

VITICULTURE Des pistes pour savoir que planter et sur quelle parcelle.

Terroirs viticoles sous la loupe



Que convient-il de planter sur telle ou telle parcelle? Comment gérer l'encépagement? C'est pour répondre à ces questions que le Valais (ici la région de Flanthey) a lancé une étude de terroirs. DR

CHRISTIAN DAYER

La viticulture a beaucoup investi ces dernières années dans l'analyse des sols viticoles. Ces grandes études, menées en Suisse romande et au Tessin, ont mis en évidence une immense diversité de terroirs. Que faire de ces résultats? Trois chercheurs de Changins donneront des pistes aux vignerons lors d'une conférence du Musée valaisan de la Vigne et du Vin, ce mercredi à 20 heures au château de Villa, à Sierre. Stéphane Burgos, pédologue à l'École d'ingénieurs de Changins, présentera le panorama des sols viticoles influencés par 10 000 ans d'évolution pédogénique. Il soulignera les différences régionales et dressera le portrait de plusieurs types de sols.

Les pédologues ont donc creusé et analysé les différentes terres des vignes. Entre le Valais, Genève, Vaud, Neuchâtel et le Tessin, on a récolté pas moins de 1300 profils. Cette exploration des sols révèle une diversité et une complexité importantes dans toutes les régions. Plus ou moins lourds, plus ou moins profonds, les sols ont évolué en fonction du relief, du climat, de la géologie, du temps et de l'action de l'homme. Leur capacité à retenir l'eau a une influence sur le développement du raisin.



« Le but est de synthétiser ces données scientifiques pour aider le vigneron dans ses choix. »

FRANÇOIS MURISIER PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION VINEA ET CHERCHEUR

Vivian Zufferey, chercheur au centre de recherche de Pully, évoquera lors de cette conférence les effets climatiques sur la plante.

Pour François Murisier, collaborateur de la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil et président de VINEA, « l'étude des terroirs valaisans a été lancée en 2004 pour se terminer en 2007. Elle avait pour objectif de caractériser les unités de sols rencontrés dans le vignoble valaisan, afin d'en faire une cartographie complète. Une étude générale du climat valaisan a complété l'étude des sols, créant ainsi un véritable outil d'analyse et de gestion des potentialités des différents vignobles. Mais entreprendre une étude des sols en Valais est très différent que dans d'autres cantons. Car en Valais, les sols ont été extrêmement bouleversés par la nature et brassés par la main de l'homme » souligne M. Murisier.

Au cours de leurs recherches,

les chercheurs ont ainsi étudié le comportement et les réactions de certains cépages régionaux. A défaut de produire une recette miracle, ces analyses livrent de nouvelles connaissances très utiles pour le travail de la vigne. « Le but aujourd'hui est de synthétiser toutes ces données scientifiques pour aider le vigneron dans ses décisions. La connaissance du climat et du type de sol permet d'obtenir des conseils pour le choix du cépage, du porte-greffe, de l'entretien et du mode d'entretien des sols. Il serait complètement inutile de vouloir arroser un terrain qui se trouve dans une zone humide et que le vigneron peut consulter désormais sur une carte » précise encore M. Murisier.

Des centaines de vignerons impliqués

L'étude des terroirs viticoles valaisans, dont le coût s'élève à 700 000 francs a été financée par

l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais et par le canton (service de l'agriculture). Les membres de Vitival, association des viticulteurs valaisans en production intégrée, ont assuré le creusement des profils et son financement. Certaines communes ont pris en charge les frais de creusement. Au total, pas moins de 450 profils pédologiques et 3500 observations de surface et carottages à la main, ont été nécessaires pour dresser la cartographie du vignoble. Des centaines de vignerons, parmi les plus connaisseurs et les plus curieux, ont été impliqués tant lors des réunions en salle que pour les visites de fosses dans les parcelles.

Fiches descriptives et cartes

L'étude s'est articulée autour de deux volets: de mai 2004 à avril 2007, une étude géopédologique (le sol) du vignoble valaisan a été réalisée; de novembre 2005 à février 2007, ce fut autour de l'étude climatique.

Les fiches descriptives des profils de sol, les cartes climatiques ainsi que les résultats peuvent être consultés auprès de l'office de la viticulture. ●

Conférence au Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Sensorama, Château de Villa, à Sierre, mercredi 9 novembre à 20h.

NOUVELLES TECHNOLOGIES

Géomatic Ingénierie se géolocalise au Techno-Pôle

Une nouvelle société s'apprête à rejoindre la pépinière du Techno-pôle. Basée à Epalinges, spécialisée dans la géoinformation, Géomatic Ingénierie a choisi Sierre pour ses nouveaux bureaux.

