



DOSSIER DE PRESSE

Publication

VIGNE ET NATURE EN VALAIS

Entre les lignes de la culture

Éditions Infolio, Musée du Vin, parc régional Pfyng-Finges

Parution le 30 octobre 2020



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, octobre 2020

Nouvelle publication

Vigne et nature en Valais: un ouvrage fait le tour de la question

Le Musée du Vin et le Parc régional Pfyng-Finges ont invité 17 scientifiques à partager leurs recherches sur le thème de la vigne et de la nature. De la biodynamie aux cépages hybrides en passant par la vie des animaux dans les vignes... L'ouvrage « Vigne et Nature en Valais, entre les lignes de la culture » dresse un état des lieux des connaissances et des expériences de terrain en Valais. Il sera disponible le 30 octobre 2020.

Entre l'inquiétude liée au réchauffement climatique, le boom de la viticulture biologique, les réactions des consommateurs face aux produits de synthèse, le thème «vigne et nature» s'inscrit dans l'air du temps et invite à la réflexion. Le Musée du Vin et le Parc régional Pfyng-Finges ont choisi d'explorer ces questions en sollicitant différents points de vue scientifiques dans le cadre d'une recherche interdisciplinaire. 17 auteurs partagent faits, connaissances, analyses et expériences dans un ouvrage illustré de 272 pages.

Jusque dans les années 1980, la plupart des vignerons ne se soucient guère des implications écologiques des traitements chimiques sur leurs vignes. Mais dès la fin des années 1970, un débat naît autour de l'impact environnemental des traitements contre les maladies et les ravageurs. De nouvelles méthodes sont proposées, dont la production «intégrée», sous l'impulsion de Vitival en 1989. Dans le même élan, certains viticulteurs adoptent la viticulture biologique ou biodynamique. Depuis, la vague du bio ne cesse de conquérir des mètres carrés et les parcelles sans herbicides teintent le vignoble de vert. La politique agricole soutient cette évolution, pendant que les labels de viticulture durable se multiplient.

La publication retrace ces épisodes et mouvements liés aux traitements dans les vignes. Elle explore aussi plus largement les relations entre vigne et nature à travers la biologie, l'agronomie, l'histoire, l'ampélogie, l'anthropologie, la géographie. Par exemple, on y aborde les terroirs et leur morphologie, la vigne sauvage, les cépages hybrides, la flore et la faune, le réchauffement climatique et même les images publicitaires qui donnent une place particulière à la nature dans le vignoble.

L'ouvrage à paraître le 30 octobre 2020 complète l'exposition qui se tient actuellement au Musée du Vin à Sierre jusqu'au 3 janvier 2021 et au Centre nature et paysage de Salgesch.

Livre à commander sur le site internet museedevin-valais.ch (rubrique boutique)

Contact

Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée du Vin, 078 770 04 66,
annedo.zufferey@museedevin-valais.ch



17 chapitres, 17 regards sur la vigne et la nature

1. La vigne, naturellement contre nature

Mélanie Hugon-Duc, anthropologue

Notre vision occidentale a séparé les idées de nature et de culture. Accepter l'idée que la définition de la nature est le fruit d'une histoire des idées et non un universel, ouvre à l'interrogation. Quelles relations sont pensées entre la vigne et la nature?

2. De la vigne sauvage à la vigne cultivée

Dr José F. Vouillamoz, ampélogue

Avant d'être cultivée par l'homme il y a environ 10 000 ans, la vigne existait à l'état sauvage. L'ivresse provoquée par les raisins fermentés aurait motivé sa domestication. Hypothèses sur l'origine de la viticulture, son processus et sa localisation, selon les connaissances les plus actuelles.

3. Entre paradis perdu et mondialisation : les représentations de la vigne dans les affiches valaisannes de la fin du XIXe siècle à aujourd'hui

Muriel Constantin Pitteloud, historienne de l'art et collaboratrice scientifique au Musée du Vin

Depuis l'Antiquité, la vigne est associée à de nombreux symboles. Les images qui la représentent en disent long sur les pratiques viticoles et le rapport à la nature. Décryptage du graphisme publicitaire sur 150 ans en Valais.

4. La nature géomorphologique des vignobles valaisans

Emmanuel Reynard, géographe, Université de Lausanne

Le vignoble valaisan s'inscrit dans un paysage vivant et contrasté, qui possède son histoire et ses particularités. Aucune parcelle n'est identique à ses voisines et chacune a son cachet particulier. L'étude des reliefs raconte l'histoire de ces terroirs et met en lumière un patrimoine exceptionnel.

