

**LE SOL VAUDOIS  
SES FRUITS  
SES DÉFIS POUR  
LE FUTUR**



Gros plan sur le monde agricole vaudois qui doit sans cesse se réinventer. Ses métiers et ses pratiques évoluent. La viticulture a également ses exigences, entre stratégie de marché et préservation des paysages.





**DANIEL RUCH**  
**ENTREPRISE FORESTIÈRE HCO**

**ELAGAGE • GÉNIE FORESTIER • ACHAT DE BOIS  
TRANSPORT • TRAVAUX FORESTIERS  
STABILISATION BIOLOGIQUE**

Notre éventail de services va du simple élagage d'un petit arbre dans un jardin privé, jusqu'au débardage d'un site forestier et sa stabilisation biologique suite à une catastrophe naturelle.

De par notre activité, nous nous engageons activement à l'entretien durable des écosystèmes forestiers et de l'environnement, c'est pourquoi nous sommes certifié ISO 9001, ISO 14001, PEFC, FSC COC et COBS.

**[www.danielruch.ch](http://www.danielruch.ch) • 021 903 37 27 • 1084 Carrouge (VD)**

<b>Le SOL, au cœur de l'agriculture vaudoise</b> L'éditorial de la conseillère d'État Valérie Dittli.	5
<b>Les gardiens de la POLITIQUE AGRICOLE vaudoise</b> Les grands axes et principes de la branche expliqués par Pascal Hottinger et Frédéric Brand, de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires	7
<b>FORMATION: « Des compétences plus pointues, mais moins larges »</b> Directeur d'Agrilogie, Christian Pidoux détaille les mutations à venir de la formation agricole initiale	9
<b>Fiers d'exercer un MÉTIER ESSENTIEL pour la population</b> Une jeune agricultrice, un jeune agriculteur, tous deux récemment formés au métier, évoquent leurs motivations, leur rapport à ce mode de vie	12
<b>L'homme qui tombe à pic pour RELEVER LES DÉFIS de l'agriculture</b> Nouveau directeur de Prométerre, Martin Pidoux parle des enjeux de l'Association de promotion des métiers de la terre	14
<b>Une négociatrice, avec le BIEN-ÊTRE DE LA TERRE en ligne de mire</b> L'association AgrolImpact cherche à réduire l'empreinte carbone de l'agriculture. Sa directrice Aude Jarabo explique ses méthodes pour rendre la transition attractive	16
<b>Agriculture vaudoise: les CHIFFRES-CLÉS</b> La production du sol vaudois résumée en une image	20
<b>Un prestigieux PATRIMOINE au pied du mur</b> L'entretien des murs de vigne: une charge phénoménale pour les vigneron. Le point avec Vincent Bailly, gestionnaire du domaine « Lavaux, vignoble en terrasses »	22
<b>Mission: propulser LE VIN VAUDOIS au-delà de la tradition</b> Benjamin Gehrig parle des stratégies que déploie l'Office des vins vaudois pour la promotion des crus du terroir	24
<b>Une vitrine unique pour mettre en valeur LES CRUS DE LA CÔTE</b> La Maison des vins de la Côte s'apprête à accueillir ses premiers clients à Mont-sur-Rolle. Luc Pellet, vigneron et Nathalie Ravet, sommelière, en sont les piliers	26

SUPPLÉMENT DE LA FEUILLE DES AVIS OFFICIELS POUR LES PERSONNES ABONNÉES

RÉDACTION : Vaud Presse (coordination : Cédric Jotterand)

ÉDITEUR : Chancellerie d'État du Canton de Vaud – Place du Château 4 – 1014 Lausanne

ÉDITEUR DÉLÉGUÉ : PCL Presses Centrales SA – Rue du Marais 17 – 1020 Renens 1

CONCEPTION, MISE EN PAGE DE LA PARTIE RÉDACTIONNELLE

ET IMPRESSION : PCL Presses Centrales SA

COUVERTURE : Graphictouch / Arc.-Sieber, HappyAlex, zorgens

PUBLICITÉ : PCL Print Conseil Logistique | Régie et conseil publicitaire

imprimé en  
suisse



impresum



# PATRIMOINE

*Vous êtes la Loterie Romande*



**JOUER, C'EST AUSSI SOUTENIR.  
GRÂCE À VOUS, EN 2024, LA LOTERIE ROMANDE DISTRIBUE  
243,7 MILLIONS DE FRANCS À L'ACTION SOCIALE, AU SPORT,  
À LA CULTURE ET À L'ENVIRONNEMENT.**



Retrouvez tous les bénéficiaires

# Le SOL, au cœur de l'agriculture vaudoise



ARC Jean-Bernard Sieber

**« L'avenir de notre agriculture dépend de notre capacité à innover, à prendre soin de nos sols et à travailler ensemble. »**

L'agriculture occupe une place centrale dans nos vies. Elle nourrit notre population et contribue à la préservation de nos ressources naturelles. Dans le canton de Vaud, l'agriculture est un pilier fondamental de notre identité et de notre économie. Avec 107'000 hectares de surface agricole, nous arrivons au second rang des cantons suisses derrière le canton de Berne. Nous sommes le premier canton producteur de nombreuses cultures, comme le blé panifiable, le maïs, la betterave sucrière ou encore le colza, le deuxième en matière de viticulture, et le troisième pour l'arboriculture fruitière. Nous avons une responsabilité pour contribuer à notre souveraineté alimentaire.

Les enjeux auxquels le monde agricole est confronté sont nombreux. À l'heure où les défis climatiques, économiques et sociaux se multiplient, il est plus essentiel que jamais de réaffirmer l'importance de cette activité et de renforcer la collaboration entre tous les acteurs. L'agriculture me tient profondément à cœur et je m'engage avec les différents partenaires du secteur, que vous allez découvrir en partie dans les prochaines pages, pour une agriculture porteuse d'avenir. Une agriculture autonome, robuste, résiliente, et durable dont on n'oublie pas la mission principale, qui est de nourrir la population.

C'est dans ce sens que nous avons mis le sol au cœur de la politique agricole cantonale. En prenant soin de notre sol, nous améliorons son taux de matière organique, ainsi que sa structure, sa capacité à retenir l'eau et à capter le CO<sub>2</sub> et finalement la qualité de nos aliments. Prendre en main la santé de nos sols, c'est surtout penser à la génération future. Le développement programmé du centre d'essai agricole de Grange-Verney, le projet Agrolmpact et le Plan d'action sols récemment présentés ou encore l'augmentation adoptée ce printemps du nouveau crédit-cadre consacré aux améliorations foncières sont au cœur de cette démarche.

Enfin, le vignoble vaudois est emblématique de notre identité et fait partie de notre patrimoine. Le Conseil d'État tient à le soutenir et à le préserver. Il a lancé le plan de relance de la viticulture, un vaste programme pour l'ensemble du canton et ses six régions viticoles, qui se décline en trois axes : la production, l'environnement et la promotion.

L'avenir de notre agriculture et de la viticulture dépend de notre capacité à innover, à protéger nos sols et à travailler ensemble. Nous sommes unis dans cette démarche, car c'est ensemble que nous assurerons la pérennité de ce secteur essentiel. ☉

**Valérie Dittli**

Cheffe du Département des finances  
et de l'agriculture

# UN TERROIR D'EXCEPTION ÇA COMMENCE ICI

Les produits  
VAUD CERTIFIÉ D'ICI  
et les vins vaudois pour  
accompagner vos apéros !



À déguster avec modération

Suisse. Naturellement.



[vaudvins.ch](http://vaudvins.ch)  
[vaud.ch/terroir](http://vaud.ch/terroir)



ARC Jean-Bernard Sieber

## Les gardiens de la **POLITIQUE** **AGRICOLE** vaudoise

Au sein de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires, Pascal Hottinger et Frédéric Brand pilotent les grands axes des principes et lignes directrices de la branche sur l'ensemble du territoire.

Frédéric Brand (directeur de l'agriculture, de la viticulture et des améliorations foncières) et Pascal Hottinger (directeur général de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires), dans le jardin du site de Marcelin, à Morges.

Définir une politique agricole, pour un canton, n'est pas chose aisée tant le domaine est vaste. « Une des missions de l'État est d'adapter et de préparer l'agriculture aux multiples défis qui se posent à elle, et ce de façon de plus en plus rapide », expliquent Pascal Hottinger et Frédéric Brand, depuis leur quartier général de Marcelin, au-dessus de Morges.

