



**Proconseil Office de conseil viticole**  
Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne  
021 614 24 31  
[viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
[www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch)

**Laboratoire cantonal d'œnologie**  
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture  
et des affaires vétérinaires (DGAV)  
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges  
079 941 09 18  
[philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### **BULLETIN D'INFORMATION N°27 du 9 décembre 2024**

**Flavescence dorée** : merci d'arracher les ceps marqués et d'enlever les rubalises jaunes et noires.

**Aides AF 2025** : de nouvelles brochures explicatives sont disponibles pour les soutiens fédéraux et cantonaux liés aux améliorations foncières.

**Mise à jour brochures AGRIDEA** : votre aide est requise pour mettre à jour les brochures des frais de production.

**Consommation énergétique des caves** : une enquête est en cours pour estimer les consommations et identifier des mesures d'optimisation.

#### **Flavescence dorée**

La campagne de contrôle 2024 est maintenant terminée et les ceps ont été localisés. Vous pouvez dès à présent arracher les ceps marqués de rubalises jaunes et noires, et en particulier ceux qui présentent un spray fluo jaune ou orange, car cela signifie qu'ils sont positifs à la flavescence dorée. L'arrachage doit impérativement s'effectuer avant le 31 mars.

L'ensemble des résultats des analyses dans les périmètres de lutte seront transférés aux responsables des périmètres et présentés lors des séances annuelles de bilan.

Merci d'enlever les rubalises jaunes et noires cet hiver, sur les ceps et en bout de ligne, afin de faire place nette pour la saison prochaine.

La DGAV profite de remercier tous les vigneron·nes qui ont participé aux contrôles ainsi que ceux qui ont pris le temps de réaliser des annonces.

#### **Aides Améliorations Foncière 2025**

Des brochures informatives ont été éditées pour présenter les différentes possibilités de soutien à fonds perdus pour l'agriculture et en particulier pour la viticulture. Elles rappellent également les critères d'éligibilité. Vous les retrouverez sur la [page Prométerre dédiée](#) ou directement [via ce lien](#) pour celles qui concernent la viticulture : aires de lavage, plantation ou surgreffage de cépages robustes, production ou stockage d'énergie durable,...

NB : la mise en chantier ne doit pas avoir lieu avant la décision d'octroi. Il est donc important de déposer la demande de soutien suffisamment tôt.

#### **Participation mise à jour brochures économiques Agridea**

Afin de mettre enfin à jour les brochures « frais de production » en viticulture et en vinification ainsi que celle de « calcul de l'actif plantes », à partir de données de terrain, AGRIDEA cherche à collaborer avec des vigneron·nes. Il s'agirait de transmettre les temps de travail selon les actions menées à la vigne et/ou à la cave, et, dans la mesure du possible, certains chiffres. Toutes ces données sont traitées de manière confidentielle, elles sont utilisées uniquement pour faire des moyennes.

Si vous souhaitez participer à ce travail, contactez directement Nathalie Charles, collaboratrice scientifique Viticulture et œnologie, afin d'identifier la meilleure façon de récolter les données.

Contact : [nathalie.charles@agridea.ch](mailto:nathalie.charles@agridea.ch) ou 021 619 44 34

#### **Enquête consommation énergétique dans les caves**

Un projet de recherche visant à estimer les consommations énergétiques dans les caves est mené conjointement par les écoles d'ingénieurs de Sion et Fribourg, ainsi que par CHANGINS. Dans ce cadre, il vous est proposé de répondre à un rapide questionnaire. Il a pour objectif de mieux connaître les consommations énergétiques nécessaires à la production de vin et de proposer des mesures d'optimisation qui pourront vous être utiles. Toutes les réponses seront traitées de manière anonyme.

Voici le lien du formulaire :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdNTc8v\\_G3dbrHWTfwfNcGgZwBUmwSSlaZ7ZFQuK-Ng4Z1cQw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdNTc8v_G3dbrHWTfwfNcGgZwBUmwSSlaZ7ZFQuK-Ng4Z1cQw/viewform?usp=sf_link)

Pour toute information supplémentaire, vous pouvez contacter [vincent.luyet@hevs.ch](mailto:vincent.luyet@hevs.ch)

## Ressource infos CUIVRE

Un outil d'information interactif sur le mildiou, le cuivre et ses alternatives a été mis au point par l'IFV et la chambre d'agriculture de Gironde, avec l'aide de nombreux partenaires. Il peut vous permettre d'approfondir vos connaissances sur la thématique de façon ludique.

Il est accessible via ce lien : <https://view.genially.com/65d34e41c87b1100149cc260/presentation-copperschool-vfinale>

Attention, certaines informations réglementaires sont valables uniquement pour la France et pas pour la Suisse.

## Formations Reconversion BioSuisse et Demeter

Lors d'une reconversion au BioBourgeon (BioSuisse) ou à Demeter, des jours de formations sont obligatoires.

Pour les 5 jours de formation Demeter à suivre dans la première année de reconversion, le programme est le suivant :

- jeudi, 9 janvier 2025, Ferme de Lilan, Bavois (VD)
- vendredi, 10 janvier 2025, Ferme de Lilan, Bavois (VD)
- jeudi, 6 mars 2025, L'Aubier, Montezillon (NE)
- vendredi, 7 mars 2025, l'Aubier à Montezillon (NE)
- vendredi, 17 octobre 2025, l'Aubier à Montezillon (NE): les préparations (date à confirmer)

Plus d'informations et inscriptions ici : [https://demeter.ch/fr/ausbildung/#intro\\_obligatoire](https://demeter.ch/fr/ausbildung/#intro_obligatoire)

Pour les 5 jours de formation BioBourgeon à suivre dans la période de reconversion, les 2 journées imposées auront lieu :

- Jour 1 « général » : 14 janvier à Cernier (NE)
- Jour 2 « viticulture » : 3 mars à Yvorne

Les 3 autres journées sont à choix. L'offre de cours éligibles est disponible sur [bioactualites.ch](http://bioactualites.ch) ou directement via [ce lien](#).

## AGENDA

**Assemblée Générale VITI<sup>plus</sup> le 5 février à Rances.**

**INNOVINO 2025, les 12 et 13 février à Savigny.** Conférences le matin et possibilité de manger sur place. Davantage d'informations suivront.



Toute l'équipe de Proconseil vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année avec vos proches et nous vous retrouvons dès janvier.

### **Auteurs :**

**Florian Favre, Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard  
Philippe Meyer, œnologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)

**Remarque :** L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.