



YVORNE GRANDEUR NATURE



GENÈSE ET PRÉSENTATION DU PROJET

Motivations de la démarche

Face aux préoccupations écologiques d'une proportion croissante de la population, le monde vitivinicole est depuis quelques années impliqué dans une évolution aussi inéluctable qu'accélérée. A cela s'ajoute une situation économique difficile, que la crise pandémique n'a pas contribué à dé-tendre. Il importe dès lors, si on ne veut pas subir les évé-nements, de prendre l'initiative et de se montrer proactif, de manière à décider soi-même du calendrier et des modalités, et surtout de transformer en atout ce qui pourrait être res-senti comme une contrainte.

Dans ce contexte, l'association Yvorne Grandeur Nature, sans but lucratif et politiquement neutre, a été créée fin 2019 dans le but de faire d'Yvorne, dans un délai de 5 à 6 ans, la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore et compétitif sur un marché dominé par les attentes accrues des consommateurs dans ce domaine.

Constituée au départ de vigneron, de responsables et de propriétaires de domaines viticoles, elle s'est attaché la collaboration d'experts et d'un certain nombre de personnalités passionnées par la vigne et le vin et soucieuses de modes de production en harmonie avec l'environnement.

Le comité, à l'œuvre depuis novembre 2019, est constitué de :

- Philippe Gex, vigneron, ancien syndic d'Yvorne, président
- André Hoffmann, président de la fondation MAVA, propriétaire à Yvorne, vice-président
- Jean-Daniel Suardet, responsable viticole des Maisons Obrist et Badoux, vice-président
- Jean Hauss-Meyer, trésorier
- Claude-Alain Mayor, secrétaire général du Mondial du Chasselas, secrétaire
- Alain Bassang, municipal à Yvorne
- Conrad Briguet, directeur de la HES Changins
- Frédéric Deladoey, vigneron
- Marco Mayencourt, président des Artisans-Vignerons d'Yvorne
- Philippe Schenk, régisseur des domaines Schenk

Yvorne Grandeur Nature a reçu dès le début l'adhésion enthousiaste de la Fondation MAVA, dédiée à la conservation de la biodiversité au bénéfice de l'être humain et de la nature, qui a décidé de soutenir son action par le financement d'études à caractère scientifique (comme celle de Raymond Delarze résumée ci-après), de publications promotionnelles et par la mise à disposition d'une infrastructure et d'une plate-forme de communication bien rodée.

L'association, qui s'est adjoint le concours d'une commission technique et d'une commission «jeunesse», est actuellement en train de mettre au point et de valider un catalogue et un calendrier de mesures devant permettre aux acteurs du vignoble d'Yvorne d'atteindre par étapes les objectifs finaux. Les premières réalisations sont attendues dans le courant de l'année 2021.

Consciente des réalités de la production vitivinicole et de l'éventail des sensibilités des différents protagonistes, Yvorne Grandeur Nature n'entend pas imposer une vision à atteindre à marche forcée, mais recueillir l'adhésion d'un maximum d'acteurs avec elle impliqués autour d'un objectif à moyen ou long terme et proposer une démarche progressive et malgré tout résolue pour y parvenir.

LE SOUTIEN D'UNE PRESTIGIEUSE FONDATION



Le marché est en quête de sens

On a vite fait d'analyser le marché du vin : la surproduction mondiale pèse sur les prix et donc sur les revenus des vignerons tout autour de la planète. En Suisse, beaucoup de consommateurs privilégient les vins français, italiens ou espagnols qu'ils achètent en supermarché à des tarifs que les crus suisses ne peuvent se permettre s'ils veulent être rentables.

Pour vendre correctement son vin, il faut donc viser une clientèle plus avertie, qui veut de la qualité. De la qualité dans le verre mais aussi dans l'histoire que le vin raconte, celle d'un vigneron authentique qui cultive ses vignes avec amour et respect, celle d'un caviste honnête qui ne triche pas dans ses cuves. Bref, une histoire comme elle devrait toujours l'être. Dans cette quête de l'authenticité, les vins bios, ou en biodynamie, voire les vins nature ont une belle carte à jouer parce qu'ils portent naturellement ces valeurs que ces clients recherchent : provenance, honnêteté, respect. Bien sûr, une foultitude d'autres vignerons ont les mêmes valeurs mais ils peinent à les communiquer efficacement à une clientèle plus jeune, urbaine, idéaliste.