Le premier est directeur général d'une entité qui regroupe trois directions (l'agriculture et la viticulture, les écoles d'agriculture et l'intendance [Agrilogie] ainsi que les affaires vétérinaires du Canton). Le second occupe le poste directeur de l'agriculture, de la viticulture et des améliorations foncières. Leur rôle est

de s'intégrer dans le cadre de la politique fédérale, qui trace les grandes lignes, ce qui n'empêche pas de fixer des objectifs concrets à l'échelle du canton. « Ce qui nous occupe le plus aujourd'hui, ce sont les sols », annonce d'emblée Frédéric Brand. « Trop longtemps, nos efforts se sont concentrés sur ce qui se passait au-dessus, alors qu'il faut le cerner de l'intérieur aujourd'hui et en prendre grand soin via de bonnes mesures. »

Avec le climat qui change et les enjeux planétaires sur le sujet, la protection des eaux, notamment au travers de la diminution de l'usage des produits phytosanitaires, est un autre élément principal, de même que la volonté de favoriser le

recours aux produits locaux et de saison dans la restauration collective publique et parapublique. « Il faut encore y ajouter les bovins, car ces animaux sont essentiels, alors que les exploitations diminuent », précise Pascal Hottinger.

## La qualité plus que la quantité

De la recherche, un centre d'essais, la simplification des tâches administratives sont autant d'autres mesures importantes qui se comptent par dizaines sur le bureau des deux responsables, même si ceux-ci martèlent en priorité les trois mots clés : sols, eau, bovins. « La qualité du sol est essentielle pour l'avenir, mais elle va de pair avec la bonne santé des vaches. Il y a des indices qui prouvent que les champs « nourris » par la fumure – l'herbe broutée et rejetée – font monter les blés de manière optimale. Les observations du terrain témoignent qu'un sol régulièrement travaillé avec des bovins contribue à un bon taux d'humus et à une fertilité qui peut se refléter dans les nutriments, comme le taux protéique par exemple. La capture d'eau et de CO<sub>2</sub> est également améliorée, ce qui montre bien l'importance de s'occuper de nos sols en adoptant les bons réflexes et en réexpliquant le rôle des bovins aux consommateurs », résume Pascal Hottinger.

Ce défi passionnant – conserver un cheptel suffisant et décentralisé de bovins sur un territoire – poursuit un enjeu de taille. « C'est aussi pour cela que nous soutenons les ruraux à vaches et les fromageries coopératives. Car l'alternative aux fumiers et lisiers, ce sont principalement les engrais azotés produits à partir d'énergie fossile et entièrement importés. On souligne qu'en agriculture biologique, ces engrais azotés minéraux ne sont pas autorisés. On revient donc aux bovins ».

## Le combat pour l'eau

L'eau a beaucoup fait parler d'elle avant l'été. Mais il n'en tombe plus assez régu-



ARC Jean-Bernard Sieber

Pascal Hottinger : « La qualité du sol est essentielle pour l'avenir ».

lièrement. « D'ici à 2035, nous avons le projet d'irriguer 10'000 hectares de plus dans le canton, soit 10% du territoire cultivé », annonce Frédéric Brand. Oui, mais comment ? « Nous travaillons avec les stations de pompage de chaque région pour mener à bien des réalisations collectives qui peuvent permettre d'atteindre ces objectifs. L'eau dans les fermes étant un autre volet de la politique de soutien. Les grands toits des domaines doivent permettre de tendre à l'autonomie, mais les investissements sont importants pour les agriculteurs et presque impossibles à reporter sur les prix du marché. »

En filigrane, tous ces efforts ne sont pas consentis uniquement pour la beauté du paysage, comme on l'entend parfois, mais pour une raison très claire : la souveraineté alimentaire. « La question est de savoir jusqu'où on veut importer nos denrées. Le taux d'autoapprovisionnement net du pays se situe à 46%. On parle en effet de

50 à 60% pour garder un peu de marge de manœuvre sur ce que les consommateurs veulent voir dans leur assiette ; et surtout, avoir le choix de leur alimentation. Cela passe notamment par le fait de disposer de suffisamment de fourrage en toute saison », confirme Pascal Hottinger.

## Enjeu public

L'aménagement du territoire prend ici tout son sens, car le but concret est que 80% de la population puisse disposer d'un point d'alimentation de base à moins de trois kilomètres du domicile. Ce qui implique d'avoir des légumes, des œufs, du pain et du fromage sur les étals. C'est un enjeu public », relèvent en chœur les deux interlocuteurs, qui appellent à un « dialogue serein entre l'agriculture et les consommateurs », tous deux étant bien plus liés qu'ils ne l'imaginent, pour bénéficier sur le long terme d'une nourriture saine et sécurisée, ce qui nécessite stratégie et vigilance de la part des autorités. ☉

## I Des améliorations foncières à développer

Quarante millions, tel est le montant alloué par le Grand Conseil comme crédit-cadre 2023-2025 pour les améliorations foncières. C'est le plus important de l'histoire, qui doit donner un nouvel élan à cet outil indispensable aux infrastructures de l'agriculture.

Ces subsides serviront notamment à renforcer le soutien aux régions de montagne, à encourager la sortie des énergies fossiles et la diminution de l'empreinte carbone des constructions rurales,

à rénover une partie des 4000 km de chemins ruraux (également utilisés pour le tourisme pédestre ou à vélo), à soutenir les grands travaux d'irrigation, en plus de poser les bases de la souveraineté alimentaire. Pour la première fois, ce crédit-cadre comprend des montants en faveur des vigneron. Les mesures liées au plan de relance viticole sont estimées à 2,8 millions de francs et il est à noter que ces projets sont le plus souvent portés par les communes et subventionnés par l'État suivant des critères exigeants.



Chanidapha

## FORMATION: « Des compétences plus pointues, mais moins larges »

La formation initiale aux professions agricoles subira une restructuration en 2026. Une initiative dont l'objectif est d'avancer la spécialisation dès la 3<sup>e</sup> année de CFC, et d'octroyer le choix d'un cursus en trois ou quatre ans.

Les apprentis agriculteurs et agricultrices apprennent encore les bases de la production bovine, même si les fermes comptent de moins en moins de vaches aujourd'hui en Suisse.

Depuis 2009, le certificat fédéral de capacité (CFC) pour les métiers de la terre – agriculteurs, aviculteurs, arboriculteurs, maraîchers, viticulteurs, cavistes – s'obtient après trois ans d'apprentissage. Il est ensuite possible de rejoindre un des autres domaines en une année, pour valider deux diplômes. Le brevet est ensuite recommandé pour se spécialiser davantage dans un module particulier ou pour se familiariser avec les tâches d'un chef d'exploitation, axées notamment sur la comptabilité, la communication et la gestion.

Le modèle éducatif introductif s'apprête toutefois à être réformé. Quelle est l'ori-

gine de ce changement? «Selon la loi fédérale sur la formation professionnelle, les ordonnances sur la formation doivent régulièrement être discutées et remises au goût du jour par les organisations du monde du travail, avance Christian Pidoux, directeur d'Agrilogie. Dans le domaine agricole, c'est l'Organisation du monde du travail (OrTra) AgriAliForm – agriculture, alimentation, formation – et ses corporations membres qui révisent les objectifs tributaires de l'enseignement.

Cette démarche est notamment chapeauté par le Secrétariat d'État à la Formation, à la recherche et à l'innova-

Christian Pidoux,  
directeur d'Agrilogie:  
« Pour la formation,  
il faut mettre d'accord  
toute la Suisse, du petit  
paysan d'Appenzell  
à la grosse exploitation  
du Jura. »



ARC Jean-Bernard Sieber

tion (SEFRI)». Les mises au point discutées par divers corps des métiers agricoles aboutissent généralement à des révisions partielles; une nouvelle thématique à ajouter au cursus comme la reconnaissance de plantes invasives, par exemple.

## Coller aux besoins

Mais aujourd'hui, la formation initiale ne répond plus aux besoins et aux exigences. Une révision complète est donc prévue pour 2026. L'initiative proposée par l'OrTra AgriAliForm en 2018 s'est muée en consultation interne auprès des organisations membres, qui, en plus de la confirmer, ont pu lui apporter diverses améliorations.

