseigné et transmis leur savoir. Ils ont pu avoir un contact privilégié avec les praticiens et ont pu orienter leurs recherches dans le sens de la pratique.

A nous, nouvelles générations de praticiens de rendre hommage aux pionniers de notre école. Pionniers et enseignants de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture.

Nous sommes à la porte du troisième millénaire. Comment sera notre profession? Comment seront cultivés nos vignes et vergers? Comment seront élaborés nos vins et nos jus? Tant de mystères et d'inconnus. La robotisation entrera en fonction, l'informatique est omniprésente, mais aucun ordinateur ne pourra remplacer l'homme. Sollicitude, doigté, intelligence, toutes ces qualités requises pour respecter l'âme de nos métiers.

Notre savoir nous permet de regarder l'avenir avec confiance.

50e anniversaire



Depuis 1948 la formation professionnelle à Changins porte ses fruits

INVITATION
aux festivités du Jubilé
8 au 12 septembre'98

Mardi 8 et mercredi 9 septembre 1998
Journées des Ecoles

Toute la journée: Accueil d'élèves du secondaire: présentation de l'Ecole, visites et démonstrations des différents stands: arboriculture, viticulture, sol, cave, biologie, laboratoires d'analyses

Jeudi 10 septembre 1998
Journée officielle

14 h 30
Cérémonie de remise des diplômes
présidée par M. Eric Beuret, président du Conseil de direction
Reflets du passé par M. Jean-Louis Simon, professeur retraité
L'Ecole dans le futur par M. Jean-Philippe Mayor, directeur
Distribution des diplômes et des prix
Allocution de M. Hans Burger, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture

Animation musicale

Animation du «Bataclown»

Animation culturelle
Présentation des artistes

Inauguration de l'Ecole du vin
Visites et démonstrations dans les différents stands de présentation

18 h 30
Fermeture des stands

Vendredi 11 septembre 1998
Journée d'information

09 h 00
Accueil des étudiants des écoles «vertes»: présentation de l'Ecole, visites et démonstrations des différents stands: arboriculture, viticulture, sol, cave, biologie, laboratoires d'analyses

10 h 00
Ouverture des stands de dégustation des vins des diplômés de Changins

13 h 30
Cycle de conférences professionnelles sur le thème ***«Production Intégrée en vignes et vergers: Réflexions et perspectives»***

Présidence:
Jacques Derron, RAC Changins

13 h 45
Relations sol - plante - climat: L'adaptation de la vigne à son milieu
René Morlat
INRA, Angers

14 h 15
Relations de la vigne avec ses maladies et ravageurs, incidences des pratiques culturales
Mauro Jermini
RAC-Changins

14 h 45
Questions de l'assemblée

14 h 55
Mise en œuvre de variétés résistantes ou tolérantes aux maladies et ravageurs
Markus Kellerhals
FAW, Wädenswil

15 h 25
Aménagement de l'environnement des cultures: cas du verger de poirier
René Rieux
INRA, Avignon

15 h 55
La protection des végétaux; un outil au service de la production du raisin de cuve et des fruits
Christian Blaser
EI-Changins

Contraintes extérieures à la mise en œuvre de la Production Intégrée

16 h 25
Questions de l'assemblée

16 h 35
Synthèse et discussion
Jacques Derron

J.-P. & Ph. Rosset
Pépinières viticoles

Les spécialistes du plant de vigne en Suisse

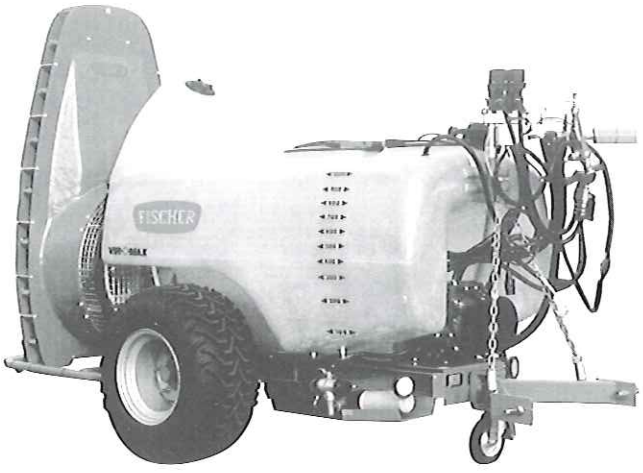
- Toutes variétés sur divers porte-greffes.
- Plantation de vos vignes à la machine.

1180 ROLLE
Tél. 021/825 14 68 - Fax 021/825 39 03

PEPINIERES DEFAYES
PEPINIERES VITICOLES
JEAN-JACQUES DEFAYES
CH-1912 **LEYTRON**-VS
TEL. 027 / 86 20 24
La pépinière, une affaire de confiance.

sartorius
ISO 9001
filtration tangentielle
cartouches filtrantes
* préfiltres sans membrane
* préfiltres à membrane
* filtres finaux à membrane
☑ qualité ☑ performance ☑ économique
BOMBACHSTEIG 12 8049 ZÜRICH TEL. 01/341.09.56 FAX 01/341.43.66
KELLER
KELLER FLUID PRO AG

La protection des vignes et des cultures fruitières nécessite une technique d'application rigoureuse. FISCHER vous l'apporte.



Si les turbo-diffuseurs FISCHER, pionniers dans ce domaine depuis plus de 40 ans, ont atteint le niveau de perfection actuel, c'est avant tout grâce aux informations reçues en permanence de la part des utilisateurs et surtout à la collaboration des écoles et stations de recherche agronomique.
Les praticiens disposent aujourd'hui d'un ensemble de données techniques qui permettent un réglage facile et précis de tous les paramètres: vitesse d'avancement, débit d'air, pression de service, diamètre des gouttes.
L'école joue un rôle essentiel pour la vulgarisation et la transmission de ces connaissances, nous vous en remercions!

FISCHER SA, fabrique de machines
1809 Fenil-sur-Corsier, Zone Industielle, Téléphone 021/ 921 32 43, Fax 021/921 99 77

FISCHER

16 h 30 à 20 h 00
Ouverture des stands de présentation de l'Ecole et des stands de dégustation

Animations culturelles et musicales

Restauration

Samedi 12 septembre 1998

Assemblée générale de l'Association des Diplômés de Changins

09 h 30
Assemblée générale de l'Association des Diplômés de Changins
- Ordre du jour statutaire
- Révision des statuts de l'Association

10 h 45
La vigne, le vin, et les vignerons du troisième millénaire
Conférence socio-culturelle présentée par M. Bernard Crettaz, conservateur du département Europe du Musée d'ethnographie de Genève

Apéritif et repas sur le site

Ouverture des stands de dégustation des vins des diplômés de Changins

Après-midi
Portes ouvertes au grand public

Ouverture des stands de l'Ecole de Changins

Présentation de l'Ecole, visites et démonstrations des différents stands: arboriculture, viticulture, sol, cave, biologie, laboratoires d'analyses, parcours viticole et œnologique, collection ampélographique

Stands de dégustation des vins des diplômés de Changins

Animations culturelles et musicales

En permanence, restauration sur le site

19 h 00
Fermeture des stands

19 h 30
Bal

Animations culturelles
(en permanence sur le site)

Madame Françoise Grandchamp	Vitraux
Madame Lucette Hautier	Aquarelles, Encres
Madame Ruth Vetterli	Sculptures, Décorations
Monsieur Michel Tenthorey	Aquarelles, Pastels, Peintures
Roth & Sauter	Etiquettes
Confrérie de l'étiquette	

Animations musicales

Jeudi 10 septembre
«Le Bataclown»
Duo de clownanalystes à triple vocation: ludique, réflexive, prospective

Daniel Gindrat, saxophone et clarinette; Loris Monthoux, trombone; Frédéric Pécoud, contre-basse; Marc Roth, guitare

Vendredi 11 septembre
«Country-Rock» avec Goodwine Music (Paul Mac Bonvin)

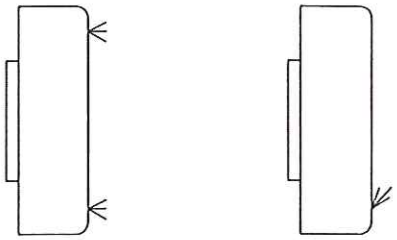
Samedi 12 septembre
Ensemble musical UVAVINS
Bal animé par l'orchestre Interférence

Renseignements et inscriptions auprès de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, 1260 Nyon.
Tél. 022/363 40 50 - fax 022/363 40 75 - E-Mail eichangins@iprolink.ch

GRUNDERCO

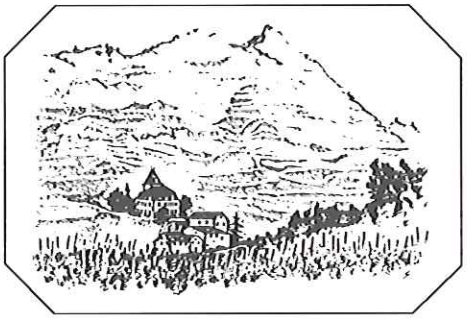
1242 SATIGNY 022/989 13 30
1438 MATHOD 024/459 17 71

L'EFFEUILLEUSE GALVIT... 2 FOIS PLUS UTILE !