Même dans les grands châteaux bordelais, le bio fait vendre. Demandez à Latour, Angélus, Palmer, Montrose ou Corton en Bourgogne qui ont fait le pas pour conserver des clients soucieux d'écologie. Une appellation entière en bio serait une première. Ce serait donc un message fort adressé au marché. Et un message vendeur.

David Moginier, journaliste

La Fondation Mava

Créée en 1994 par le Dr Luc Hoffmann, la Fondation MAVA s'engage en faveur de la conservation de la nature. Fondation de famille basée en Suisse avec un bureau régional à Dakar, Sénégal, elle déroule actuellement sa dernière phase d'activité et mettra un terme à ses financements en 2022, après quoi la fondation cessera ses activités, conformément à ce que le fondateur avait prévu.

Présidée depuis 2010 par André Hoffmann, la fondation a pour mission de conserver la biodiversité en finançant, mobilisant et renforçant ses partenaires et la communauté de la conservation. L'approche de la fondation s'est élargie ces dernières années afin de promouvoir un système économique global plus durable, mettant notamment l'accent sur les financements pour la biodiversité, l'économie circulaire et le capital naturel.

Les priorités de la fondation s'articulent autour de quatre programmes : le Bassin méditerranéen, la zone côtière d'Afrique de l'Ouest, la Suisse et l'Economie durable.

La fondation s'assure que l'impact des projets qu'elle finance soit durable et que les acteurs clés puissent poursuivre leurs activités et se développer même après la fin des financements en 2022. Cela se traduit par des soutiens à l'innovation, au développement de la société civile et des mécanismes de financement de la conservation innovants.

L'EXPERTISE D'UNE HAUTE ÉCOLE SPÉCIALISÉE

Collaboration avec la Haute école de viticulture et œnologie de Changins

«Yvorne Grandeur Nature est un projet ambitieux et visionnaire, au service de la viticulture et de la nature de toute la région. C'est la raison pour laquelle la Haute école de viticulture et œnologie de Changins, partie intégrante de la HES-SO, y est partie prenante et y collabore depuis le début. La mission fondamentale de l'Ecole de Changins consiste effectivement à prodiguer un enseignement professionnalisant, donc proche de la pratique; dans ce but, elle réalise des projets de recherche appliquée au service de la profession, visant à répondre aux besoins actuels et aux défis futurs des vigneron·ne·s et œnologues. Un avantage non négligeable de la participation de l'Ecole à «Yvorne Grandeur Nature» réside également dans la sensibilisation et l'implication pratique de la relève professionnelle dans la transition écologique et le développement des modes de production durables à grande échelle. L'accompagnement technique et scientifique du projet représente ainsi un magnifique champ de recherche et de vulgarisation pour l'Ecole et pour ses étudiants.»

*Conrad Briguet,
directeur de la Haute école de Changins*

Concrètement, la contribution des professeurs et étudiants de Changins pourrait s'articuler autour de trois axes.

L'implémentation de pratiques culturelles favorisant la qualité du sol et la biodiversité du vignoble sans pour autant péjorer le développement de la vigne et la qualité des baies. Il s'agirait dans un premier temps de dresser un état des lieux des parcelles du vignoble (sol-flore/faune-vigne). A l'échelle parcellaire seraient ainsi cartographiés le potentiel de mécanisation, le régime hydrique et azoté, le potentiel de stockage du carbone organique, le potentiel de biodiversité végétale et animale et le risque d'érosion et de transfert des produits phytosanitaires. Ces cartes serviraient de base à la définition de différentes mesures culturelles qui pourraient constituer un prérequis à l'obtention du label évoqué ci-après. Un suivi sur plusieurs années permettrait de valider et d'optimiser l'implémentation des nouvelles pratiques. In fine, tenant compte du rythme spécifique au secteur des cultures pérennes, il s'agirait d'esquisser un état du vignoble à l'horizon 2050, répondant aux objectifs évoqués.