« Plusieurs élèves ont signalé que certains sujets vus sur les trois ans ne les intéressaient pas, ou ne leur seraient pas utiles dans leur future exploitation, explique celui qui travaille à la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV). Par exemple, les apprentis agriculteurs apprennent les bases de la production bovine, même si les fermes comptent de moins en moins de vaches aujourd'hui en Suisse. Certains étudiants n'y trouvent pas leur compte, puisqu'ils savent qu'ils n'élèveront pas de bétail. »

Partant de ce constat, le nouveau programme, toujours en cours de validation, vise davantage de flexibilité et une spécialisation dès la troisième année. « Les apprentis qui cherchent à obtenir un CFC d'agriculture auront un tronc commun de deux ans pour maintenir des bases solides: fertilité des sols, connaissance des animaux, des plantes, etc. En troisième année, ils choisiront une des six orientations pour confirmer leur CFC: grande culture, grande culture bio, production bovine, production porcine, aviculture et agriculture de montagne. Ils auront la possibilité d'en choisir une deuxième s'ils veulent prolonger leur formation sur quatre ans, ce qui leur vaudra un deuxième CFC », développe Christian Pidoux.

## Une année de plus?

La révision est « un bon consensus », selon l'ingénieur agronome, puisqu'elle concilie les points de vue. « D'un côté, la Suisse alémanique souhaite maintenir un cursus de trois ans, mais de l'autre, les Romands tendent à vouloir ajouter une année supplémentaire pour étendre la formation de base, poursuit-il. L'avantage, c'est que la formation initiale va permettre aux jeunes de se familiariser plus tôt vers des compétences spécifiques. L'inconvénient est que leur exploitation peut changer, et ils disposeront de connaissances plus pointues,

mais moins larges ». Le CFC d'aviculteur sera quant à lui supprimé, puisqu'il rejoindra les six domaines proposés aux futures agricultrices et futurs agriculteurs.

Quant aux plans d'étude des cavistes et des viticulteurs, ils seront désormais regroupés par une introduction commune de deux ans, suivis d'une troisième année de spécialisation. Plus précisément, un CFC de "viniculteur" avec deux orientations: vigne ou cave. « L'avantage de ce système, c'est que les apprentis pourront aussi pousser leur formation sur quatre ans s'ils choisissent d'étudier les deux orientations », souligne le directeur d'Agrilogie.

Après de nombreuses adaptations à la suite de la consultation interne, les leçons de la nouvelle formation initiale aux professions agricoles devraient s'allonger à 1500 heures sur trois années, avec une répartition de 500 cours à la place des 480 en vigueur. Les apprentis suivront toujours une leçon en établissement par semaine, ainsi que des cours blocs en période hivernale. « Lors de nouvelles ordonnances, il faut mettre d'accord toute la Suisse, du petit paysan d'Appenzell à la grosse exploitation du Jura. C'est un travail de longue haleine », explique Christian Pidoux. ☉



Une filiale de Prométerre

**Les spécialistes de la fiduciaire agricole  
à votre service depuis plus de 25 ans.**

T. 021 614 24 28 | [fidasol@prometerre.ch](mailto:fidasol@prometerre.ch)

[prometerre.ch](http://prometerre.ch)



Une filiale de Prométerre

**Votre partenaire hypothécaire  
pour vos projets agricoles.**

T. 021 614 24 33 | [sofia@prometerre.ch](mailto:sofia@prometerre.ch)

[prometerre.ch](http://prometerre.ch)



Une filiale de Prométerre

**Rejoignez les 50 communes vaudoises  
qui font confiance à Fiprom  
pour la révision de leurs comptes.**

T. 021 614 24 29 | [fiprom@prometerre.ch](mailto:fiprom@prometerre.ch)

[prometerre.ch](http://prometerre.ch)



**100 % local et savoureux :  
une promesse tenue chez votre traiteur  
comme à La Buvette du parlement.**

T. 021 614 25 65 | [info@terre-vaudoise.ch](mailto:info@terre-vaudoise.ch)

[terre-vaudoise.ch](http://terre-vaudoise.ch)

# Fiers d'exercer un MÉTIER ESSENTIEL pour la population

Rencontre avec deux jeunes agriculteurs du canton de Vaud : discussion autour de leurs motivations et de leur rapport à ce mode de vie.

D'après l'Union suisse des paysans (USP), plus de 3900 apprentis ont choisi en 2023 une profession de la terre, soit 5% de plus par rapport à 2022 (3756). Une évolution positive, notamment grâce aux apprentissages d'agriculteur et de maraîcher, qui semblent susciter le plus d'intérêt. C'est effectivement dans la première orientation nommée que François Vial et Hélène Vallotton se sont formés. Rencontre avec deux jeunes agriculteurs, récemment certifiés et aujourd'hui travailleurs à plein temps.

Tous deux issus de parents agriculteurs, ils ont initialement voulu suivre une autre voie, respectivement par un apprentissage de bûcheron et d'employée de commerce. « Même si j'ai toujours baigné dans ce milieu, je ne me voyais pas en faire ma profession, raconte François Vial, 29 ans. J'ai donc d'abord effectué une autre formation, mais ça m'a manqué, alors j'ai changé d'orientation pour revenir aux sources », poursuit celui qui a obtenu son CFC d'agriculteur en 2018, puis un brevet l'année dernière.

Hélène Vallotton s'est quant à elle rendue à l'évidence : elle ne se voyait pas faire « du bureau » toute sa vie. « Je voulais rester dans la pratique, faire quelque chose de concret, qui avait du sens à mes yeux. Je trouve une grande satisfaction à voir l'évolution des récoltes et la valorisation du lait en fromage, qui est ensuite prêt pour la consommation », analyse la jeune femme de 25 ans, certifiée en 2022.

## Précieuse formation

Cette dernière alterne aujourd'hui entre deux modes de vie : « En été je suis à l'alpage, dans une ferme laitière et en hiver, je retourne dans les bureaux, c'est un rythme que j'apprécie ». L'agricultrice s'est arrêtée au niveau CFC, satisfaite de ses connaissances préalables en comptabilité. François Vial, en chef d'exploitation agricole et laitière, a entamé son brevet après la reprise de son domaine en 2020 : « J'ai remarqué très vite avoir des lacunes en gestion, c'est pourquoi j'ai suivi la formation professionnelle supérieure à côté de mon travail, en trois ans ».



Jeune agricultrice dans le Jura vaudois, Hélène Vallotton ne se voyait pas « faire du bureau » toute sa vie.



François Vial, à Montricher : « J'aime tout dans ce métier ».

Ce dernier affirme « tout aimer » dans la profession qu'il exerce : « J'aime être dehors et au contact des animaux. C'est un rythme de vie à adopter, mais j'arrive à prendre quelques congés, car j'ai un employé. Je suis fier de pratiquer un métier essentiel pour la population ».

Les deux jeunes travailleurs ont un souvenir positif de leur formation de CFC. « Très intéressé par les bovins, j'ai trouvé les cours géniaux, mais c'est vrai que pour certains camarades qui ne souhaitaient pas élever de bétail, ça pouvait être ennuyeux. » Et Hélène Vallotton d'ajouter : « J'ai effectué ma première et ma troi-

sième année en Suisse alémanique, ce qui est une bonne manière de découvrir plusieurs types d'exploitation ».

Informés de la restructuration prochaine du plan d'étude de CFC prévue dès 2026, les deux travailleurs de la terre approuvent l'idée d'une spécialisation avancée dès le CFC, mais insistent sur l'importance d'un enseignement général. « C'est très bien de proposer de se spécialiser plus tôt, sans pour autant minimiser l'enseignement commun des deux premières années, qui permet de voir les difficultés reliées à chaque branche du métier », conclut l'agricultrice. ☉

La solution des petits espaces  
avec le confort d'un vrai matelas

Canapé-lit ORIO (exposé dans nos 3 magasins)



Canapé-lit gigogne BREAK (exposé à Yverdon et Givisiez)



**YVERDON**  
**LAUSANNE**  
**GIVISIEZ**

Av. de Grandson 60  
Rue Saint-Martin 34  
Route des Fluides 3

024 426 14 04  
021 323 30 44  
026 322 49 09



[www.confort-lit.ch](http://www.confort-lit.ch)



ARC Jean-Bernard Sieber

Le quadragénaire Martin Pidoux, nouveau directeur de Prométerre : des missions qui vont de la promotion et de la défense des métiers de la terre à l'information à une population toujours plus déconnectée de l'agriculture.

# L'homme qui tombe à pic pour **RELEVER LES DÉFIS** de l'agriculture

Le nouveau directeur de Prométerre, Martin Pidoux, détaille les enjeux de l'Association de promotion des métiers de la terre qui se place aux côtés des agriculteurs.