- Changement de tête en quelques minutes
- Disponible pour chenillettes, enjambeurs et tracteurs
- 10 ans d'expérience en Suisse

GRUNDERCO NEW HOLLAND 1948/1998



DOMAINE DU
MONT D'OR
SION

GRANDS VINS SUISSE ET ÉTRANGERS

OBRIST VEVEY

Av. Reller 26, 1800 VEVEY
Tél. 021/925 99 25 - Fax 021/925 99 15
http://www.obrist.ch - E-mail obrist@obrist.ch

Pépinières viticoles

Héli Dutruy
Ch. du Lac 2
1297 Founex
Tél. 022/776 16 39
Fax 022/776 64 24

Depuis 3 générations, nous participons à l'évolution du vignoble suisse par:
• • •
la production de plants de vignes de haute qualité
• • •
la sélection des meilleurs clones et souches de cépages nobles
• • •
la production de nos propres porte-greffes
• • •
un service digne de ce nom.

LES GRANDS VINS DU VALAIS

Gilliard

«SION LES MURETTES»
«DÔLE DES MONTS»

ROBERT GILLIARD SA
70, rue de Loèche
1950 SION 2

Vente et dégustation tous les jours sauf le dimanche

Amez-Droz SA

Rue Louis-de-Meuron 12
CH-2074 Marin-Epagnier

FABRICATION, VENTE, SERVICE

Machines mise en bouteille
Rinceuses, tireuses, boucheuses
étiqueteuses, jet d'encre
Dévisseuses, brosseuses,
décapsuleuses, alu

Tél. 032/753 28 25 - Fax 032/753 16 62

enocave

Inhaber Borer
2558 Aegerten

Tél. (032) 373 40 20
Fax (032) 373 47 16

ENOTERM Capsules thermorétractables
ENOAL Capsules pour mousseux

48e Assemblée générale ordinaire du samedi 12 septembre 1998 dans le cadre du jubilé de l'Ecole

CONVOCATION

Programme:

09 h 00
Accueil des invités et des membres

09 h 30
Assemblée générale de l'Association des Diplômés de Changins
Ordre du jour statutaire
Révision des statuts de l'Association

10 h 45
La vigne, le vin, et les vignerons du troisième millénaire
Conférence socio-culturelle présentée par M. Bernard Crettaz conservateur du département Europe du Musée d'ethnographie de Genève

Apéritif et repas sur le site

Ouverture des stands de dégustation des vins des diplômés de Changins

Ouverture des stands de l'Ecole de Changins

Présentation de l'Ecole, visites et démonstration des différents stands: arboriculture, viticulture, sol, cave, biologie, laboratoires d'analyses, parcours viticole et œnologique, collection ampélographique

Animation culturelles et musicales

En permanence, restauration sur le site

19 h 00
Fermeture des stands

19 h 30
bal animé par l'orchestre Interférence

Inscription au moyen du carton d'invitation de l'Ecole d'ingénieurs de Changins

Message du directeur
Mes derniers cent mètres

J.-Philippe Mayor, directeur

Ça devait être un mercredi ou ça aurait pu l'être, j'ai couru mes derniers 100 mètres. Il faisait beau et chaud. Je suis resté dans la moyenne, dans la bonne moyenne pour un étudiant moyennement entraîné et éprouvé par ces presque trois semaines d'examens. Mais pourquoi parler ici d'examens?

Parce que c'est une expérience humaine totale, spirituelle et corporelle, affective et intellectuelle, vécue en communauté et pourtant dans la plus complète solitude. Comme toute expérience humaine, elle appartient aussi à la douleur.

Alors, pourquoi supporter cette douleur? Mais, parbleu, parce que c'est une superbe reconnaissance de maturité et de professionnalisme et que cette douleur même m'apprend tant de choses! On connaît la maxime «L'éternité c'est long, surtout vers la fin». Elle s'applique pleinement aux derniers cent mètres, à la dernière ligne droite des examens qui ponctuent un effort soutenu d'une année et demie d'étude. La fin est insaisissable, fuyante, un horizon qui s'éloigne au fur et à mesure qu'on s'en approche. Puis prenant subitement une allure de déluge avec la douche - bien souvent glacée - des examens. Malheur à celui qui n'a pas assez travaillé. Malheur à celui qui présume de ses connaissances.

Un dialogue musclé s'instaure entre les cours et vous mais aussi entre soi et soi: te connais-tu? sais-tu où tu en es? discernes-tu tes possibilités, donc tes limites et tes faiblesses, sais-tu en repérer les signes?

Il y a une leçon de volonté, d'endurance, d'aller jusqu'au bout, de tenir bon, qui concerne l'être entier. Il y a un surgissement de joie et d'émotion.

Expérience enfin de dépendance et de solidarité: que ferions-nous sans les copines et sans les copains, sans la possibilité, surtout de nous aider et parfois de boire le verre de l'amitié!

Oui, ça devait être mercredi, j'ai couru mes derniers cent mètres et maintenant je fais partie des diplômés de l'Ecole de Changins.

En cinquante ans, nous sommes plus de mille à être passés par là, à être passés par l'Ecole de Changins. Cette année, année de jubilé de l'Ecole, nous sommes 12 nouveaux diplômés en viticulture et 20 en œnologie. Nous recevrons nos diplômes le 10 septembre dans le cadre de la journée officielle. Les 11 et 12 septembre en revanche, c'est vraiment les journées pour nous tous, diplômés de l'Ecole de Changins! Un super programme nous attend, réparti entre des conférences, des visites, des dégustations, des animations culturelles et musicales. Alors venez, seul ou en famille, mais surtout venez tous vous remémorer votre passage à l'Ecole de Changins, vous souvenir, avec les copines et les copains, de vos derniers cent mètres.

Contactez vos collègues de classe et venez ensemble déguster vos vins (Merci les Anciens de nous avoir offert toutes ces merveilles!) et venez nous raconter quelques-unes de vos meilleures anecdotes, l'équipe actuelle de l'Ecole de Changins se fera un honneur et un plaisir de vous accueillir.

Les nouveaux diplômés en viticulture et œnologie de l'Ecole spécialisée, volée 1997-1998

NOM	*PRÉNOM*	*NÉ(E) LE*	*ORIGINE(S)*	*DIPLÔMES*
ANAGNOSTARAS	Alexandra	7 mai 1970	Pully / VD	Œnologie
AUBERSON	Claude	2 juin 1975	Essertines-sur-Yverdon / VD	Œnologie / Viticulture
BIANDA	Mattia	3 décembre 1975	Losone / TI	Œnologie
BLANCHARD	Yves	18 juillet 1975	Perroy / VD	Œnologie / Viticulture
CARRON	Gilles	4 juillet 1977	Fully / VS	Œnologie
CHAVEZ-MOSQUERA	Absalón	8 décembre 1957	COLOMBIE - Piendamo / Cauca	Viticulture
COTTAGNOUD PATTARONI	Fabienne	19 avril 1962	Inden & Varen / VS	Œnologie
COUCET	Fabien	19 septembre 1977	Corcelles-près-Payerne / VD	Œnologie
DECAILLET	Anne-Laure	6 juillet 1975	Vernayaz / VS	Œnologie / Viticulture
DEPPEN	Patrice	2 février 1975	Chessel / VD	Viticulture
DUGERDIL	Daniel	5 janvier 1973	Genève / GE	Œnologie
FAVRE	Bertrand	23 mars 1976	Meinier / GE	Œnologie / Viticulture
FAVRE	Gilles	10 novembre 1975	Combremont-le-Grand / VD	Œnologie / Viticulture
GIAUQUE	Remo	1 avril 1975	Prêles / BE	Œnologie
JACQUOD	Olivier	13 mai 1976	Sion & Nax & Vernamiège / VS	Œnologie / Viticulture
JOMINI	Constant	24 septembre 1976	Payerne / VD	Œnologie
KILLIAS	Manuel	4 décembre 1963	Chur / GR	Œnologie
LEQUINT	Marc-Olivier	5 juin 1974	Givrins / VD	Viticulture
LIAND	Alexandre	14 décembre 1975	Savièse / VS	Viticulture
MARTIN	Laurent	18 septembre 1975	Perroy / VD	Œnologie
SCHMIDT	Stéphane	15 octobre 1975	Lavigny / VD	Œnologie
SCHWARZ	Sébastien	10 juillet 1977	Zurich / ZH	Œnologie
SEIXAS	Luis-Filipe	7 avril 1968	PORTUGAL	Œnologie
THOMANN	Cédric	20 juillet 1973	Brienz / BE	Œnologie
VAIROLI	Tristan	24 mai 1968	Vevey / VD	Viticulture
VU	Laurent	30 janvier 1968	Genève /GE	Viticulture

Communiqué de presse

Remise des certificats fédéraux de capacité aux apprentis cavistes

Le lundi 17 août 1998 a eu lieu à l'Ecole d'ingénieurs de Changins la cérémonie de remise des certificats fédéraux de capacité de caviste.