Pôle attractif

Elle s'ajoute aux cinq entreprises accueillies depuis janvier. Le millésime 2011 s'annonce comme un bon cru. « Deux dossiers importants devraient encore aboutir d'ici à la fin de l'année », se réjouit le responsable du Techno-pôle Laurent Borella. Mais ce succès n'est pas dû au hasard. En s'y établissant, les entreprises ont tout à gagner. Confirmation avec Thierry Pilet, directeur de Géomatic Ingénierie: « Pour une petite société indépendante comme la nôtre, la force de réseautage y est très importante. L'environnement high-tech et les structures de promotion ont également pesé dans la balance. »

En terrain connu

L'entreprise vaudoise connaît bien le Valais. Vingt-cinq pour cent de son marché s'y trouve. Pour ses clients, la PME y a déjà réalisé des solutions de gestion de réseaux d'énergie, des images panoramiques 360°, des plans de ville (en collaboration avec

mapgate) ou encore des outils de planification de randonnées. Autant d'expériences inédites accessibles par le biais d'applications internet interactives. Aujourd'hui, la société fait un grand pas en direction des hautes écoles. Active dans le tourisme et l'informatique, elle frappe en plein dans le mille. « Nous souhaitons développer des synergies avec les établissements valaisans, en mettant nos instruments à disposition des étudiants. »

Unis contre Google

C'est le 22 novembre prochain que Géomatic Ingénierie prendra officiellement ses quartiers à Sierre. Le nouveau directeur de Média Swiss, Thomas Kaiser, présentera une conférence intitulée « Plusieurs David contre Goliath ». Ou comment les « petits » peuvent rivaliser avec le géant Google. Thierry Pilet prendra le relais pour dévoiler une nouvelle solution de géolocalisation par GPS utilisable à l'intérieur des bâtiments. « C'est une première suisse, relève-t-il, elle permet de guider son utilisateur à travers monuments, magasins ou foires. » ● ALINE CARRUPT

Conférence « Plusieurs David contre un Goliath », 22 novembre, 15 h. Inscription au 021 651 30 00 ou à info@geomatic.ch.



Loin d'être une nouvelle venue en Valais, Géomatic Ingénierie a notamment réalisé les cartes de randonnées de Crans-Montana. DR

MÉMENTO

SIERRE

Relooking et cuisine. L'Unipop de Sierre propose un cours de relooking les 8, 15 ou 22 novembre, les dates sont à choix. Celui-ci comprendra, notamment, une analyse personnelle des couleurs et des informations sur l'analyse de styles, un historique des couleurs, mais aussi une analyse de chaque participante avec les tissus de soie, chacune saura quelles couleurs lui donnent bonne mine, la rajeunissent ou égalisent le teint. Par ailleurs, l'Unipop organise un cours de cuisine, sur les poissons et crustacés, le mercredi 9 novembre. Renseignements et inscriptions au 027 456 19 40.

CHIPPIS

Four banal. Dans le cadre de ses activités découverte, l'Espace interculturel de Sierre propose une visite du four banal de Chippis et une dégustation de pain, le jeudi 10 novembre. Rendez-vous à 13 h 30 devant l'Espace ou directement sur place, à Chippis, à 13 h 50.

SIERRE

Concert. Le château Mercier, à Sierre, accueillera un concert-apéritif dimanche 13 novembre, dès 11 h. Yasunori Imamura, joueur de luth, interprétera des œuvres de Giovanni Zamboni Romano, Robert de Visée, Alessandro Piccinini et Bach. Apéritif servi à la fin du concert.

CHALAIS

Théâtre. La compagnie Mot à Mot poursuit sa tournée théâtrale. Elle présentera 3 comédies de Cervantès les 11 et 12 novembre au cabaret Edelweiss de Chalais, à 20 h. Réservations au 079 484 73 97.

GASTRONOMIE Quel est le meilleur menu du Parc naturel de Finges?

Le Gastro Trophy tient ses finalistes

Pour mieux mettre en valeur sa grande variété de produits régionaux et durables, le Parc naturel de Finges a lancé cette année le Gastro Trophy. Sept exploitations gastronomiques du parc ont relevé le défi et ont préparé un menu, composé en grande majorité de produits valaisans et qui satisfait au principe du label Fourchette verte. Entre les mois

de mai et d'octobre, pendant 24 semaines, ces menus ont été proposés aux clients et soumis à leur vote. Ils avaient à juger la qualité et l'originalité des mets, le service et l'ambiance. Le dépouillement des résultats a révélé les trois finalistes suivants: le camping-restaurant Bella Tola à la Souste, l'hôtel et restaurant Flaschen à Albinen, et le

Wellnesshotel Grichting & Badnerhof à Loèche-les-Bains.

Les cuisiniers défendront leur création le 14 novembre devant un illustre jury, composé de Didier de Courten, chef du Terminus à Sierre, de Pascal Schmutz, révélation de l'année en 2010 en Suisse allemande, et de Norbert Schwery de Brigue, membre de l'équipe suisse de cuisine en

2010. Le 5 décembre, le grand public aura l'occasion de déguster les délices culinaires des finalistes, lors d'une grande soirée qui se tiendra à la Souste. L'Award Night divulguera le grand vainqueur du premier Gastro Trophy. Les places pour cette soirée peuvent être réservées au Parc naturel de Finges, au 027 452 60 60. ● BC