Fraîchement nommé à la barre de Prométerre, Martin Pidoux n'a pas le temps de s'ennuyer tant les défis qui s'imposent à la branche sont nombreux. Issu d'une famille paysanne, ce quadragénaire a également travaillé au sein de l'Office fédéral de l'agriculture et de l'Union suisse des paysans, avant d'enseigner à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Berne. Interview.

## **Martin Pidoux, comment définissez-vous votre association pour le grand public ?**

Prométerre a plusieurs missions principales. La promotion des métiers de la terre, y compris la défense des intérêts de

nos membres (agriculteurs, arboriculteurs, maraîchers, etc.), la communication pour mieux expliquer au grand public combien nos métiers sont importants et ce qu'ils apportent à la population. Nous remplissons également un certain nombre de prestations qui sont délégués sur mandat de l'État et proposons toute une panoplie d'assurances en faveur des familles paysannes, par exemple le dépannage agricole et la protection juridique.

## **Sur combien de personnes vous reposez-vous pour remplir toutes ces tâches ?**

Entre 180 et 200 personnes. Le financement est réparti entre les cotisations

des membres, l'enveloppe de l'État correspondant aux mandats confiés et les coûts de certains services, comme notre fiduciaire. Nous avons 14 filiales au total, ce qui montre l'ampleur de nos engagements en faveur de l'agriculture vaudoise surtout, mais pas uniquement.

## **En quoi êtes-vous utile à la branche ?**

Il y a les services de base déjà évoqués, comme les assurances ou la prévoyance, qui sont indispensables à toute entreprise. Ce que je constate de plus en plus, c'est que tous nos métiers deviennent chaque jour plus complexes et nos prestations gagnent en importance pour

La qualité de vie dans l'agriculture est importante aussi. Chaque exploitante ou exploitant doit pouvoir concilier son travail avec la famille et les loisirs.



cette raison. Quand un paysan souhaite évoluer dans son approche technique ou rendre son domaine en phase avec une nouvelle législation, notre conseil ainsi que nos cours dispensés par des professionnels formés peuvent grandement l'aider. Il y a clairement une demande dans ce sens.

### **N'avez-vous pas la « tentation » de former le public également ?**

Il est plus juste de parler d'informer, mais la question est pertinente. La part de la population en contact direct avec l'agriculture ne cesse de diminuer. C'est un enjeu majeur pour une organisation comme la nôtre.

### **Ces dernières années, on a vu Prométerre toujours plus présent sur le terrain politique. Pourquoi ?**

Parce que le débat est presque permanent désormais avec des initiatives vues « contre » l'agriculture qui sortent du bois chaque année ou presque. Notre rôle est d'être au cœur des discussions, d'abord pour défendre nos positions ainsi qu'une information factuelle et vérifiée, mais aussi parce que ces initiatives nous permettent d'avoir une plateforme pour

nourrir un dialogue honnête et franc avec un public que nous ne côtoyons pas forcément en dehors de ces rendez-vous démocratiques. Jusqu'ici, ces initiatives au ton rude ont plutôt permis de mieux expliquer les efforts de nos métiers et de sensibiliser le public, même si cela demande un engagement très important.

### **Comment se fait-il que votre message peine à passer, que les progrès de l'agriculture ne sont pas toujours considérés ?**

L'alimentation est un sujet qui intéresse tout le monde, car il nous touche toutes et tous directement. Cela implique de communiquer davantage, puisque certaines idées ne sont plus le reflet de la réalité ; et certaines recommandations, qui paraissent fondées dans des propos politiques, conduiraient parfois à l'inverse de l'objectif, comme une importation massive de certaines denrées. Mon rôle est notamment de participer à cette connexion entre deux mondes.

### **Depuis votre entrée en fonction, quel est l'état de santé des métiers de la terre ?**

Si l'on ne regarde que le court terme, c'est un secteur qui connaît des difficultés et

qui est remis en question dans ses certitudes. Mais dans un monde qui évolue tout le temps, on sait que nous devons toujours manger trois fois par jour et produire en phase avec les enjeux environnementaux, ce qui donne des perspectives fantastiques. D'autant que la plupart de nos membres ont fait leur « révolution » et sont prêts à répondre à tous ces défis, forts d'une excellente formation et d'équipements très modernes.

### **Et quelle est votre préoccupation principale ?**

La relève ! Une jeune personne qui s'intéresse à l'environnement et à la meilleure manière de nourrir la population doit suivre un cursus dans le domaine agricole. Elle aura un travail assuré pour l'avenir. L'agriculture offre une foule de métiers passionnants et nous sommes conscients des efforts à produire pour trouver des personnes compétentes, ce qui est une difficulté à ce jour. Nous devons aussi penser à la qualité de vie, qui doit permettre à chaque exploitant de concilier son travail avec la famille et les loisirs, ce qui est très important à notre époque. ☺

# Une négociatrice, avec le BIEN-ÊTRE DE LA TERRE en ligne de mire

Aude Jarabo dirige AgrolImpact, qui vise à réduire l'empreinte carbone de l'agriculture. Pour ce faire, elle négocie notamment avec de grands groupes et fait valoir les intérêts des travailleurs de la terre.

Permettre aux agriculteurs de connaître avec précision l'empreinte carbone totale de leur domaine agricole et faire en sorte de la réduire en les mettant autour d'une table avec des industriels et des écologistes: telle est la mission d'AgrolImpact. Créée en décembre 2023, cette association représente une alliance unique dans le milieu agricole.

C'est le vote du Plan climat vaudois qui a donné l'impulsion à la naissance d'AgrolImpact. Aude Jarabo, sa directrice, raconte: «Prométerre devait discuter avec le Canton afin d'élaborer le volet agricole de ce plan et on m'a proposé un poste. Comme le climat définit l'efficacité du système de production en général, il appelle beaucoup de problématiques et de nombreuses solutions à construire, ça m'a intéressée.»

En parallèle aux discussions avec la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV) pour concrétiser le plan vaudois, Aude Jarabo endosse tout d'abord le costume de déléguée climat chez Prométerre. «Il ne suffit pas de constater que la sécheresse est de plus en plus présente, il faut réussir à transformer les habitudes pour s'adapter à cette nouvelle normalité.»

## Vulgariser les études

Pour parvenir à cette transformation, l'ingénieure agronome se plonge dans les études et rapports climatiques, et en devient une sorte de traductrice. « Leur lecture n'est pas simple, explique-t-elle. Il faut appréhender et surtout vulgariser tout ça pour le présenter aux agriculteurs.» Transposer les conclusions des scientifiques en réalité du terrain, faire le lien entre la recherche et la terre, telle est la mission d'Aude Jarabo chez Prométerre durant trois ans, au service de l'agriculture et de ses défis.

En ligne de mire, une question: comment faire pour maintenir une production de denrées alimentaires dans le contexte de 2050. «On lit parfois que la Suisse ressemblera au sud de la France, que l'on va se mettre à cultiver des oliviers,



Sébastien Bovy - Photographisme.ch

Aude Jarabo, directrice de l'association AgrolImpact et diplomate de la terre: «Il faut que la transition fasse envie !»

mais ce n'est pas le cas, affirme-t-elle. En revanche, on connaîtra des épisodes de pluie plus intenses et des phases de sécheresse plus longues. Il faut donc trouver comment s'adaptera l'agriculture.»

Pour illustrer ses propos, l'habitante du village d'Apples, au Pied du Jura, utilise une des céréales les plus produites au monde: le maïs. «Lorsque l'on fait de l'élevage, on a besoin de fourrage et c'est l'une des difficultés avec la sécheresse: on n'arrive pas à en récolter assez, ex-

plique l'agronome. Notre système fonctionne essentiellement sur la culture du maïs, qui nécessite beaucoup d'eau. On pourrait le remplacer avec de la luzerne, une légumineuse, ou du sorgho, une plante d'origine africaine qui ne demande pas de grandes quantités d'eau pour fournir suffisamment de fourrage.»