La Commission cantonale de la formation professionnelle des cavistes, la direction et des membres de l'Ecole d'ingénieurs de Changins, des représentants de différents cantons romands, ainsi que des parents et amis des nouveaux cavistes, étaient présents.

Tous les candidats ont réussi les examens. Ils étaient six à se présenter. Trois ont suivi la voie classique avec un apprentissage en trois ans. Deux, au profit d'un autre apprentissage, ont effectué leur formation sur deux ans et le dernier, qui s'est présenté sous l'art. 9 de la loi sur l'agriculture est venu suivre la dernière année de cours.

Cette année, tous les candidats, tant vaudois que neuchâtelois ont reçu leur diplôme lors de cette cérémonie.

Les nouveaux cavistes qualifiés sont (canton du lieu d'apprentissage):

Monsieur Karel DAMAN (VD)
Monsieur Sébastien YENDLY (NE)
Monsieur Sébastien KEHRLI (VD)
Monsieur Vincent LIARDET (VD)
Monsieur Luis-Enrique REGINI (VD)
Monsieur Jérôme ROY (VD)

Caves **Châtenay-Bouvier SA**

— LES COTEAUX —
DES SEIGNEURS
DE
VAUMARCUS

NOBLESSE ET
VERTUS DE
GRANDS VINS

Caves Châtenay-Bouviers SA
● 2017 Boudry ●

Bourcoud - Œnologie

Maison spécialisée depuis 1948
CH - 1023 CRISSIER-LAUSANNE

Le plus grand choix de Suisse de
Levures, Enzymes et Activateurs de fermentation

Bactéries lactiques à ensemencement direct

Produits de vinification
Articles de cave & Réactifs de laboratoire
SO_2 100% & 5%
Terres de filtration
Produits chimiques industriels

Tél: 021/ 634 26 26
Fax: 021/ 635 58 58

Au service des professionnels

COURTAGE EN VINS

Kramer + Spahni
SION

Trois générations
au service du vin

Avenue des Mayennets 12
1951 SION
Tél. (027) 322 11 67
Fax (032) 322 83 91

FELCOtronic
la référence en taille électrique

FELCO®
Original
Switzerland

FELCO SA
CH-2206 Les Geneveys-sur-Coffrane
☎ (032) 858 14 66
Fax (032) 857 19 30

Connaissez-vous
notre gamme de vente? Non?

Demandez notre catalogue 1998 et
profitez de nos prix favorables!

HORTIMA SA 5212 HAUSEN
Matériel pour l'arboriculture et viticulture
Tél. 056/441 57 39 Fax 056/441 30 84

Evolution de la mécanisation des travaux à la vigne en Suisse romande

Les possibilités sont fonction des systèmes de conduite

Philippe VAUTIER, professeur

PRÉAMBULE

Du 26 au 28 mai 1998 ont eu lieu à Changins les 10e journées du GESCO, Groupe d'Etudes des Systèmes de Conduite de la Vigne, patronnées par l'Office International de la Vigne et du Vin. L'organisation en incombait à la RAC, Station fédérale de recherches en production végétale de Changins sous la houlette de François Murisier, membre du comité scientifique du GESCO. Une bonne centaine de participants de tous les pays viticoles ont pu apprécier la parfaite organisation de ces journées.

Le texte qui vous est proposé est une brève présentation de l'évolution de la mécanisation des travaux au vignoble qui faisait partie de la deuxième session de ces journées, concernant la technologie, la mécanisation et l'économie. Ce texte a été publié dans les actes de cette rencontre. Merci à François Murisier d'avoir donné son autorisation de publier ce texte dans *Objectif*, à l'attention de tous les lecteurs potentiels.

INTRODUCTION

A la fin de ce XXe siècle, l'observateur averti peut constater en parcourant le vignoble de Suisse romande, qu'une très grande diversité de modes de conduite et de mécanisation des travaux au vignoble sont pratiqués. En poussant un peu son analyse, le spécialiste se rendra compte qu'à l'intérieur même d'une exploitation, le vigneron fait appel à des équipements parfois très diversifiés.

Cette situation s'explique par la grande diversité des structures des exploitations, le morcellement des domaines, les variations de topographie et de climat, ainsi que par l'histoire des modes de conduite très profondément marquée par le choix des propriétaires et vignerons.

HISTORIQUE DE 1945 à 1980

Très concrètement et pratiquement, le monde viticole s'est rendu compte, dès la fin de la 2e guerre mondiale qu'il serait très difficile de maintenir une viticulture performante sans améliorer constamment la gestion des travaux au vignoble. Diminuer les pointes de travail tout en améliorant les soins aux ceps, pouvoir intervenir contre les maladies et parasites, être à même d'entretenir la fertilité des sols en vue d'obtenir des récoltes régulières et de qualité, telles étaient les préoccupations essentielles de la profession. Le gobelet traditionnel nécessitait jusqu'à plus de 2000 heures par hectare et par an de soins intensifs non mécanisables au tracteur. La Suisse viticole était à l'époque sous l'influence de deux grands courants de pensées. Le premier venant de l'ouest, c'est-à-dire de la France, représenté par les idées et publications du Docteur Jules GUYOT, dont l'origine remonte aux années 1850. Le deuxième venant de l'est, en particulier de l'Autriche, représenté par les idées et publications de M. LENZ-MOSER, très connues dès 1950, prônant les cultures hautes et larges, accessibles aux tracteurs agricoles.

Sous l'effet de ces deux ÉCOLES diamétralement opposées à certains points de vue, le vignoble de Suisse romande a expérimenté en grande pratique et en essais suivis par les Stations fédérales, les avantages et inconvénients qu'elles pouvaient apporter sous nos conditions.

Mais, prudent de nature, le monde viticole local a également expérimenté en parallèle une voie intermédiaire entre ces deux extrêmes; l'idée des cultures mi-hautes, mi-larges était née, permettant le passage de tracteurs étroits.

De 1945 à 1980, notre viticulture très protégée a bien pu s'adapter aux possibilités offertes pour rationaliser les travaux au vignoble, tout en analysant à fond les avantages et inconvénients des cultures basses et denses, des cultures hautes et larges ainsi que des cultures mi-hautes, mi-larges. Dans les régions où les tracteurs avaient accès, le gobelet en culture dense sur échalas a cédé la place à ces modes de conduite sur fil de fer et à taille longue, garants d'une productivité suffisante.

Les cultures hautes et larges étaient travaillées au tracteur agricole étroit, tant en ce qui concernait l'entretien du sol que les traitements antiparasitaires. Les soins aux ceps étaient réduits au

VINITEC SA.

Rinceuse à bouteilles	Costral-Clemens
Groupe de mise en bouteilles	Costral-Clemens
Etiqueteuse	Costral-Clemens
Filtration	
Padovan	
Laveuse à bouteilles	Klinger
Pilotage des températures cuve par cuve	T.G.V.

Eric RICHARD (ancien) - 1180 TARTEGNIN
Bureau: Tél. (021) 805 23 08 - Fax (021) 823 44 85 - Tél. privé (021) 825 27 85

ATELIER DE MÉCANIQUE ŒNOLOGIQUE

unifroid

Notre spécialité: L'ŒNOLOGIE

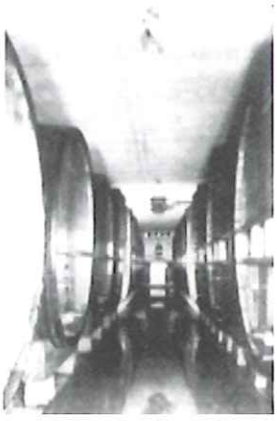
- MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET DES FERMENTATIONS CUVE PAR CUVE
- DRAPEAUX - ÉCHANGEURS - CHAUFFAGE
- RÉFRIGÉRATION - CLIMATISATION - RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE

Liste de références et documentation détaillée sur demande

Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 CUGY/Laus.
Rte de Morrens 8
021/731 26 26

1214 VERNIER/GE
Ch. Coquelicots 16
022/341 31 60



MAULER
CHAMPAGNE - GRANDS VINS MOUSSEUX

Bienvenue

Découvrez le monde fascinant de la «méthode champenoise».

Visites guidées sur réservation téléphonique (min. 10 personnes)

Dégustation/Vente tous les jours de 10 h-12 h et de 15 h-18 h

Mauler & Cie S.A., Le Prieuré St-Pierre, Môtiers/NE, Tél. 032/861 39 61

CHAILLOT Bouchons
ALLAMAN

Bouchons - Capsules
Filtrations - Œnologie

Vaud: Tél. 021/807 41 71
Valais:Tél. 027/398 46 78

minimum et se faisaient à la main. Les pointes de travail étaient bien amorties et les besoins en personnel extérieur à l'exploitation très réduits. Bien conduites, les cultures hautes et larges ont souvent étonné en bien, alors que mal conduites, elles ont vraiment déçu. Il s'est avéré qu'avec les mi-hautes, on prenait beaucoup moins de risques et que les perspectives de mécanisation à long terme étaient meilleures.