5. Flore et faune dans le vignoble au fil du temps

Antoine Sierro, entomologiste et ornithologue indépendant

La viticulture intensive des années 1950-80 a appauvri la biodiversité dans le vignoble. Mais la réduction des herbicides, l'enherbement des parcelles et la plantation d'arbres font revenir plantes, oiseaux, insectes et lièvres. Portrait de ces habitants des vignes et de leurs conditions de vie.

6. De la roche au raisin, grâce aux organismes du sol

Jean-Michel Gobat, professeur honoraire de l'Université de Neuchâtel

Les sols viticoles valaisans ont pris forme sur une grande diversité de roches et grâce à des millions d'organismes. Cette vie animale et microbienne est la principale alliée du vigneron, apportant minéraux et caractère au raisin. L'enjeu consiste à maintenir l'équilibre de cette biodiversité à long terme.

7. Les climats des vignobles en Valais

Dr Jean-Michel Fallot, Maître d'Enseignement et de Recherche (MER), Institut de géographie et durabilité (IGD), Université de Lausanne (UNIL)

Abrité par des chaînes de montagnes élevées, le Valais bénéficie d'un climat plus sec et plus ensoleillé que le reste de la Suisse. Ses vignobles sont influencés par la température de l'air, le gel, les précipitations et l'ensoleillement, des paramètres qui varient d'une région à



l'autre et qui ont évolué ces cent dernières années. État des lieux et perspectives liées au réchauffement climatique.

8. Évolution climatique et viticulture en Suisse

Vivian Zufferey, ingénieur agronome et chercheur en production végétale à Agroscope

Le réchauffement climatique a une influence sur les pluies hivernales et les réserves d'eau. Il augmente également le risque d'événements météorologiques extrêmes. La viticulture suisse est-elle capable de s'y adapter? Analyse et réponses à la lumière des recherches actuelles.

9. Les années viticoles 1885-2019, petites chroniques climato-économiques

Sabine Carruzzo-Frey, historienne, avec la collaboration de Laetitia Sauthier, historienne

Chaque année viticole est marquée par des conditions météorologiques particulières, qui participent à l'identité du millésime. Les rapports de gestion du Conseil d'État livrent des informations précieuses sur le climat, ainsi que la quantité et la qualité de la récolte, sur plus d'un siècle.

10. Les amis et les ennemis de la vigne chez deux agronomes de la Renaissance : Charles Estienne et Olivier de Serres

Pierre Dubuis, historien médiéviste, UNIL et UNIGE

De l'Antiquité au Moyen Âge, beaucoup de textes savants s'intéressent aux relations entre la vigne et d'autres végétaux. Quelles plantes sont compatibles avec la viticulture, lesquelles faut-il éviter absolument? Cette préoccupation ancestrale est à nouveau d'actualité, à l'heure où l'on replante arbres et arbustes dans le vignoble.

11. La politique agricole soucieuse de préserver la nature

Stéphane Emery, collaborateur agro-scientifique à l'Office de la viticulture de l'État du Valais

Depuis les années 1980, la Confédération suisse a mis en place des outils législatifs pour préserver la valeur écologique et paysagère des surfaces agricoles. Les soutiens financiers ont eu un impact positif sur la nature dans le vignoble. Inventaire et état des lieux des mesures prises en Valais.

12. Production intégrée : de sa naissance à sa diffusion

Delphine Debons, historienne indépendante

La protection de la vigne contre les maladies occupe les viticulteurs depuis toujours. L'arrivée des produits phytosanitaires fut un soulagement, avant de montrer ses limites. Comment concilier les objectifs de rendement et les besoins de l'environnement? Les techniques de production intégrée ont permis d'apporter des solutions durables.

13. Le vigneron face au défi du bio

Christian Blaser, ingénieur en agronomie et vigneron

Les vignerons se tournent de plus en plus vers la production biologique. Au-delà de la vague verte et des attentes du consommateur, ce modèle représente un choix de société et une évolution professionnelle. Analyse des motivations, des avantages et des contraintes du bio.



14. La viticulture biodynamique en Suisse: un objet social et agronomique en mouvement

Alexandre Grandjean, anthropologue à l'Institut de sciences sociales des religions à l'Université de Lausanne

La biodynamie s'est popularisée dans les vignobles suisses. Une enquête auprès de 40 domaines viticoles montre pourquoi et comment des vigneron·ne·s choisissent cette méthode culturelle inspirée de l'anthroposophie. Entre valeurs spirituelles et quête d'excellence, la viticulture biodynamique répond à des préoccupations écosanitaires et à une recherche de «naturalité» accrue.