## Autour de la table

De son expérience chez Prométerre, Aude Jarabo retire un constat. «Aujourd'hui, on



# JEAN MONOD SA

Chauffage - Ventilation - Climatisation

**Chauffage tous systèmes • Mazout • Gaz • Eau surchauffée  
Bois • Pellets • PAC • Solaire • Production d'eau chaude sanitaire  
Ventilation • Climatisation • Services**

Avenue de la Confrérie 42 • 1008 PRILLY • Case postale 224  
T 021 343 50 50 • F 021 343 50 51 • jmsa@jean-monod.ch  
[www.jean-monod.ch](http://www.jean-monod.ch)

## BARBEY SA

Chauffage ■ Sanitaire

Energies renouvelables

Maîtrise + Fédérale

Tél. 021 702 26 12 info@chbarbey.ch

Bretigny-sur-Morrens



Votre spécialiste taille | abattage

# EMERY ARBRES SA

## 079 622 53 52

Mézières | [www.emery.ch](http://www.emery.ch)

**UNE TECHNOLOGIE UNIQUE EN SUISSE  
ROMANDE POUR UNE INTERVENTION  
RAPIDE ET SOIGNÉE.**

## Chauffage au sol inefficace : NOUS AVONS LA SOLUTION !!

### Il était une fois, le chauffage au sol...

Tout d'abord, il faut savoir que dès la première minute de mise en eau du système, le phénomène de corrosion s'amorce et forme des oxydes de fer (boue). Après plusieurs années, cette dernière s'accumule ce qui provoque des dysfonctionnements de votre réseau de chauffage. De plus, les installations posées depuis les années 1970 sont généralement constituées de plastique (PER: polyéthylène réticulé) dont les stabilisateurs s'évaporent avec le temps, ce qui fragilise l'étanchéité du circuit.

**Résultat:** un embouage, qui peut provoquer une baisse de chauffage à certains endroits, un système de serpentins fragilisé pouvant aboutir à des perforations.

#### Le problème

- > Le chauffage au sol a de la peine à chauffer.
- > La puissance thermique diminue.
- > La pression dans le système de chauffage chute.

#### NOUS AVONS LA SOLUTION !

1. Nettoyage par sablage mécanique et évacuation de la boue et de la rouille par aspirateur.
2. Injection de résine par compresseur.
3. Séchage et remise en eau des serpentins.

#### NOTRE PROCÉDÉ

1. Après démontage des boucles, nous installons un compresseur spécial affilé à un aspirateur à la sortie de chaque boucle.
2. Nous injectons du sable à haute pression, qui enlève la boue et désincruste les serpentins.
3. Les déchets et poussières sont dirigés vers l'aspirateur, puis nos techniciens constatent le parfait nettoyage.
4. Un enduit (résine époxy) est injecté sur les parois internes des serpentins, afin de remplir les porosités et rendre la boucle étanche à l'oxygène.
5. Après 48 heures de séchage, la remise en eau peut être effectuée.

#### LES AVANTAGES

- > Rapide et économique.
- > Non invasif / inutile de casser chapes et carrelage.
- > Respectueux de l'environnement (déchets recyclés).

#### L'ANALYSE

Par laboratoire mobile, notre équipe analyse la teneur en oxygène de l'eau et PH circulant dans les serpentins qui, si la valeur est trop élevée, est signe de fragilisation.

#### CONTACTEZ-NOUS !

Si vous pensez que votre système de chauffage nécessite une intervention, n'hésitez pas à nous contacter. Ne soyez pas les acteurs passifs et payants de votre système de chauffage, agissez et réalisez ainsi des économies à terme.

## SoluTubes®

SA  
Assainissement de chauffage au sol

1227 CAROUGE 1470 ESTAVAYER-LE-LAC 1036 SULLENS 1895 VIONNAZ  
Rue J-Girard 24 Ch. des Tenevières 19 Ch. du Verger 2 Av. du Léman 8  
T 022 368 30 04 T 026 664 00 04 T 021 731 17 21 T 027 281 30 04  
F 022 368 30 07 F 026 664 00 07 F 021 731 50 91 F 027 281 30 07

[info@solutubes.ch](mailto:info@solutubes.ch) • [www.solutubes.ch](http://www.solutubes.ch)

#### Merci de me contacter pour :

- > une analyse de la teneur en oxygène CHF 390.-
- > un devis gratuit et sans engagement
- > d'autres informations

#### Coupon à retourner à :

SoluTubes SA  
ch. du Verger 2  
1036 Sullens

#### Mes coordonnées :

Nom  Prénom

Adresse, NPA, Localité

Tél.  E-Mail



Wolfgang Jargstorff

Notre système fourrager repose beaucoup sur le maïs, qui demande beaucoup d'eau. Aude Jarabo estime que l'on pourrait le remplacer par d'autres plantes moins gourmandes et suffisamment productives.

a des agriculteurs prêts à faire les efforts, mais on a aussi besoin des gens qui achètent le fruit de ce labeur», appuie-t-elle. C'est de ce constat qu'est née l'idée de l'association AgrolImpact. « Mon travail, c'est de développer des filières, des partenariats. L'agriculture ne peut pas changer seule. Il faut une chaîne de valeur qui suive. »

Pour celle qui a travaillé plus de cinq ans au ministère de l'Agriculture en France, il s'agit désormais de réunir toute la filière autour de la table et de dialoguer avec tous, notamment les industriels. « Mon but, c'est que les bonnes personnes aient les infos justes, schématise-t-elle. Il faut expliquer aux distributeurs que le pois chiche ne pousse pas et ne poussera jamais ici. Beaucoup veulent favoriser le local, mais ne savent pas vraiment comment s'y prendre et ce qu'il est possible de faire. »

À l'inverse, les distributeurs ont des contraintes bien spécifiques qui ne collent pas toujours aux enjeux agricoles. « Vouloir des frites impeccables, de la même taille, cela implique de sélectionner uniquement les plus belles patates, raconte Aude Jarabo. Ce qui, évidemment, n'est pas compatible avec ce que donne la nature. »

C'est là que son travail de « diplomate de la terre » prend tout son sens, s'attendant à réunir tous les représentants de la chaîne alimentaire dans le but de trouver les meilleures alliances. « Il n'y a pas une personne qui détient LA solution. C'est au contraire de l'intelligence collective et c'est ce que j'aime. »

### Le plus petit dénominateur commun

Forcément, le dialogue n'est pas toujours aisé. « Il y a évidemment des sujets sur

lesquels le WWF et Nestlé ne pourront jamais se mettre d'accord, reconnaît la directrice d'AgrolImpact. Mais on recherche le plus petit dénominateur commun qui peut mener à un accord, aussi minime soit-il. »

Pas question de laisser qui que ce soit sur le côté, même les entreprises à qui l'on reproche souvent de réaliser ses marges sur le dos des agriculteurs. « On a besoin d'eux, affirme Aude Jarabo. La transition climatique va devoir se faire et elle va coûter cher. Il faut mutualiser les financements, et pour ça, on doit œuvrer avec ceux qui ont l'argent. » Et l'ingénieure agronome de formation de conclure : « D'ailleurs, 80% des produits agricoles sont achetés par deux grands distributeurs. Donc il n'y a pas de miracle. »

## I Propositions concrètes

Ne risque-t-on pas le « Greenwashing » (ndlr: méthode de marketing consistant à communiquer auprès du public en utilisant l'argument écologique) avec les grandes entreprises qui rejoignent AgrolImpact? « Non, car pour rejoindre notre association, il faut une proposition d'action concrète. Ce qui empêche les entreprises de nous rejoindre juste pour la forme ou de s'opposer à

des projets. » Et la directrice d'AgrolImpact d'ajouter : « Les gens, qu'il s'agisse des privés ou des entreprises, ont envie d'agir. Il faut juste que la transition fasse envie et il faut surtout leur expliquer les choses. Cela peut paraître simple, mais je pense que l'on peut régler passablement de problèmes en discutant et en essayant de se comprendre. »

## Énergie et durabilité en cave viticole

Plan climat, énergies renouvelables, eau, financement, rénovation d'une cave



26 novembre 2024



Chateauneuf-Conthey VS

Inscrivez-vous dès aujourd'hui !



[url.agridea.ch/cours-cave-durable](http://url.agridea.ch/cours-cave-durable)



Régie publicitaire et gestion des abonnements pour la **Feuille des avis officiels**



Rue du Marais 17 | CP 99 | 1020 Renens VD 1  
Tél. 021 317 51 72 | [regiepub@pcl.ch](mailto:regiepub@pcl.ch)



**Germa Paysages**  
Votre paysagiste

De la conception à la réalisation : vous pouvez compter sur nous!



[germa-paysages.ch](http://germa-paysages.ch)

Monthey · Etoy



**Entreprise Forestière Daniel Ruch SA**

1084 Carrouge (VD)

Tél. 021 903 37 27 et 079 449 58 44

[www.danielruch.swiss](http://www.danielruch.swiss)



**TRAVAUX FORESTIERS**  
**ACHAT DE BOIS / FORÊTS**  
**ELAGAGE**  
**STABILISATION BIOLOGIQUE**  
**TRANSPORT**  
**GENIE FORESTIER**



**CHANGINS**

Site de formation unique en Suisse, CHANGINS constitue depuis plus de 75 ans le centre de compétences national pour la formation supérieure des métiers de la vigne, du vin et de l'arboriculture.