Les cultures mi-hautes et mi-larges étaient travaillées au tracteur viticole étroit dans les écartements de moins de 2,20 m et au tracteur agricole étroit dans les écartements de 2,40 m. L'entretien du sol, les traitements antiparasitaires et les rognages étaient ainsi mécanisables, les soins aux ceps traditionnels se faisaient à la main. Les pointes de travail étaient réduites, mais les besoins en personnel restaient élevés.

Les cultures basses et denses pouvaient se travailler au tracteur enjambeur très performant pour les traitements de grandes surfaces, mais le travail traditionnel du cep restait très exigeant en main-d'œuvre, et les besoins en personnel saisonnier élevés.

Pour les parcelles non accessibles aux tracteurs, les traditionnels gobelets sur échalas se maintenaient grâce aux simplifications d'entretien des sols rendues possibles par les herbicides. Les autres pointes de travail subsistaient par contre.

Cependant, même dans ces situations, les cultures mi-hautes, mi-larges se sont fait une place, suggérant l'idée de planter en travers dans les parcelles de forme adéquate. Soutenue par les expériences réalisées au Tessin traditionnellement et en Suisse allemande plus récemment, l'idée des cultures mi-hautes en banquettes a fait son chemin, permettant une mécanisation au motoculteur (monoaxe) ou au micro-tracteur.

On peut, ainsi constater que la mécanisation des travaux les plus importants au vignoble a été possible dans bien des cas grâce à l'adaptation des modes de conduite au matériel existant, ainsi qu'à l'apparition de nouveaux équipements spécifiques à certains modes de conduite. Le mode de culture mi-haut, mi-large, issu d'un compromis entre deux tendances plus extrêmes répondait le mieux aux attentes futures.

Soulignons ici que si, dans cette période, la Suisse avait été soumise à des réglementations strictes en matière de modes de conduite, cette évolution aurait été bien différente.

Au vu de ce qui s'est passé de 1980 à aujourd'hui et de ce qui se prépare pour demain, on peut se féliciter de cette liberté d'entreprendre accordée au vigneron suisse qui a pu mûrir ainsi une évolution vitale pour le développement durable de son activité.

HISTORIQUE DE 1980 À 1998

Durant ces années mouvementées marquées par bien des crises structurelles et conjoncturelles, tous les faits saillants ont confirmé que la rationalisation des travaux viticoles en vue d'une production de haute qualité devait se poursuivre si l'on voulait maintenir un vignoble. Parallèlement, les équipements proposés par les constructeurs n'ont cessé de se compléter et de s'améliorer. Il s'agissait donc de les utiliser à bon escient.

L'expérience acquise par nos praticiens et par la Recherche en Suisse a été confirmée par des travaux effectués ailleurs et en particulier à Bordeaux par Alain CARBONNEAU. Sa «recherche sur les essais de maîtrise du microclimat et de la plante entière pour produire économiquement du raisin de cuve de qualité» a montré scientifiquement que l'architecture du feuillage et son exposition à la lumière étaient des facteurs à considérer prioritairement lors de l'établissement d'un vignoble. Le nombre de souches à l'hectare est un facteur secondaire que l'on peut adapter dans une certaine mesure aux besoins de la mécanisation de la traction directe (tracteur interligne ou enjambeur).

Il n'en fallait pas plus pour que le mode de conduite mi-haut trouve ainsi ses lettres de noblesse, puisqu'avec 14 000 à 15 000 m² de surface foliaire exposée à la lumière par hectare, une culture établie à 2 mètres d'écartement, parfaitement mécanisable actuellement pour la plupart des travaux, est à même de produire plus d'un kilo de raisin de qualité au mètre carré.

Les quotas de production et les réalités du marché ont fait le reste. De plus en plus, et là où c'est possible, la mi-haute, mi-large sur fils s'impose, car bien conduite et mécanisable, elle permet au mieux d'atteindre l'objectif qualité-prix espéré.

C'est en effet sur les tracteurs interlignes de 1,20 m à 1,30 m de largeur (tracteurs viticoles étroits) que l'on peut le mieux utiliser les machines disponibles sur le marché européen pour les cultures face à la

pente. Ainsi le visiteur averti pourra voir travailler dans nos vignobles toute la panoplie des prétailleuses, palisseuses, effeuilleuses mécaniques adaptables pour des cultures à palissage vertical monoplan jusqu'à 2 m d'écartement (voire 2,40 m de largeur pour les exploitations mixtes viticoles et arboricoles!). Les vignobles les mieux mécanisés et conduits par des vignerons très observateurs et astucieux demandent actuellement encore 450 heures de travail à l'hectare par an, effeuillage et récolte compris.

Les objectifs de la lutte raisonnée ou de la production intégrée très pratiquées en Suisse romande peuvent aisément être atteints sans risques. Même l'année 1997, où la pression des maladies était très élevée, a confirmé que l'accessibilité aux vignobles plantés en mi-haute, aussi bien face à la pente qu'en travers, pouvait rendre des services inestimables. En effet, des vignobles mal accessibles au mois de juin 1997 en particulier et malgré les traitements par hélicoptère, ont vu leur récolte largement compromise par le mildiou et surtout l'oïdium. Pour l'entretien des sols également, la bonne accessibilité permet de lutter efficacement contre l'érosion et d'intervenir de manière ciblée avec des herbicides à action foliaire ou systémique plutôt que racinaire!

On voit encore peu de cultures en lyre en Suisse romande, malgré les expériences faites avec la culture haute et les essais prometteurs effectués par les Stations qui confirment les résultats de A. CARBONNEAU obtenus à Bordeaux.

La raison de cet état de fait ne doit pas être cherchée trop loin. Dans la grande pratique, les tracteurs viticoles étroits permettent de travailler dans des écartements de 1,60 m à 2 m. Ce n'est qu'à partir de 2 m de largeur que le double plan de palissage s'impose, au détriment pour le moment des possibilités de mécanisation existantes. Les vignerons de Suisse romande ont déjà bien assez à faire pour amortir et rentabiliser leur matériel sans devoir encore se procurer du matériel spécifique.

N'oublions pas que si les heures à l'hectare et les pointes de travail sont à la baisse, les coûts d'exploitation sont très élevés dans nos conditions. Rares sont les exploitations qui ont des frais effectifs réels en dessous de 30 000 francs suisses par hectare et par an!

La lyre, ainsi que des modes de conduite qui s'en inspirent garderont malgré tout leurs adeptes qui les feront évoluer dans un contexte adapté. En effet, si les objectifs visés ne peuvent être atteints en culture mi-haute classique, en particulier pour des cépages à petites grappes nécessitant beaucoup de mètres linéaires par hectare, il ne faut pas faire l'erreur de choisir uniquement en fonction des aptitudes à la mécanisation.

PERSPECTIVES ET CONCLUSIONS

A l'avenir, comme par le passé, les objectifs d'une production de qualité et respectueuse de l'environnement devront être prioritaires lors du choix d'un système de conduite de la vigne. Il est évident que selon les cépages, le mode devra être adapté, parfois au détriment de certaines possibilités de mécanisation. Le vigneron peut cependant, en restant observateur et créatif, inventer à sa guise ses plantations afin de les rendre accessibles à la plupart des machines. Pour les vignobles d'accès difficiles, l'évolution des micro-tracteurs à chenilles et les adaptations de machines proposées spécifiquement à leur usage sont intéressantes et continueront à faire évoluer l'architecture du paysage viticole en Suisse romande. Une part non négligeable des bons vignobles ne peut profiter des équipements disponibles. Le problème reste posé!

La mécanisation intégrale n'est pas envisageable dans nos vignobles, même les mieux accessibles. Le climat local, la topographie en général, ne s'y prêtent pas et les objectifs visés pour nos cépages ou vins commercialisés rendent nécessaire un suivi méticuleux et ciblé à la vigne.

Dans un très proche avenir, les dernières barrières de protection du vignoble suisse vont tomber. Seul un bon rapport qualité-prix pour toute la gamme des produits permettra à nos vins de se positionner sur un marché ouvert. La mécanisation des travaux au vignoble, sans être une fin en soi, doit continuer à retenir toute notre attention, car les techniques ne sont pas toutes bonnes à prendre. Il faut en particulier veiller à ne pas trop se charger en coûts de machines et n'investir qu'à bon escient, le plus souvent en commun pour des machines onéreuses.

L'avenir de la mécanisation dans nos vignobles passe par une saine gestion financière et un bon usage des techniques éprouvées par un personnel qualifié sur le plan viticole.

RÉSUMÉ

Dès 1945, le traditionnel gobelet sur échalas en culture dense de Suisse romande a cédé du terrain face aux conduites mieux mécanisables telles que cultures basses et denses pour les tracteurs enjambeurs ou Lenz-Moser hautes et larges, pour les tracteurs interlignes.

Aucun système de conduite n'étant interdit ou imposé en Suisse, les 50 dernières années ont été mises à profit dans chaque situation afin de développer durablement la gestion de l'exploitation sur le plan des perspectives de mécanisation en particulier.