La création d'un **label Yvorne Grandeur Nature** permettrait de mettre en valeur, auprès des consommateurs, les efforts entrepris par les vigneron·ne·s pour maintenir et développer la diversité biologique du vignoble d'Yvorne. Ce label serait réservé à des vins élaborés exclusivement avec du raisin produit dans le respect d'un certain nombre de mesures viticoles et environnementales. L'Ecole de Changins, en collaboration avec Yvorne Grandeur Nature, se chargerait de l'élaboration du cahier des charges (modulable selon les situations particulières), de la mise en place du système de contrôle et d'évaluation des mesures prises et de la rédaction de la fiche de dégustation en vue de l'agrément des vins. Cette démarche pourrait être complétée par un volet économique visant à l'évaluation du prix du label et à sa valorisation.

Un troisième axe de recherche pourrait enfin **s'intéresser aux levures indigènes** présentes dans le vignoble et dans les caves d'Yvorne, susceptibles de s'associer de façon optimale à un terroir, voire à un goût de raisin défini. En s'appuyant sur l'étude de biodiversité pour prospecter et identifier ces levures et en développant parallèlement des levains mixtes (co-levurage), l'objectif serait de bénéficier de la richesse microbienne liée au terroir tout en sécurisant le bon déroulement du processus de fermentation.

DÉMARCHE ET PISTES D'ACTION



Un catalogue de bonnes pratiques

Soucieuse de convaincre les acteurs impliqués plutôt que d'imposer des normes – même si le certificat Vinatura devrait être le seuil requis au départ pour les domaines participants –, Yvorne Grandeur Nature entend constituer, en collaboration avec l'Ecole de Changins (voir ci-contre), un catalogue de recommandations et de bonnes pratiques, parmi lesquelles les viticulteurs pourront choisir les mieux adaptées aux spécificités de leur exploitation et les plus rapides à mettre en œuvre. Ce catalogue, à l'image de l'ensemble du projet, se veut évolutif, tenant compte des expériences réalisées. Les diverses mesures peuvent être regroupées selon quatre axes complémentaires.

Le développement de la biodiversité. Il est en effet important de favoriser la présence d'un maximum d'espaces naturels, dans la mesure où ils sont essentiels à la survie et la reproduction de nombre d'espèces végétales et animales, car beaucoup se révèlent de précieux auxiliaires de culture. Citons à ce titre l'entretien ou la création, en particulier à l'intérieur du vignoble, de biotopes (talus, haies, espaces arborés, points d'eau, murs) et de couloirs pour la faune, l'attention particulière accordée aux lisières de forêt et des mesures culturelles respectueuses de l'environnement.

La stratégie phytosanitaire. Il est essentiel de rechercher un équilibre entre l'environnement et l'utilisation d'intrants. L'enherbement, l'application ciblée des traitements, l'utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique (mesures préventives, régulation naturelle lorsque cela est possible), l'optimisation des doses utilisées, une gestion équilibrée de la fertilisation sont ici les maîtres-mots. L'objectif à terme devrait être de renoncer à l'utilisation de produits de synthèse sauf dans des situations exceptionnelles. Dans le contexte phytosanitaire, la mise en place d'essais parcelaires ou de méthodes alternatives sur l'ensemble d'une exploitation est encouragée et pourrait servir à des fins de formation.

La gestion de la ressource en eau. Il convient de favoriser des pratiques culturales limitant le besoin en eau de la plante (notamment par l'entretien du sol et l'augmentation de sa porosité). Les traitements, les nettoyages et les travaux de cave impliquent en outre une importante consommation d'eau et une attention toute particulière doit être apportée à la gestion des effluents. On peut évoquer entre autres la création d'une station de lavage commune.