**A chacun sa formation pour faire face aux enjeux actuels du monde vitivinicole !**

**L'école supérieure de technicien-ne vitivinicole (ES)**

pour devenir viticulteur-trice-encaveur-euse ou suivre les cours pour les Brevets et Maîtrises de viticulteur-trice, caviste ou arboriculteur-trice.

**La Haute Ecole de viticulture et œnologie (HES)**

pour devenir Œnologue Bachelor of Science HES-SO en viticulture et œnologie, et/ou obtenir le Master of Science in Life Sciences HES-SO orientation viticulture et œnologie, ainsi que le Vinifera EuroMaster.

CHANGINS organise ou participe à des formations continues destinées aux professionnels du milieu vitivinicole issues des questionnements du terrain.

**L'école du vin**

pour suivre, en tant qu'amateur-trice ou professionnel-le, des formations continues ou acquérir le Brevet fédéral de sommelier-ère.

**15 mars 2025:**  
pour des métiers qui ont du sens !  
**CHANGINS vous accueille sur son site pour présenter ses formations, ses infrastructures et de nombreuses activités.**



CHANGINS | Route de Duillier 52 | 1260 Nyon | Suisse  
+41 22 363 40 20 | [info@changins.ch](mailto:info@changins.ch) | [www.changins.ch](http://www.changins.ch)

# Agriculture vaudoise

## CHIFFRES-CLÉS

**108'100 ha**

Vaud est le 2<sup>e</sup> canton du pays en surface agricole

**28'353 ha**

En surface céréalière Vaud est 1<sup>er</sup> du pays

**75'800 ha**

**de surface d'assolement (SDA)**

Vaud est le 2<sup>e</sup> canton suisse en matière de terres agricoles précieuses

**3534 exploitations**

Vaud est en 4<sup>e</sup> position

**12'382 emplois**

3<sup>e</sup> canton suisse en termes d'emplois dans l'agriculture

En 10 ans, les productions agricoles qui ont connu le plus grand développement sont :

**+ 106 %**

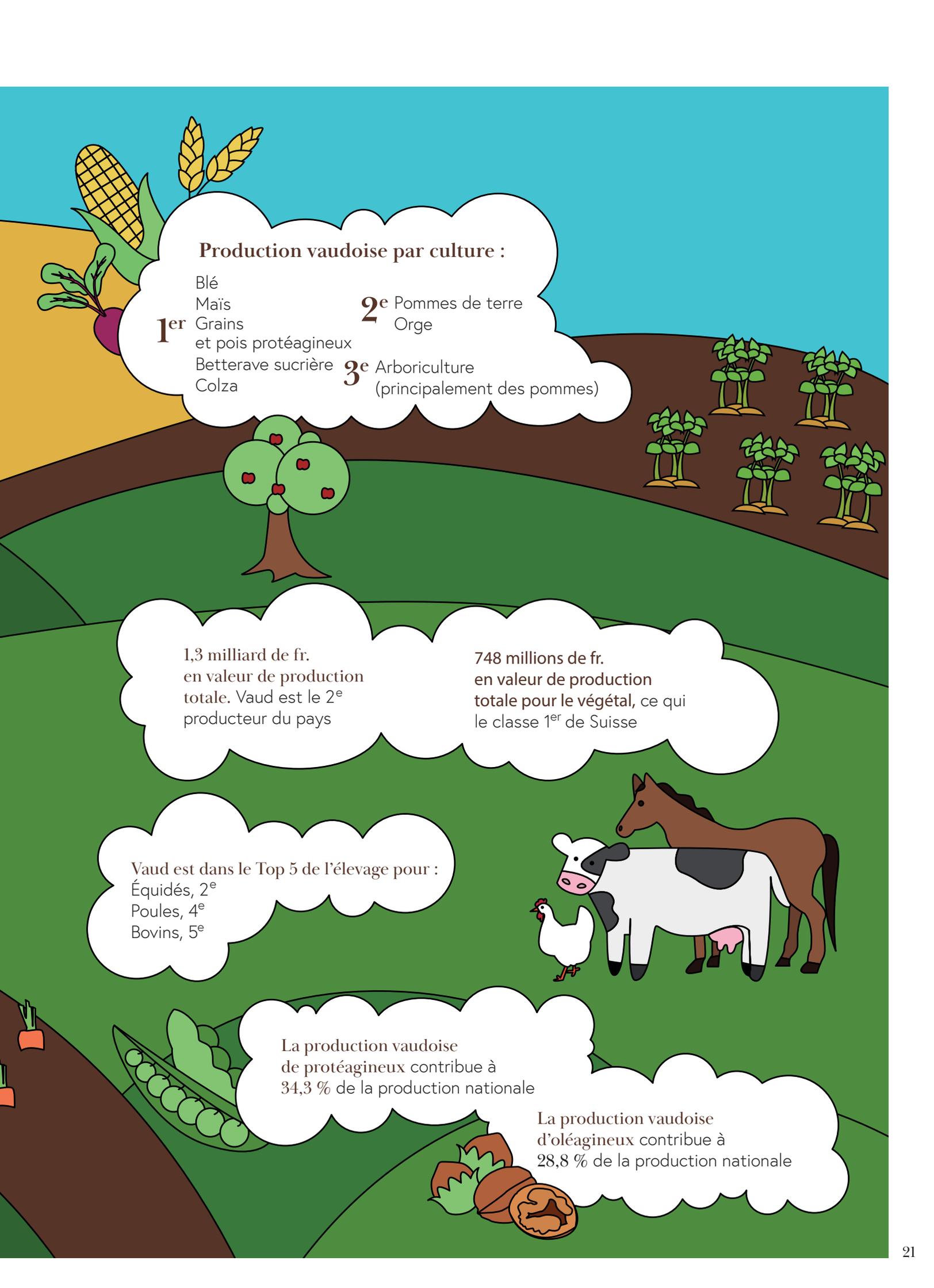
de cheptel pour les œufs

**+ 41 %**

de cheptel de volailles

**+ 18 %**  
d'hectares maraîchers  
(légumes)

**+ 11,8 %**  
d'hectares fruitiers



## Production vaudoise par culture :

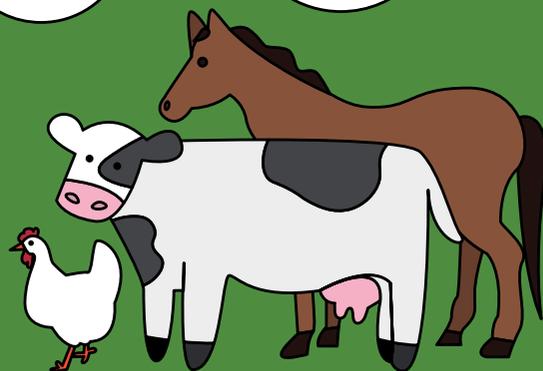
- 1<sup>er</sup>** Blé  
Maïs  
Grains et pois protéagineux  
Betterave sucrière  
Colza
- 2<sup>e</sup>** Pommes de terre  
Orge
- 3<sup>e</sup>** Arboriculture  
(principalement des pommes)

1,3 milliard de fr.  
en valeur de production  
totale. Vaud est le 2<sup>e</sup>  
producteur du pays

748 millions de fr.  
en valeur de production  
totale pour le végétal, ce qui  
le classe 1<sup>er</sup> de Suisse

Vaud est dans le Top 5 de l'élevage pour :

- Équidés, 2<sup>e</sup>
- Poules, 4<sup>e</sup>
- Bovins, 5<sup>e</sup>



La production vaudoise  
de protéagineux contribue à  
34,3 % de la production nationale

La production vaudoise  
d'oléagineux contribue à  
28,8 % de la production nationale

# Un prestigieux PATRIMOINE au pied du mur

La région du Lavaux forme un paysage somptueux de terrasses, qui s'étale sur des kilomètres de rangées verdoyantes, et qu'il convient de soigner davantage.

Un panorama historique, fonctionnel, témoin de l'ingéniosité humaine face à la nature. «Le canton de Vaud fourmille de murs de vignes», assure Vincent Bailly, gestionnaire du domaine «Lavaux, vignoble en terrasse» et directeur de l'association Lavaux Patrimoine mondial (LPm). «Certains murs requièrent une protection moins directe que ceux de Lavaux, où ils représentent un véritable outil pour l'exploitation en pente.»