Très vite, un compromis «à la Suisse» s'est dessiné et le système mi-haut, mi-large, mi-dense s'est avéré très intéressant à tous les points de vue.

Actuellement, c'est ce système à palissage mono-plan, sorte d'intermédiaire entre la tendance venue de France dès 1850 et celle venue d'Autriche dès 1940 qui permet le mieux de mécaniser en traction directe, aussi bien en face qu'en travers de la pente.

Le gobelet traditionnel restera cependant dans les situations viticoles où la mécanisation poussée n'est pas recherchée ou pas possible rationnellement. La lyre ne présente pas assez d'avantages sur le plan de la mécanisation pour s'imposer actuellement dans la grande pratique mais, comme d'autres formes, elle aura toujours des adeptes qui la feront évoluer.

SUMMARY

Evolution of mechanisation in viticulture in Western Switzerland
The possibilities depend on the training system

Since 1945, in Western Switzerland, the traditional, narrow spaced 'Gobelet' was replaced by training systems that are easier accessible by machinery. No system was prohibited or imposed in Switzerland during the last 50 years. Management of the enterprise was adapted, especially to mechanisation. Very soon, in many respects, an interesting compromise emerged with the medium high, medium wide, medium dense system. Actually, the «Mono-plan» system, an intermediate solution between the French and the Austrian approach, permits best to mechanise vineyards vertically and horizontally through direct traction. The traditional «Gobelet» will stay in situations where intensive mechanisation is not desired or economically not feasible. The «Lyre» system does not present enough advantages to become popular, but that may change if it evolves.

BIBLIOGRAPHIE

CARBONNEAU A, CARGNELLO G, CASTERAN P, CONSTANS A, INTRIERI C, SEVILA F, SMART R, VAGNY P, 1989, Système de conduite de la vigne et mécanisation
Sém. intern. centre INRA, OIV, Bordeaux, 1989

CHAMPAGNOL F, Eléments de Physiologie de la vigne et de viticulture générale
chez l'auteur, Saint-Gély-du Fex, 1984

GUYOT J, Culture de la vigne et vinification
Librairie agricole de la Maison Rustique, Paris, 1861

MOSER L, Weinbau einmal anders
Oesterreichischer Agrarverlag, Wien 1966

MURISIER F, L'évolution des modes de conduite de la vigne en Suisse romande
Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic. vol 16 (1), 11-13, 1984

Service romand de vulgarisation agricole, Lausanne
Fiches techniques viticoles
Mise à jour régulière

Historique de l'Ecole et de l'Association des diplômés de Changins (1re partie)

Par Claude Desbaillet

L'Ecole voit le jour

C'est en 1944 que Monsieur René Gallay est chargé de la direction de la Station fédérale viticole du Champ de l'Air qui regroupera bien vite toutes les stations agronomiques de Suisse romande.

Il imagine une école supérieure de viticulture et d'œnologie qui serait le meilleur moyen de renforcer le pont entre les chercheurs et les viticulteurs. Il s'allie alors avec M. Henri Blanc, secrétaire de la Fédération romande des vignerons et, ensemble, ces deux pionniers aboutissent à la création, le 20 septembre 1948, de la Fondation «Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie».

Le bébé dispose alors d'un Conseil de Fondation qui réunit la Confédération, les cantons et plusieurs organisations intéressées par l'économie viti-vinicole et d'un Conseil de direction présidé par M. René Gallay.

L'Ecole est principalement financée par la Confédération et les cantons. Elle reçoit ses premiers élèves en automne 1949.

L'Ecole grandit

En 1949, l'Ecole donne un premier cours pour marchands de vins à la demande de la Commission fédérale du commerce des vins.

En 1962, elle organise un cours technique suivi par des élèves avides de perfectionnement qui seront les premiers techniciens-œnologues de Suisse romande. Bien que faute de candidats, ce cours soit resté sans suite immédiate, il fut à la base de la création du Technicum des branches spéciales. Ce dernier prend son essor en 1970.

En 1963, le premier cours supérieur d'arboriculture est donné.

L'Ecole déménage

Dans les années 1970, les projets du CHUV forcent la Station fédérale à prévoir son déménagement. Le domaine de Changins l'accueillera. Mettant en veilleuse les soucis géographiques et politiques, c'est la solution technique qui a prévalu. L'Ecole sera construite à Changins. Cette solution permet les meilleures synergies intellectuelles et l'utilisation de locaux en commun, cave expérimentale, bibliothèque et grand auditoire.

Les problèmes liés au financement de l'Ecole et au démarrage de la construction du grand complexe Ecole-Station sont rendus difficile par les mesures anti-surchauffe. Grâce à Monsieur Michel Rochaix, président du Conseil de direction de l'Ecole, ces problèmes ont été résolus

Enfin, le 17 septembre 1976, la nouvelle Ecole est inaugurée, lors d'une cérémonie de remise de diplôme.

L'Ecole acquiert son indépendance

L'Ecole est née totalement dépendante de la Station fédérale de recherche de Montagibert. Bien que ses structures et ses finances aient été bien séparées, sa direction, son enseignement, son toit étaient fournis par la station. Cette structure parfaitement adaptée au départ a laissé des traces jusqu'au moment où l'autonomie de l'Ecole a été totalement assurée en 1991.

La démarche a passé par la nomination d'un directeur de l'Ecole en 1969 et la création de locaux propre en 1976.

Durant ces années 1970, l'Ecole a pris un essor important, devenant une entité à côté d'une autre entité. Toutefois, des résidus historiques d'interdépendance empêchaient son épanouissement total. De plus, cette institution dont le budget enflait avait de la peine à trouver son financement.

En 1991, à la suite du rapport de la commission «Avenir de l'Ecole», les cantons prirent encore plus en mains le destin de l'Ecole. Leur place dans les conseils de fondation et de direction s'est renforcée et l'Ecole devint leur affaire. Ceci facilita le financement de l'institution et la rendit indépendante de la Station fédérale de recherches agronomiques tout en gardant avec elle des relations harmonieuses et synergiques.

Les anciens élèves soutiennent leur Ecole

L'Association des anciens élèves de l'ESVO a vu le jour en 1951 avec la première volée de l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie. Outre son caractère d'amicale, l'Association a toujours produit un travail constructif. Dans son activité, elle a en permanence soutenu l'école.

Elle a organisé des voyages d'études et des cours de recyclage.

Depuis 1968, elle participe activement au Conseil de fondation et de direction de l'Ecole.

Elle l'a aidée par la présence toujours plus nombreuse d'anciens dans des groupes économiques, corporatifs et politiques intéressés à la viticulture, l'œnologie et l'arboriculture romande et tessinoise.

En 1974, elle a créé «Objectif», publication bisannuelle ouverte aux anciens, à l'Ecole et à la Station de recherches agronomiques.

Au travers de ses membres, elle a participé activement à tous les groupes de réflexion destinés à améliorer la marche de l'Ecole.

Au moment de fêter aussi ses cinquante ans, l'Association des anciens élèves est fière de saluer l'école, cette contemporaine qu'elle considère à la fois comme sa mère et sa fille.

Châteauneuf a soufflé ses 75 bougies

Par Raphaël Gaillard

En 1998, Châteauneuf fête dignement ses 75 ans.

Suite à la décision du Conseil d'Etat de 1920, il est décidé de bâtir une Ecole d'agriculture sur le site de Châteauneuf sur la commune de Sion. En septembre 1923, c'est en grande pompe que M. le conseiller d'Etat Maurice Troillet, le père spirituel de Châteauneuf, en compagnie de nombreuses autorités remet les clés de l'établissement à M. Albert Luisier, premier directeur de l'établissement. Ce dernier restera à son poste jusqu'en 1959 et transmettra les rênes à M. Marc Zufferey qui guidera l'Ecole jusqu'en 1989.

Depuis le 1er janvier 1990, l'Ecole de Châteauneuf est conduite par M. Arthur Darbellay.

Les festivités marquant le 75e anniversaire se sont déroulées les 30 avril, 1er et 2 mai 1998. Le premier de ces trois jours a été consacré à la partie officielle des Anciennes de l'Ecole ménagère et des Anciens de l'Ecole d'agriculture. La manifestation rassemblant plus de 600 personnes a été honorée par la présence de nombreuses autorités. Cette chaleureuse fête a permis à chacun de partager ses souvenirs de Châteauneuf.

Cette magnifique soirée comptait parmi les invités M. Antoine Vannay, élève de la première volée à Châteauneuf. Agé de 93 ans, M. Vannay remercia les autorités d'alors pour tout ce qu'elles avaient développé pour la formation agricole. Il avoua être un très bon élève, sa moyenne le confirme, 5,91 sur 6.

Durant cette manifestation, un spectacle présenté par les élèves de l'Ecole ménagère et de l'Ecole d'agriculture a enflammé la salle par sa chaleur et son réalisme.

En ouverture des manifestations, une conférence-débat avec la présence de M. Jo Giroud, secrétaire de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitations Agricoles, la FNSEA, a été conduite par M. Pierre-Georges Produit, chef du Service de l'agriculture.