La durabilité socio-économique. La mise en œuvre de bonnes pratiques environnementales ne servirait à rien si elle devait impacter négativement la rentabilité des exploitations. C'est pourquoi un des objectifs d'Yvorne Grandeur Nature est de valoriser les efforts entrepris par une meilleure correspondance aux attentes du consommateur, une notoriété accrue des vins produits, voire de l'appellation, et une politique promotionnelle intégrant qualité gustative, écoresponsabilité et attractivité de l'environnement (œnotourisme). Le regroupement ou la coordination de certains moyens (transport, travail de la vigne) pourrait répondre autant à des impératifs économiques que de limitation de la pollution.

Les efforts consentis par les viticulteurs seraient soutenus et accompagnés par des **mesures de formation continue**, par exemple deux ou trois demi-journées par année sur le terrain avec des experts reconnus qui apporteraient leur expérience et une vision globale, le cas échéant après avoir procédé à une visite du vignoble.

Si la démarche est progressive, l'objectif n'en est pas moins ambitieux. L'ensemble des mesures devrait être finalisées dans les quatre à cinq ans. L'opportunité de déboucher sur une certification ou un label, voire sur une éventuelle obtention du classement du lieu de production en grand cru reste pour l'instant ouverte, même si une telle finalité doit logiquement inspirer les efforts entrepris.

AVANCEMENT DU PROJET EN MARS 2021



Un enthousiasme perceptible

La situation sanitaire a évidemment ralenti la communication, la consultation des milieux intéressés et le lancement des différentes mesures. Toutefois, une première séance d'information a suscité un vif intérêt parmi les propriétaires de vignoble de la commune d'Yvorne, puisqu'elle a rassemblé quarante-cinq d'entre eux début septembre 2020 à la Grappe pour une présentation des aspects structurels, environnementaux et économiques du projet.

La démarche, dans sa globalité, a recueilli une large adhésion: ses objectifs sont perçus comme légitimes, voire impératifs, son urgence reconnue et son caractère fédérateur unanimement salué. Après une période dévolue aux vendanges et aux travaux de cave, il importe d'entrer maintenant dans le vif du sujet. Une commission technique travaille déjà à l'élaboration d'un catalogue de propositions, assorti d'un calendrier, et une assemblée constitutive, convoquée dès que les mesures sanitaires le permettront, invitera les propriétaires ou leurs représentants à s'engager formellement pour porter Yvorne Grandeur Nature sur les fonts baptismaux et l'ancrer dans une réalité porteuse d'avenir.

Etat des lieux de la faune et de la flore

En guise de première démarche concrète et pour servir de base à ses actions futures, Yvorne Grandeur Nature a mandaté dès 2019 le Bureau d'Etudes Biologiques à Aigle pour un inventaire des valeurs naturelles du coteau d'Yvorne, sous la responsabilité de Raymond Delarze, biologiste, Dr Sc. Nat. et par ailleurs vigneron. Il a paru pertinent au comité de présenter, en conclusion de cette plaquette, une synthèse du rapport final de cet organisme, qui fournit des indications précieuses et plutôt encourageantes sur la biodiversité du vignoble.

LES VALEURS NATURELLES DU COTEAU D'YVORNE ÉTAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES



LES RICHESSES NATURELLES DU COTEAU D'YVORNE

Ce n'est pas un hasard si la commune d'Yvorne abrite l'un des plus prestigieux vignobles de Suisse. D'une part, ce territoire jouit d'un climat très favorable, correspondant à une durée record de la saison de végétation pour le canton de Vaud. D'autre part, la complexité de ses sols, hérités de multiples événements géologiques, remplit tous les critères d'un terroir d'exception.

Ces conditions de rêve ne bénéficient pas qu'à la vigne, *Vitis vinifera*. Elles conviennent aussi à de nombreuses espèces méridionales croissant dans le vignoble ou en marge de ce dernier. Il en va de même pour la faune, dont les représentants thermophiles affectionnent ce coteau ensoleillé. A cause de leurs exigences très hautes vis-à-vis du climat, la plupart de ces espèces sont des raretés connues de quelques sites seulement, voire nulle part ailleurs dans le canton.