Inscrit dans l'inventaire fédéral des paysages, sites et monuments naturels d'importance nationale (IFP) depuis 1977, le célèbre vignoble a rejoint la liste UNESCO en 2007. Une reconnaissance qui repose en partie sur le patrimoine bâti, constitué par 450 km de murs de vigne et 10'000 terrasses. Au cœur de l'exploitation viticole, Lavaux est également au centre de discussions quant aux nombreux enjeux de sa préservation. Parmi les préoccupations, la conservation des murs de vigne, piliers constitutifs du paysage historique. «Dans le cadre de la 3e initiative «Sauvez Lavaux», le Conseil d'État vaudois a déposé un contre-projet en 2014. Parmi les propositions figurait l'élaboration d'un plan d'affectation cantonal (PAC Lavaux) devant concrétiser la loi Lavaux (LLavaux) dans les territoires hors zone à bâtir. Dix ans de travaux ont été nécessaires pour permettre au Grand Conseil d'entamer les premiers débats, ce printemps», explique Vincent Bailly.

Porté par le Conseil d'État, la Direction générale du territoire et du logement (DGTL), les dix communes territoriales et autres entités concernées, le PAC Lavaux vise principalement à régler les usages du sol et à définir les éléments qui doivent être protégés, tels que les murs de vignes par exemple. Un projet délicat, qui doit concilier des besoins et des intérêts parfois antagonistes dans un périmètre très surveillé.

## Les murs de vignes, «une charge phénoménale»

Les murs de vignes se placent parmi les préoccupations. Le directeur de LPm souligne que leur entretien régulier re-



ARC Jean-Bernard Sieber

Vincent Bailly, gestionnaire du domaine «Lavaux, vignoble en terrasse» et directeur de l'association Lavaux Patrimoine mondial : «L'entretien des murs de vigne est une charge phénoménale pour les vignerons.»

présente une «charge phénoménale» pour les vignerons de Lavaux qui en sont responsables. «Les murs perpendiculaires aux courbes de niveau – appelés épondes – séparent les parcelles en terrasses et rendent l'accès et le travail complexe et pénible. À ces conditions difficiles s'ajoutent celles résultant des enjeux climatiques, intensifiées ces dernières années, qui fragilisent le réseau de murs et provoquent des chutes plus fréquentes. La possible destruction de certaines de ces épondes est prévue dans le règlement du PAC», précise-t-il.

Ce plan permettrait d'accroître la taille des parcelles pour faciliter l'activité des vignerons. En revanche, en tant qu'élément central dans les inscriptions du domaine à l'Inventaire fédéral des paysages et par l'UNESCO, l'autorisation de démolir certains murs de vigne pourrait ainsi menacer la valeur patrimoniale du site. «Les murs doivent être conservés, dans le respect des savoir-faire qui ont permis d'édifier le vignoble en terrasses de Lavaux»,

insiste Vincent Bailly. Tout en concédant que «si l'entretien à tout prix de ce réseau de murs menace directement la rentabilité et donc l'existence même de la viticulture, alors la préservation du patrimoine construit entre en conflit direct avec la protection du patrimoine humain, lui aussi reconnu.»

En vue d'une validation possible du PAC Lavaux, le gestionnaire du site mentionne que «la mission du PAC est donc de trouver l'équilibre nécessaire entre une exploitation durable et rentable, ainsi que le maintien du patrimoine bâti pour préserver l'identité de Lavaux. Pour ce faire, il faut avoir une lecture fine de la portée patrimoniale de chaque mur, afin de discerner ceux qui contribuent à ce réseau historique et ceux qui ont cessé d'avoir cette fonction et qui pourraient être supprimés». En somme, établir un «mode d'emploi» qui permettrait d'éviter, selon lui, de «fragiliser l'intégrité structurelle du vignoble et d'altérer son importance patrimoniale». ☺



print · conseil · logistique

# Et si on vous aidait à améliorer votre éco-responsabilité ?

Vous désirez promouvoir votre activité tout en limitant l'impact de votre communication sur l'environnement ? La solution, vous la tenez entre vos mains.

Chez PCL nous mettons en œuvre un processus d'impression respectueux, à faible impact environnemental, qui permet d'imprimer de façon éco-responsable.

Une imprimerie qui dure depuis 1773 est aussi une imprimerie durable.

- Gestion et recyclage des déchets
- Économies d'énergie
- Utilisation de papiers labellisés (gestion durable des forêts)
- Utilisation d'encre sans solvants et biodégradables



## Joignez-vous à notre démarche durable !

### Renens

Rue du Marais 17  
1020 Renens  
T + 41 21 317 51 51

### Aigle

Rue Colomb 11  
1860 Aigle  
T + 41 24 524 41 00



pcl.ch





ARC Jean-Bernard Sieber

## Mission : propulser LE VIN VAUDOIS au-delà de la tradition

Tête pensante chargée de la promotion des vins vaudois, Benjamin Gehrig a lancé avec son équipe des stratégies innovantes pour mettre en avant les crus du terroir.

Benjamin Gehrig, à la tête de l'Office des vins vaudois : « En Suisse, 80 % des consommateurs et consommatrices de vin sont dans la région alémanique. »

Les activités de l'Office des vins vaudois (OVV) se concentrent exclusivement sur la promotion du vignoble, sur laquelle veille une équipe dynamique de trois personnes. Si de nombreux moyens sont déployés pour assurer un travail publicitaire (papier, contenus numériques, collaborations et manifestations annuelles), l'Office apporte également aux vigneron·ne·s un soutien financier à disposition pour l'organisation d'événements locaux, l'installation de stands, etc.

Mais si le périmètre d'action de la promotion des vins vaudois s'arrête avant la vente, on peut se demander comment est financée cette activité. « En Suisse, tous les vigneron·ne·s sont soumis aux taxes vitivinicoles prélevées par l'État. Cet im-

pôt obligatoire comprend une taxe à la surface au mètre carré et une taxe à l'encavage au litre, explique Benjamin Gehrig, directeur de l'OVV. Nous sommes donc directement subventionnés par les vigneron·ne·s, par le biais de l'État. »

Une contribution qui représente un montant de 3 millions de francs à la charge de la promotion régionale. « Une partie est dédiée aux nombreuses activités gérées par notre équipe, tandis qu'un budget défini retourne directement aux producteurs, pour les aider à mettre eux-mêmes en avant leurs produits. C'est une manière de les inclure également dans la promotion », ajoute Céline Baechler, cheffe de projet.

## Actions de terrain

Parmi ses tâches, l'OVV porte aussi la casquette événementielle, par des « actions de terrain », précise le directeur. « Nous organisons chaque année les Caves ouvertes vaudoises, le concours de la Sélection des vins vaudois et nous entretenons des partenariats solides avec le Montreux Jazz, le Food Zurich, l'Expovina, entre autres », énumère-t-il.

« Les Caves ouvertes nous fournissent beaucoup d'informations précieuses, poursuit Céline Baechler. Depuis la numérisation des inscriptions, on arrive à avoir de meilleures statistiques. On sait que pour l'édition 2023, la moyenne d'âge des personnes participantes aux Caves était de 37 ans et que 70% des visiteurs avaient entre 18 et 40 ans ». Et pour la distinction homme femme ? « Aujourd'hui on remarque une consommation à 50/50, ça a beaucoup évolué », affirme la cheffe de projet.

En plus de devoir prendre en compte un public qui se diversifie, l'instance s'étend à une échelle nationale. En Suisse, si la plus grosse production de vins se concentre autour de l'arc lémanique et dans le Valais, « 80% des consommateurs se trouvent dans la région alémanique », souligne Benjamin Gehrig. « Nous mettons aussi l'accent sur la Suisse allemande pour s'aligner sur la demande, même s'il ne faut pas oublier les habitués qui nous sont fidèles depuis plus longtemps. »

## Plan de relance

Fin 2022, un plan de relance a été mis en place avec le soutien de l'État de Vaud, centré sur trois secteurs du monde viticole vaudois, dont le volet promotionnel. L'OVV a bénéficié d'une dotation supplémentaire de 3 millions, qu'il a répartie sur deux ans. En somme, si les activités ordinaires de l'OVV s'articulent autour du « terroir et de la tradition », le programme vise l'innovation et la durabilité, en accord avec le marché actuel qui cherche à séduire les nouveaux consommateurs.