Les 1er et 2 mai 1998 ont permis au Service de l'agriculture et à l'Ecole d'agriculture du Valais de se mettre en valeur et de présenter les différents travaux que ces derniers effectuent.

Ces Portes Ouvertes ont accueilli plusieurs milliers de visiteurs qui ont pu se familiariser avec les activités du Service de l'agriculture et les nouvelles techniques de production.

Un dernier point fort des manifestants se déroulera lors de VINEA 98 à Sierre les 5 et 6 septembre 1998, manifestation durant laquelle l'Ecole d'agriculture est hôte d'honneur.

M. A. Darbellay, directeur de Châteauneuf et M. C. Tornay, président des Anciens remettent un diplôme à M. Antoine Vannay, élève de la première volée.

Châteauneuf aujourd'hui

Fêter ses 75 ans ne signifie pas regarder en arrière, mais prévoir le futur. Châteauneuf l'a bien compris.

L'établissement valaisan avec son Ecole d'agriculture, son Ecole ménagère et son Domaine n'offre pas moins de 7 CFC différents: agriculteur, arboriculteur, maraîcher, viticulteur, caviste, employée de maison et ménagère rurale.

Riche d'une longue expérience, Châteauneuf ne s'endort pas sur ses lauriers, mais se tourne aujourd'hui vers l'avenir:

1. Châteauneuf a été nommé «projet-pilote» pour la formation en agriculture biologique. Cette nouvelle offre débutera en 1999. L'Ecole intensifiera l'enseignement écologique et biologique dans la formation de base, à l'aide d'une formule intelligente et rationnelle utilisant les synergies entre le BIO et la PI. Les élèves intéressés suivront un cours-bloc consacré à la formation BIO.

2. Châteauneuf se tourne résolument vers l'Europe:

2.1 Notre Ecole participe activement au Réseau européen des Lycées viticoles puisqu'en 1997, Châteauneuf, en collaboration avec Changins accueillait la 3e rencontre de ce Réseau comptant une centaine de membres. Le but de ce Réseau est de favoriser les échanges d'élèves, de professeurs, de savoir-faire.

La preuve, en 1998, 3 élèves valaisans se rendent en France et en Allemagne pour parfaire leur formation et le Valais recevra 5 à 6 jeunes Français.

2.2 Châteauneuf a ouvert en 1997 une nouvelle formation transfrontalière avec le Lycée de Combloux (Haute-Savoie) et l'Ecole d'agriculture d'Aoste, dans le secteur de la commercialisation des vins et spiritueux.

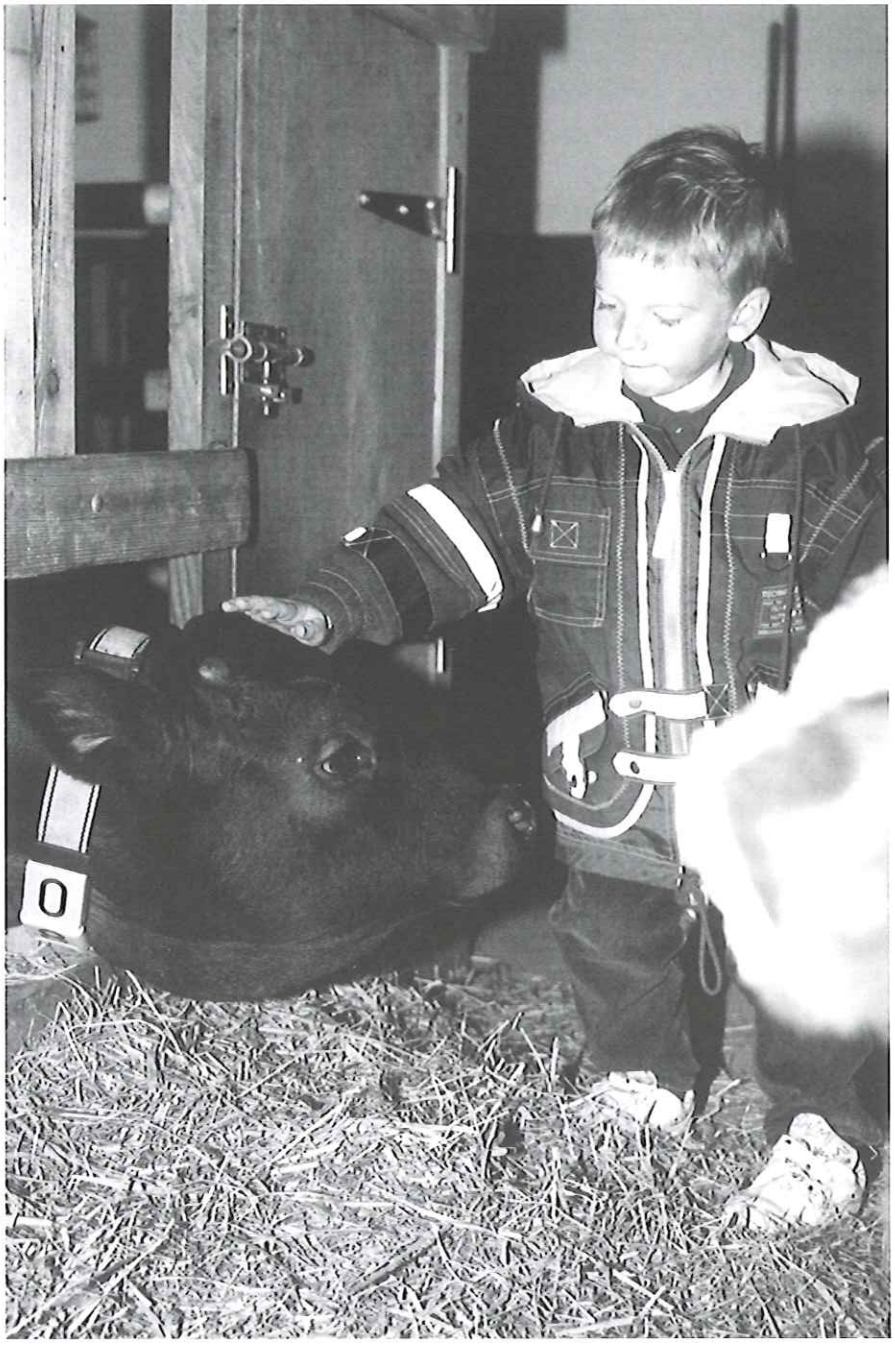
Pour ce qui est de l'Ecole ménagère rurale, elle offrira dès 1999 une formation plus pointue avec un CFC sur 3 ans en économie familiale.

Outil de travail indispensable, le Domaine de Châteauneuf permet de toucher la quasi-totalité des secteurs agricoles pratiqués en Europe, un cas presque unique en Suisse.

Le Domaine de Châteauneuf se divise en 2 entités:

- une partie de 40 ha aux alentours de l'Ecole réservée à la production animale et aux cultures spéciales
- une partie de 60 ha de grandes cultures et de production fourragère sur la commune de Vétroz au lieu-dit Praz-Pourris.

Les portes ouvertes ont réveillé de nouvelles vocations.



Pour passer de la théorie à la pratique, l'Etat n'a cessé d'améliorer les infrastructures du Domaine.

Les branches de production comprennent la production animale (bovins et aviculture), les grandes cultures (blé, orge, triticale, colza, maïs), des prairies permanentes et artificielles, des cultures maraîchères (en pleine terre et sous abri), de l'horticulture avec l'aide du Centre ORIPH, de l'arboriculture (pommes, poires, abricots, cerises, ...), de la viticulture et une cave (avec plus de 20 cépages cultivés et vinifiés), un atelier de menuiserie et un atelier de mécanique, ainsi qu'une surface de compensation écologique.

Le personnel du Domaine travaille en collaboration avec les Offices du Service de l'agriculture, afin de rationaliser le travail et de conduire des expériences servant à des références techniques et économiques.

Vue d'ensemble de la soirée de gala.

Le Domaine compte dans chaque secteur précité une partie expérimentale en production biologique. Ceci est une étape importante dans le cadre de la formation.

Sensible aux relations ville-campagne, le Domaine de Châteauneuf pratique depuis de nombreuses années la vente directe de tous les produits agricoles provenant de notre exploitation tous les matins, de 8 h 00 à 11 h 30.

Un passé riche, un avenir qui l'est tout autant, Châteauneuf roule à grande vitesse vers le 100e anniversaire.

La conférence de M. Jo Giroud sur la politique européenne

Châteauneuf 75e

Devant un parterre un peu clairsemé, M. Jo Giroud a captivé son auditoire par sa verve, son enthousiasme et sa maîtrise du sujet dans la droite ligne des nombreux syndicalistes français. Fortement engagé dans la défense professionnelle et exploitant d'une entreprise (viande, arboriculture et viticulture), M. Giroud est à un poste des mieux placés pour apprécier la nouvelle politique agricole concoctée par les politiciens bruxellois.

Il reconnaît à cette nouvelle politique tout d'abord son bon sens en vue de l'élargissement de la communauté européenne et des régions ainsi que les notions de garantie des consommateurs et de protection de l'environnement.