Riches de nombreuses données historiques, la faune et la flore actuelle du vignoble d'Yvorne étaient mal documentées. Avec le soutien de la Commune, la Fondation MAVA a financé une étude destinée à actualiser ces connaissances, afin de mieux cerner les enjeux liés à ce patrimoine naturel et d'esquisser des mesures en vue de sa conservation.

Le présent document résume les résultats de cette étude, qui couvre l'ensemble des vignes d'appellation Yvorne.

FLORE



384 espèces au total dans le vignoble.
27 espèces menacées «liste rouge» dans les parquets
(+ 22 espèces en bordure), dont plusieurs raretés
spécialistes des vignes.

1



2



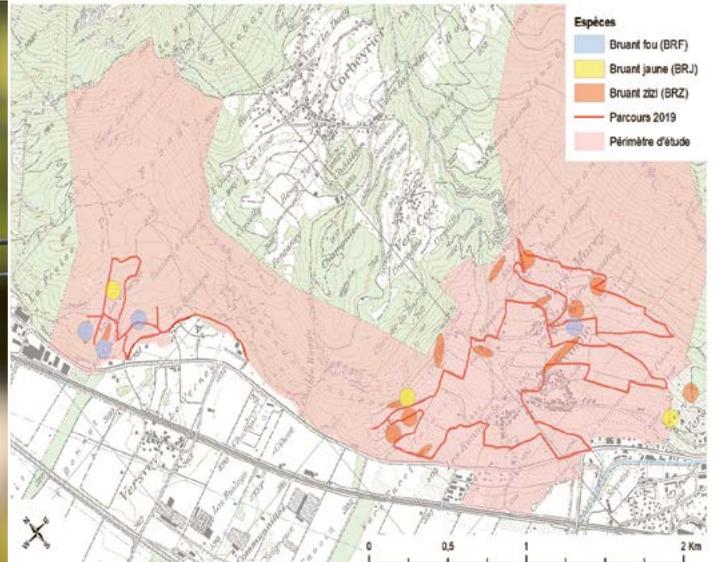
1 Souci des champs
(*Calendula arvensis*)

2 Muflier sauvage
(*Misopates orontium*)

3 Orlaya à grandes fleurs
(*Orlaya grandiflora*)

3

FAUNE



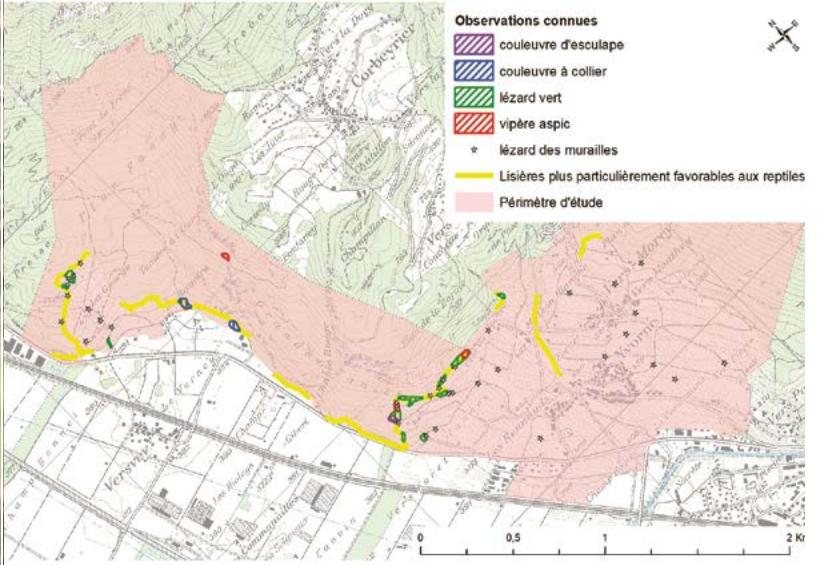
OISEAUX

Une avifaune bien développée, avec des espèces typiques telles que bruant zizi (photo), linotte mélodieuse et torcol fourmilier

PETITE FAUNE INVERTÉBRÉE

30 escargots, 23 sauterelles et criquets, de nombreux autres insectes ont été recensés, dont un papillon remarquable, l'azuré porte-queue (photo). Comme les reptiles, ces espèces se concentrent en périphérie du vignoble.