15. Innovation variétale au service d'une viticulture durable

Jean-Laurent Spring, ingénieur agronome et responsable du groupe de recherche viticulture Agroscope

Les maladies de la vigne requièrent 6 à 10 traitements par an. En créant des cépages résistants à l'oïdium et au mildiou, comme le Divico né en 2013, on peut réduire l'usage de ces produits et assurer une viticulture écologique. La recherche agronomique travaille actuellement sur une dizaine de nouvelles variétés.

16. Le rôle des vigneron·ne·s dans la naissance du Parc naturel Pfyng-Finges

Peter Oggier, biologiste et directeur du Parc naturel Pfyng-Finges

La viticulture intensive s'est heurtée aux mouvements écologistes dès les années 1970. Les débats ont été très vifs dans le village de Salgesch, lors d'un remaniement parcellaire. De cet affrontement est né un accord intéressant pour les deux parties, avec des mesures pour préserver la nature autour du vignoble. Cet épisode a favorisé la naissance du Parc naturel Pfyng-Finges.

17. Le vignoble valaisan vire au vert

France Massy, journaliste et coordinatrice du Magazine de la Semaine du Goût Suisse

Des vignes enherbées. Entre les rangs de ceps, des touches fleuries et colorées qui attirent papillons et abeilles. Ça y est, la biodiversité reprend sa place, gentiment mais sûrement, dans le vignoble valaisan. Tour d'horizon des expériences actuelles et témoignages de viticulteurs engagés.



Quatrième de couverture

Inquiétudes liées au réchauffement climatique, méfiance envers les traitements chimiques, boom des vins «bio»... Plus que jamais, les préoccupations écologiques sont au cœur de la viticulture et des attentes des consommateurs. Mais au fond, qu'est-ce qui se joue dans cette relation entre vigne et nature? En quoi une vigne est-elle encore naturelle? Comment et jusqu'où réintégrer la nature dans le vignoble? Cet ouvrage présente un faisceau de connaissances et de points de vue sur le sujet, à l'échelle du Valais, région viticole la plus importante de Suisse. Les regards de 17 scientifiques se penchent sur l'évolution des données climatiques, la vie de la flore et de la faune, l'influence des sols et des roches. Ils s'intéressent au rôle de la politique agricole, à l'histoire de la production intégrée, aux défis de la culture biologique, au mouvement de la biodynamie comme à l'émergence des cépages hybrides. Un éclairage interdisciplinaire complet et actuel, qui raconte la nature de la vigne «entre les lignes de la culture».

Le Musée du Vin – Chercher, comprendre, partager

Le Musée du Vin du Valais assure la conservation d'un patrimoine lié à la vigne et au vin depuis 1991. Il conduit des recherches interdisciplinaires et édite des publications sur de nombreux thèmes, en lien avec l'histoire, les outils, les acteurs, les constructions et l'environnement du vignoble. L'ouvrage «Vigne et nature» est la 21^e publication qu'il initie, en collaboration avec les éditions Infolio et le parc naturel Pfyn-Finges. Au fil des ans, le Musée du Vin est devenu une institution de référence, qui répond à un besoin d'information et de compréhension sur l'actualité, les traditions et l'histoire de la vigne et du vin en Valais. Il documente les objets de sa collection et développe des activités de médiation (colloques, conférences, activités musée-école). Situé au cœur du Valais, le Musée du Vin se présente en deux espaces: l'un dans l'enceinte du Château de Villa à Sierre et l'autre dans le village vigneron de Salgesch. Le Sentier viticole (6 kilomètres) relie les deux sites, dévoilant les beautés du vignoble au fil des saisons.

Parc naturel Pfyn-Finges

Le Parc naturel Pfyn-Finges, avec ses paysages naturels et culturels intacts et ses caractéristiques culturelles uniques, est un parc naturel régional d'importance nationale. Il s'étend de Gampel à Sierre sur une superficie de 277 km². Le parc naturel Pfyn-Finges ne se consacre pas seulement à la mise en valeur et à la préservation des valeurs naturelles et culturelles. Il s'engage aussi et surtout pour le développement de la région au profit des générations futures. A cette fin, il donne des impulsions dans divers projets tels que l'éducation à l'environnement, le pâturage traditionnel des steppes rocheuses, l'identité régionale à travers la certification des produits locaux.