D'autres aspects du pavé de la politique agricole commune n'enchantent pas le syndicaliste français notamment la baisse pour le prix de la viande, des grandes cultures et du lait.

De nombreux parallèles ont été relevés par l'interlocuteur et les participants au débat entre les discours des syndicats français et de la défense professionnelle suisse, la certitude étant que pour la Suisse comme pour la France, il faut que l'Union européenne soit forte principalement dans le débat sur l'OMC.

Des vedettes

Les visites se succèdent à Châteauneuf.

Aux groupes étrangers, aux stagiaires, viennent parfois s'ajouter des personnalités de renom. Ainsi a-t-on reçu, pendant les années 60, le célèbre ministre de l'agriculture du général de Gaulle, M. Edgar Pisani.

On se souvient également du passage de certains conseillers fédéraux, particulièrement de MM. Kurt Furgler et Jean-Pascal Delamuraz.

De nombreux noms connus sur le plan européen et dans les divers pays du globe s'arrêtent également en ces lieux, notamment M. Helmut Kohl.

Délégués, ambassadeurs, personnalités gouvernementales goûtent ponctuellement au charme de ce centre agraire.

Effectif croissant

Le succès de l'Ecole d'agriculture et de l'Ecole ménagère rurale n'est plus à démontrer. D'eux-mêmes les chiffres imposent une réalité. Si l'enthousiasme de la création de l'Ecole correspondait aux besoins d'un Valais en plein développement, il est intéressant de comparer les effectifs d'aujourd'hui. Ces derniers vont croissant. Ils confirment que le secteur primaire demeure, toujours, un pôle d'attraction pour les jeunes.

1924/1925	Ecole ménagère rurale	64 élèves
137 jeunes	Ecole d'agriculture	73 élèves
1997/1998	Ecole ménagère rurale	72 élèves
237 jeunes		10 apprenties
		10 paysannes cours ouverts
	Ecole d'agriculture	125 élèves
		20 cavistes

Après Ecône

En 1892 a été fondée la première Ecole d'agriculture du Valais, à Ecône.

Elle était gérée par les chanoines du Grand-Saint-Bernard.

En 1923, sous l'égide du célèbre homme d'Etat Maurice Troillet, Châteauneuf a pris la relève et a formé jusqu'à ce jour plus de 3000 paysans.

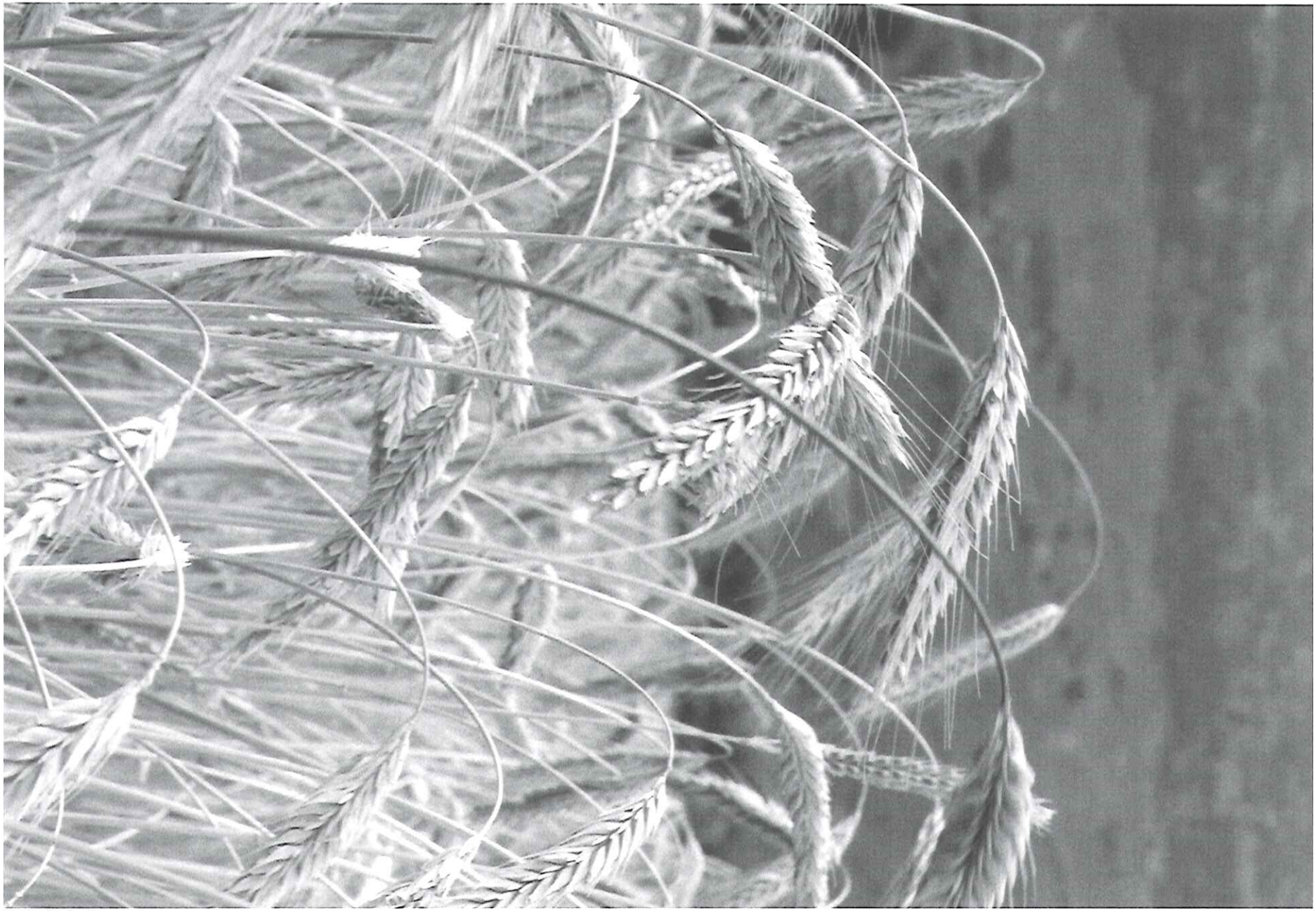


Photo Alain Favre

La sécurité, c'est le pied!

SPAA

A la vigne et à la cave, plus de 10 % des accidents blessent les pieds. Très souvent, ces accidents entraînent une immobilisation. Cette dernière est toujours coûteuse. Ces accidents sont provoqués par des chutes ou des glissades, des torsions du pied, un écrasement voire même une perforation. En fait, deux facteurs sont en cause: le sol et la chaussure.

Exigences

Les paramètres concernant le sol sont maîtrisables seulement à la cave. En effet, il sera difficile, voire impossible de maîtriser le sol à la vigne! Le sol de la cave doit remplir les conditions suivantes: il doit être antidérapant, facilement nettoyable, hygiénique et résister aux chocs. Il existe différents matériaux qui remplissent ces conditions, en particulier les sols composites et certains sols carrelés.

Les exigences envers la chaussure sont de trois ordres. La chaussure doit représenter une aide plutôt qu'une gêne au travail. Elle doit offrir un confort physiologique suffisant, voire optimal. Enfin, son efficacité protectrice ne doit pas être prise en défaut.

A la vigne

Il est particulièrement important de bénéficier d'une très bonne tenue du pied et de la cheville. En effet, à la vigne, le terrain est souvent pentu. Il est beaucoup moins fatigant de se déplacer en pente lorsque la cheville est bien tenue et que la semelle présente une certaine rigidité.

Même sur terrain glissant, les capacités d'adhérence de la semelle peuvent rattraper bien des situations. C'est pourquoi les chaussures doivent être munies d'une semelle antidérapante bien profilée. La protection des orteils (coque) est également indispensable, au vu des travaux de manutention que l'on effectue dans les vignes (murs, etc.). La chaussure doit également offrir une étanchéité suffisante. Une bonne chaussure de cuir, bien entretenue, remplira sans problèmes toutes ces conditions.

A la cave

Pendant les vendanges ou lorsqu'on utilise beaucoup d'eau, les bottes s'avèrent mieux appropriées. Elles aussi doivent posséder une semelle bien antidérapante (pas de semelles PVC). Elles doivent également être munies de coques de protection des orteils pour les protéger en cas de chocs, par exemple lors de manutentions. Pour les autres travaux de cave, des chaussures identiques à celles utilisées à la vigne font très bien l'affaire.

Et pour les dames?

Jusqu'à présent, les chaussures et les bottes de sécurité utilisables dans les branches vertes étaient surtout conçues pour les messieurs. Il n'était pas facile de trouver de telles chaussures ayant une pointure inférieure à 38. Actuellement, les fournisseurs font beaucoup d'efforts pour répondre à la demande toujours grandissante. On trouve maintenant des bottes de sécurité correspondant aux exigences viticoles et œnologiques pour des pointures dès 35. Pour les chaussures, on trouve également des modèles pour dames correspondant aux exigences de la viticulture.

Le SPAA peut vous conseiller plus avant dans le choix de chaussures ou de bottes de sécurité. Il est également possible d'essayer différents modèles dans les bureaux du SPAA à Moudon.