REPTILES

Les reptiles, dont le célèbre lézard vert, sont surtout présents en marge du vignoble



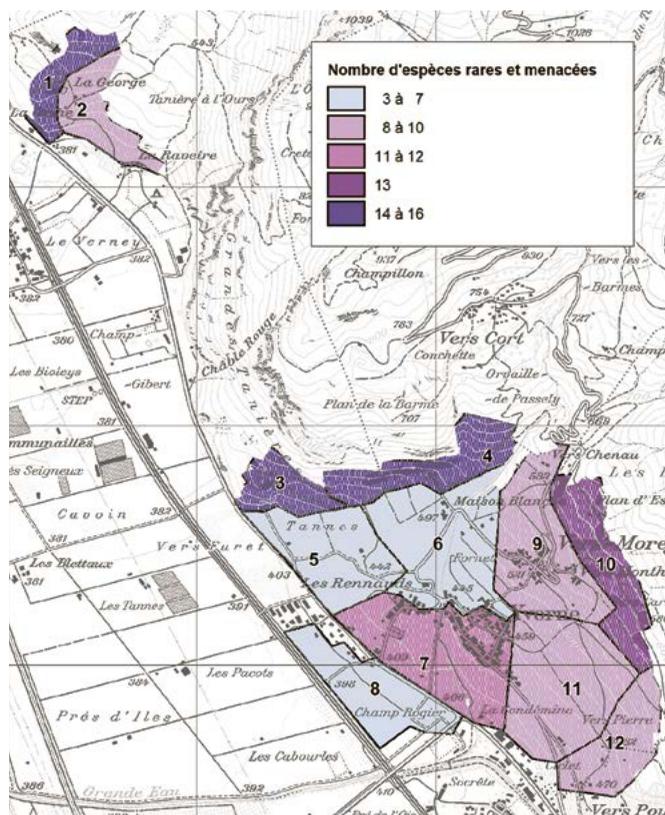
SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE

Les observations effectuées en 2019 confirment la richesse très élevée du vignoble d'Yvorne, en particulier pour les espèces thermophiles parmi lesquelles on compte de nombreuses espèces menacées de la liste rouge nationale.

Le cortège floristique actuel des vignes est très diversifié, avec une série d'espèces remarquables. Leurs populations sont cependant très localisées et peu abondantes et les espèces les plus rares se concentrent en bordure du vignoble.

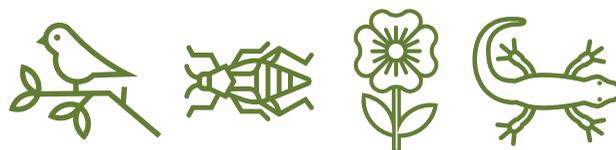
L'avifaune montre aussi une belle gamme d'espèces, avec des densités en général réjouissantes. Les invertébrés et les reptiles sont en revanche peu représentés au sein du vignoble mais maintiennent des populations relictuelles dans les franges incultes périphériques, en particulier au Clos de la George et derrière le secteur Combe Erboux-Clos du Rocher. La conclusion générale est que la biodiversité du vignoble est remarquablement élevée mais très fragile en raison de la petite taille des populations. Il n'est d'ailleurs pas certain que cette situation soit stable. Les effectifs de certaines espèces sont si faibles que les risques d'extinction locale peuvent être considérés comme très élevés.

On observe aussi que les petites structures et un enherbement hétérogène favorisent la biodiversité.



Richesse des secteurs en plantes rares

PERSPECTIVES



Des espèces-cibles, pourquoi ?

Plusieurs espèces remarquables mises en évidence par l'étude peuvent être considérées comme des indicateurs, des témoins exclusifs de la qualité particulière de ce site, qui peuvent devenir des ambassadeurs des vins qui lui sont associés. On connaît le succès du lézard vert à cet égard, et la palette peut aisément être élargie en ce qui concerne le vignoble d'Yvorne.