« On élabore une nouvelle forme de promotion au travers d'un élargissement des plateformes, qui permet non seulement

aux gens de découvrir les produits vini- coles par la publicité et la dégustation, mais de savoir où les acheter. L'idée n'est plus seulement le travail de l'image, mais de transformer la notoriété en un aboutissement concret », explique Benjamin Gehrig.

Dans cette optique, l'OVV souhaite ajouter une étape vers la vente en orientant les consommateurs, notamment par le biais d'un site. Le magasin en ligne vaud- vins.ch, disponible depuis 2023, est une innovation qui recense une centaine de vigneron partenaires. Une démarche qui permet aux clients de retrouver les vins qu'ils ont dégustés lors d'événements et la possibilité « de commander un pa- nachage avec un minimum de trois bou- teilles, chacune au choix, pour favoriser la découverte », détaille Céline Baechler.

« Les habitudes de consommation de la population ne sont plus les mêmes, les gens n'achètent plus des cartons de vins aussi facilement et il est de moins en moins commun de les stocker comme on le faisait dans les caves dédiées, continue-t-elle. Lors de l'achat de l'accès aux Caves ouvertes, les visiteuses et visiteurs reçoivent un billet de 20 francs à utiliser sur le site. » Un bon moyen d'aller consulter, en ligne, les produits proposés par les vigneron.

## Projets en cascade

Cet outil de marketing n'a donc pas la prétention de remplacer les travailleurs des vignes, mais d'aiguiller au mieux une population de plus en plus connectée, avec des sélections saisonnières, des recommandations, etc. « Les lauréats de la Sélection des vins vaudois seront mis en avant, tout comme les bouteilles du top 100 élues par le *Falstaff Magazine*, au sein de coffrets spéciaux. C'est un outil qui doit demeurer de découverte, offrant des explications, et qui permet aux personnes qui ne vont pas chez les vigneron d'entrer plus facilement dans cet univers », décrit le directeur.

Depuis le début de l'année, selon la perspective innovante du plan de relance, l'instance chargée de la promotion a



L'Office des vins vaudois organise chaque année des « actions de terrain », comme les Caves ouvertes vaudoises.

également lancé une formation en partenariat avec GastroVaud et l'école du vin de Changins. Deux jours adressés aux personnels de service de la restauration et de l'hôtellerie autour des vins vaudois, leurs spécificités, les cépages et la présentation aux clients.

L'équipe promotionnelle continue sur sa lancée au travers de nombreuses collaborations avec des « bastions branchés », des lieux éphémères en été et en hiver, ainsi que le partage de recettes de cocktails à base de vin. La marque collective *Escargot Rouge* a également vu le jour, rassemblant des vigneron sous le même sigle. Une alternative permettant aux producteurs de profiter de la force de frappe de la marque et de leur accorder davantage de visibilité.

« Notre but est de favoriser les idées originales pour donner un coup de boost au volet promotionnel. L'aide financière participe à instaurer de nouvelles démarches, mais la question est maintenant de s'assurer de pouvoir les faire vivre à long terme », confient les responsables. ☉

pub

**DU LOCAL  
DANS LE BOCAL**

hugoreitzel.ch

**HUGO**  
— — — — —  
+ — — — — —

AIGLE  
PRODUCTION



# Une vitrine unique pour mettre en valeur LES CRUS DE LA CÔTE

Après des années de gestation, la Maison des vins de la Côte s'apprête à recevoir ses premiers clients. Un atout de taille pour la branche viticole.

Alors qu'on a longtemps ironisé sur « le vigneron qui attend ses clients assis sur ses cartons », image révolue depuis de nombreuses années, c'est un pas de plus qui est franchi sur la Côte vaudoise avec l'ouverture de la Maison des vins à Mont-sur-Rolle, un projet qui a pris un certain temps pour se réaliser.

À la base de cette volonté d'ouvrir une vitrine sur les crus de cette vaste région, Luc Pellet ne boude pas son plaisir. « C'est l'aboutissement d'un travail de taille, mais le résultat est conforme à l'ambition initiale. En plus, le bâtiment et ses infrastructures sont splendides et le site judicieusement choisi, avec ce panorama sur les vignes, le Léman et les montagnes en face. Au niveau touristique, c'est une carte de visite fantastique ! Et, nous l'espérons, un nouvel atout majeur pour les acteurs du vignoble. »

Car la Maison des Vins de la Côte a pour but d'offrir une destination nouvelle aux touristes ainsi qu'aux groupes qui effectuent des sorties et qui cherchent des sites inédits à visiter. Il faut répondre à une demande de *vivre une expérience* toujours plus forte. « Nous leur présentons une collection de crus issus d'une centaine de domaines et vigneronnencaveurs, ainsi que des saveurs du terroir local. La cuisine, l'atelier de dégustation et la salle de séminaire seront des lieux animés, dédiés aux savoir-faire et aux traditions d'ici, comme l'initiation à la dégustation, la découverte de mets du terroir, ainsi que d'autres événements proposés au fil des saisons », salive Luc Pellet.

La vente à l'emporter sera également au rendez-vous, comme lorsqu'on visite une



ARC Jean-Bernard Sieber

Le vigneron Luc Pellet en compagnie de la sommelière Nathalie Ravet, qui dirigera la future Maison des Vins de la Côte, en cours d'aménagement à Mont-sur-Rolle.

fabrication de chocolat ou d'huile de noix. « Nous devons évidemment financer le fonctionnement et travaillons étroitement avec les offices du tourisme de Morges et de Nyon pour attirer une clientèle diverse, qu'il s'agisse de visiteurs étrangers ou des groupes de passage. Nous comptons également de nombreuses entreprises de taille sur l'arc lémanique et nos locaux sont dimensionnés pour les accueillir pour des séminaires ou des célébrations », espère le responsable.

Plus de 200 casiers sont répartis dans ces murs et la profession a joué le jeu en

investissant pour chaque membre 2500 francs à fonds perdu comme mise de départ. Les casiers se louent 300 francs par an, à charge des professionnels sur place de les mettre en valeur et contribuer indirectement à leur promotion.

Au final, le coût de l'opération se monte à environ 4,5 millions, avec notamment des financements cantonaux et fédéraux. « Sur le plan touristique, ce lieu doit devenir une évidence pour une sortie, comme peuvent l'être le Signal de Bougy ou le Château de Prangins », conclut Luc Pellet. ☺

## I Une vitrine complémentaire au caveau familial

Si la Maison des Vins de la Côte est érigée à Mont-sur-Rolle, les producteurs de la région morgienne n'y voient pas une concurrence, puisqu'ils sont nombreux à y avoir adhéré. Pour Tristan Perey, des Domaines des Abbesses à Echandens et de la Balle à Vufflens-le-Château, il s'agit au contraire d'un complément attendu. « C'est à mes yeux d'une vitrine idéale pour nous rendre

visibles auprès d'un public qu'il ne nous est pas possible d'atteindre ni d'accueillir dans nos caves, qui ne sont pas adaptées pour recevoir un autocar et 60 personnes à tout moment. Il s'agit autant d'une question de place que d'horaires, puisque les nôtres sont limités, alors que la Maison des vins sera ouverte tout le temps et proposera un conseil adapté. »

Livraison  
offerte

# CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY



## Offre Carton dégustation de 15 bouteilles

5 x 70cl Chasselas Cave de La Crausaz 43.50 CHF

5X 70cl Rosé de Pinot Noir La Crausaline 45.00 CHF

5x 70cl Ass. rouge Les Bourrons 43.50 CHF

**15 bouteilles livrées gratuitement  
à votre domicile**

**132.00 CHF**

Je commande  carton (s) dégustation pour la somme de Fr. 132.-

Je commande  carton (s) de 15 Bts Chasselas pour la somme de Fr.130.50

Je commande  carton (s) de 15 Bts Rosé de Pinot noir pour la somme de Fr. 130.50

Je commande  Carton (s) de 15 Bts Ass.Rouge Les Bourrons pour la somme de Fr. 130.50

**Livraison gratuite dans toute la Suisse**

Prénom/Nom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_

NP/Lieu: \_\_\_\_\_

Tél: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_

A retourner à :

Bettems frères SA  
Ch. de la crausaz 3  
1173 Féchy

fechy@cavedelacrausaz.ch  
021 808 53 54

# FORD HYBRID



**TRANSIT CUSTOM PLUG-IN HYBRID.  
PROPULSION ÉLECTRIQUE SANS ÉMISSION.**



**Emil Frey** Crissier  
Centre Automobile Romand

**Emil Frey** Chavannes  
Rte de la Maladière 44, 1022 Chavannes-près-Renens