Des bottes et un sol antidérapants évite bien des désagréments. Les bottes munies de coques de protection sont à préférer.

Pour de plus amples renseignements, n'hésitez pas à nous téléphoner, nous envoyer un courrier par poste ou un e-mail: c'est très volontiers que nous vous répondrons.

Etienne Junod
SPAA
Grange Verney
1510 Moudon

Tél. 021/ 995 34 28
Fax 021/ 995 34 29

E-Mail spaa@bul.ch
Internet: http://www.bul.ch

Sur le terrain, il est important de disposer de chaussures de sécurité maintenant également bien la cheville.

Exigences envers la chaussure

Aide (ou gêne) au travail	Confort physiologique	Efficacité protectrice
- semelle antidérapante	- respiration	- coque de protection
- poids	- absorbeur de chocs	- semelle anti-perforation
- maintien de la cheville	- look	- semelle antidérapante
- étanchéité	- conditions climatiques	- maintien de la cheville
- conditions climatiques	- confort	- isolation thermique, évacuation de la chaleur

DES LIVRES POUR... le plaisir et satisfaire sa curiosité

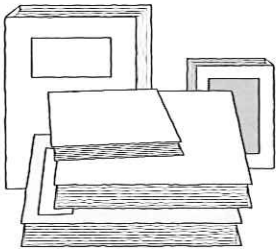
Par Janine Andereggen, bibliothécaire

Vivas Nicolas
Manuel de tonnellerie
à l'usage des utilisateurs
de futaille
Bordeaux: Féret, 1998

Somme d'informations techniques, scientifiques et économiques décrivant tous les aspects en amont de l'activité de tonnelier et conduisant à la fabrication des futailles (barriques, autres fûts et foudres). Ce manuel de base est utilisable par toute la filière du bois et du vin, du forestier à l'amateur de vin éclairé.

Maurice Hulle,
François Lectant,
Marie-Jeanne Rahn.
Evelyne Turpeau.
Les pucerons des arbres
fruitiers: cycles biologiques
et activité de vol
Paris: INRA: ACTA, 1998

Décrit les principales espèces responsables de dégâts. Ce sont donc vingt espèces qui sont présentées à l'aide de textes, de photos originales et de tableaux synthétiques. Explore également l'ensemble des données du réseau AGRAPHID pour préciser la répartition géographique, les rythmes d'activité et les variations annuelles d'abondance de sept des espèces les plus dommageables de nos vergers.



Robert Parker
Guide Parker
des Vins de France
Nouvelle édition

Une mine d'information pour faire son choix en connaissance de cause. Robert Parker, dégustateur inégalé, critique consciencieux et impartial, est devenu une autorité incontestable pour le choix des vins. Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Champagne. Il se livre ici à une présentation de la région concernée, à une évaluation des producteurs et de leurs vins, année par année, à une estimation des prix, du niveau des crus grâce à une notation précise et de leur longévité.

Le guide Hachette
des vins 1998
Le guide d'achat de référence

800 dégustateurs - œnologues - sommeliers - courtiers ont testé les vins dans le plus parfait anonymat, ce qui garantit le sérieux de leur examen. 8000 vins sélectionnés sur 22'500 goûtés.

Vincent Mathieu,
Claude Tronel,
Jérôme Mazollier.
Pink Lady

Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, 1998
La production, le marché, les caractéristiques de cette variété de pomme, la mise en place et la conduite du marché, la maîtrise de la qualité (récolte, technique de conservation et maintien de la qualité).

Marcel Lachiver
Par les champs
et par les vignes
Fayard

Tout en rédigeant son passionnant Dictionnaire du monde rural, les mots du passé (Fayard, 1997) gigantesque vocabulaire usuel de tous les terroirs, Marcel Lachiver a tenu, dans la France agricole, des chroniques régulières qui sont à l'origine de ce livre. Cet ouvrage est un livre d'histoires plus qu'un livre d'histoire qui évoque en de courts chapitres la vie quotidienne des paysans et des vignerons d'avant les bouleversements de l'agriculture. Nous y voyons comment au cours des siècles, ils ont mis les terres en valeur, nommé les lieux, accepté les cultures nouvelles, élaboré de nouveaux vins. Marcel Lachiver nous parle aussi des techniques anciennes, des derniers défrichements, des débuts de l'assolement triennal ou encore de l'art du tonneau, montrant comment les hommes ont appris à être efficaces pour assurer leur survie.

Réalisation Philippe
Moras, Jérôme Mazollier,
Marie-Anne Moreau-Rio
Centre technique
interprofessionnel des fruits
et légumes, 1998

La pomme consommation et itinéraire qualité.
De la récolte à la présentation au consommateur, les différentes étapes sont analysées pour permettre la maîtrise qualitative des principales variétés dans la filière.

Coteaux de Sierre

Des vins à voir

Concours photos

Sous le soleil ou sous la neige, les Coteaux de Sierre dévoilent leurs secrets aux photographes amateurs.

Sur le thème des quatre saisons, l'association des Coteaux de Sierre lance un concours photos destiné aux photographes amateurs. Celui-ci a débuté en septembre 97 et se termine le 30 août 1998.

Née de la volonté des encaveurs en mars 1996, l'association des Coteaux de Sierre encourage la qualité et la renommée des vins AOC de cette région. Ce vignoble très bien situé, entre la Raspille et la Lienne, possède un climat exceptionnel et un encépagement varié.

Les quatre saisons des Coteaux de Sierre, son festival de murs, de vignes et de caves seront orchestrées selon l'inspiration de chaque photographe. Si l'endroit doit être identifiable, et les photos prises à chaque saison, l'originalité et la créativité ne seront restreintes que par le format qui doit être au minimum de 13 cm sur 19 cm.

Terroirs de pierres et de soleil, les Coteaux de Sierre espèrent à travers ce concours aux prix attrayants, élargir leur notoriété.

Dans ce terrain pentu et aride, une tradition viticole est née, il y a bien des siècles grâce à la ténacité des hommes. Cette terre vêtue de son blanc manteau ou parée des rayons éclatants du soleil ne manquera pas d'inspirer plus d'un artiste.

Les photos et renseignements sont à adresser jusqu'au 30 août 98 à: Coteaux de Sierre, Concours photos, Nadine Andereggen Av. Max-Huber 9, 3960 Sierre.

(Ana)

SOMMAIRE

Edito 3
Billet du président 3
Programme jubilé 5
Convocation 48e AG 9
Message du directeur 10
Nouveaux diplômés 11
Communiqué de presse CFC caviste 11
Evolution de la mécanisation 13
Historique de l'ESVO 18
Châteauneuf 75e 19
SPAA: la sécurité, c'est le pied! 24
Des livres pour... 26
Concours photos 27

Page de couverture:
Photo: Ecole de Changins

IMPRESSUM

Journal des diplômés en viticulture, œnologie et arboriculture de l'Ecole de Changins s/Nyon

Rédactrice responsable
Nadine Andereggen (Ana)
077 / 28 66 45

Président Association
Vincent Bindith
032 / 842 35 94

Secrétariat et publicité
Nadine Andereggen
Av. Max-Huber 9
3960 Sierre
077 / 28 66 45

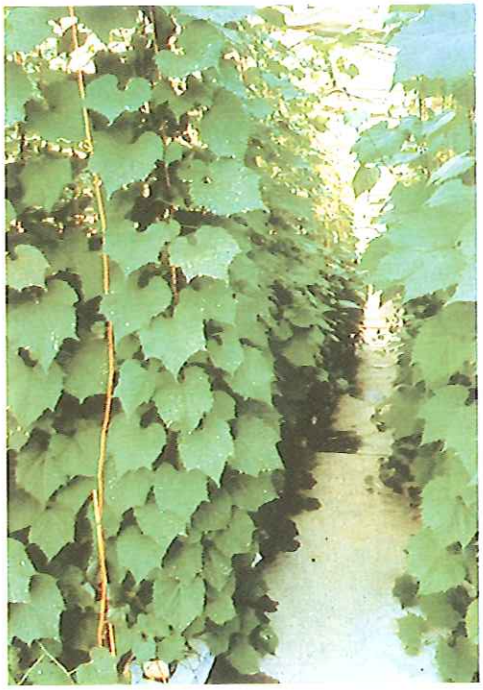
Impression
Arts Graphiques Schoechli
Sierre 027 / 452 25 25

Tirage
2200 exemplaires

Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER

Greffe • Bouture • Herbacée



L'INNOVATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Licence
INRA-MUMM
GREFFE-BOUTURE-HERBACÉE

Le greffage réalisé à un stade très jeune du développement de la plante permet une très bonne continuité des tissus (vaisseaux conducteurs) ainsi qu'un développement du système racinaire exceptionnel.

Votre pépinièriste est le seul en Suisse à vous proposer cette nouvelle génération de plants.

N'hésitez pas à nous contacter pour visiter nos installations.

Pépinières viticoles
ROGER BURGDORFER
275, route du Mandement
1242 SATIGNY-SUISSE
Tél & Fax (022) 753 18 55