Mais la rareté va de pair avec une certaine fragilité. Pour reprendre l'exemple du lézard vert, la population de ce reptile encore présente à Yvorne est très réduite et ses chances de survie à long terme sont incertaines. Il en va de même pour la plupart des plantes et animaux caractéristiques de ce climat hors norme. Si la biodiversité confère au vignoble une grande valeur patrimoniale, la responsabilité pour sa conservation repose à vrai dire entre les mains des vignerons.

Oiseaux: (dessus) rougequeue noir avec dans son bec, du matériel pour construire son nid, (dessous) linotte mélodieuse
 Orthoptère: phanéroptère porte-faux
 Reptiles: lézard vert
 Buisson: baguenaudier
 Fougère sur mur: cétérach des officines
 Escargots: hélicelles sur une souche de vigne

Il suffit de peu de chose pour détruire une espèce rare. Il suffit aussi souvent de peu de chose pour la conserver. On peut dès lors se poser la question : « que puis-je faire? ». Mais avant cela posons-nous la question : « pourquoi le faire? ».

Les motivations pour sauvegarder la richesse biologique du vignoble sont multiples et non exclusives. Il y a d'abord pour le vigneron le plaisir de travailler dans un espace sain attesté par la présence, par exemple, de fleurs et d'oiseaux variés. Il y a aussi la satisfaction morale de contribuer à la sauvegarde de ces valeurs naturelles vulnérables. Il y a enfin un intérêt plus prosaïque à valoriser la biodiversité du vignoble comme partie intégrante d'un modèle commercial en réponse à l'évolution du marché.

QUELLES MESURES POUR LA BIODIVERSITÉ ?

La conservation des richesses biologiques du vignoble s'inscrit dans la même logique que la production bio, sans se confondre exactement avec elle. On peut les considérer comme deux volets complémentaires d'une démarche visant à répondre aux exigences du développement durable.

Les mesures visant à favoriser les espèces patrimoniales du vignoble ne sont pas forcément nécessaires pour assurer la production d'un raisin de qualité bio. A l'inverse, toutes les exigences de la production bio ne sont pas requises pour la conservation d'espèces menacées supportant certains produits de synthèse. On peut par conséquent imaginer un découplage des mesures tout en gardant une vision intégrée des objectifs à long terme.

Le vignoble ne forme pas un tout homogène. Certains terroirs seront plus favorables à certaines plantes qu'à d'autres et certaines configurations spatiales, comme les secteurs en lisière, offrent un potentiel particulier pour la faune. Ces aspects seront à prendre en compte dans le cadre de la préparation de mesures concrètes.

La présence d'une riche biodiversité au sein d'un vignoble dépend en effet de nombreux facteurs qui doivent être appréhendés à différentes échelles spatiales :

- Le paysage général englobant les milieux et habitats présents à proximité des vignes ;
- Les parcelles de vigne eux-mêmes ;
- Les éléments structurants particuliers au sein ou à proximité immédiate des vignes.

En conclusion de cette étude suivent quelques propositions de mesures.



(Photo du haut)
Travail du sol à rythme adapté à la flore-cible annuelle (par ex. labour après vendanges)

Fenêtre sans herbicides dans les plantes les plus rares (soucis sauvages...)

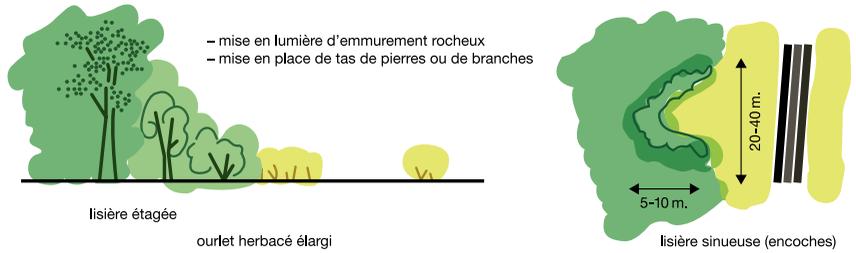
Mesures dans la culture

Il apparaît que les mesures portant sur le choix de méthodes culturales dans les parcelles (travail du sol, saisonnalité de certaines interventions, bandes alternées, etc.) doivent être complétées par des propositions touchant aux interfaces avec les milieux voisins (torrent, prés maigres, pentes rocheuses et lisières forestières) et aux éléments structurants enclavés dans le vignoble (blocs rocheux, murs, bosquets, etc.). Ces objets marginaux jouent en effet un rôle essentiel pour beaucoup d'espèces.



Mesures en marge des parquets

1) D'abord et avant tout, **préserver** et mettre en valeur les **objets existants** : lisières ensoleillées, tas de pierres, talus herbeux, etc.



2) ensuite, **mettre en place des structures** dans les endroits pauvres en habitats refuges, en profitant des éléments et microclimats existants (pied de mur ensoleillé, bord de talus, voisinage du torrent, etc.)

- Empilements de pierres
- Surfaces pré maigre
- Taches de hautes herbes
- Ronciers
- Groupes de buissons épineux
- Arbustes ou arbres isolés
- ... ou combinaison de ces éléments

3) éventuellement, faire de petits **aménagement ponctuels** en faveur d'espèces particulières

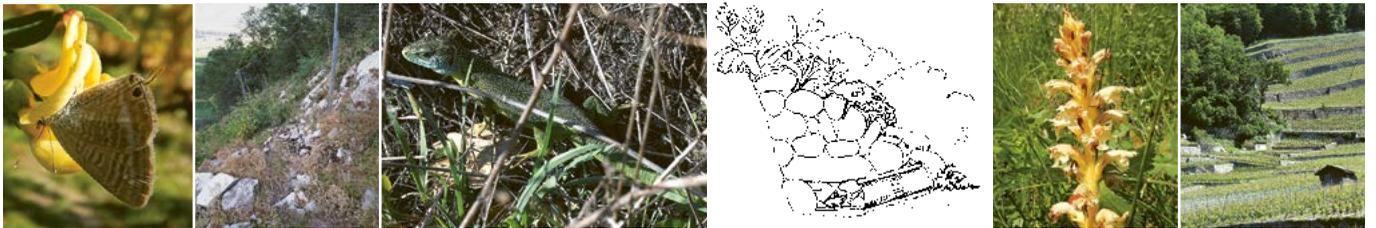
- Pose de nichoirs à torcol ou huppe
- Plantation d'essences particulières
- Hibernaculum à lézard vert

4) et pour finir : veiller à **gérer ces biotopes** de manière à permettre aux espèces-cibles de s'y développer

- Pas d'herbicides
- Entretien hors période de nidification
- Etc.

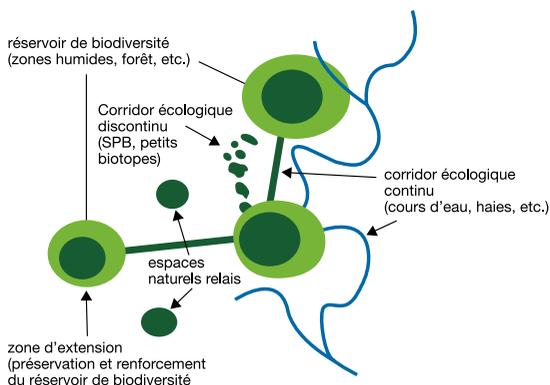
Le tout doit être pensé en fonction des **exigences des espèces-cibles** :

- Biotope de nidification (oiseaux)
- Biotope d'hivernage (lézard vert)
- Caches (grillon d'Italie)
- Plante-hôte (azuré du baguenaudier)
- Etc.



Et **organisé dans l'espace** de manière à assurer le fonctionnement en réseau des biotopes

- Habitats-réservoirs (hotspots)
- Éléments de liaison (pas forcément continus)
- Biotopes-relais





Yvorne Grandeur Nature

