

La Gazette

LE MAGAZINE | BIOVAUD | N°6
SPÉCIAL VIN NATURE | été 2023



8 QUESTIONS VIN NATURE

On répond à toutes les questions que vous n'avez jamais osé poser sur le vin nature

P03

JOURNÉE MICROFERME

Trois organisations s'associent pour une journée technique, le 10 septembre

P10

LAVÉ PLUTÔT QUE RECYCLER

Deux initiatives vaudoises proposent de laver les bouteilles de vin pour les remettre en circulation

P11

AGENDA 2023-2024

Les manifestations à ne pas manquer dans les prochains mois

P12

Festival Vin Nature

UNE 3^E ÉDITION À LAUSANNE

Profitez du Festival Vin Nature pour découvrir des crus d'exception, produits sans intrants par des artisans et artisans de toute la Suisse. Rendez-vous le 21 août dans la capitale vaudoise

P02



Plus d'informations:
www.vin-nature.ch



BioVino

LES MEILLEURS VINS BIO DE 2023

360 vins présentés par 77 vignerons: le concours BioVino constitue une référence dans le domaine de la viticulture bio. Retour sur les médailles de la 5^e édition

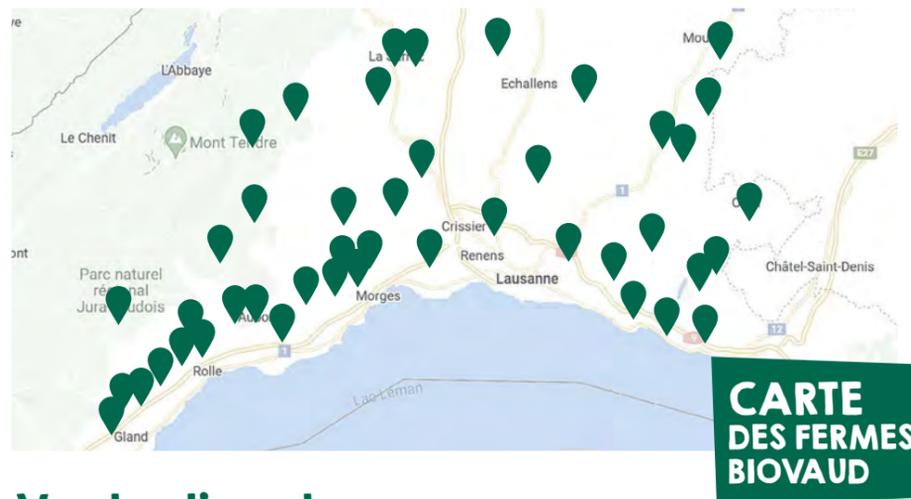
P04



Régio challenge POUR CONSOMMER PLUS LOCAL

Acheter uniquement des denrées produites dans des exploitations situées dans un rayon de 30 kilomètres autour de chez vous: c'est le défi proposé par l'Association des Petits Paysans dans le cadre de son "Regio challenge". On se lance ?

P07



Vente directe

OÙ SE TROUVE LA FERME LA PLUS PROCHE?

Retrouvez notre carte des exploitations BioVaudois pratiquant la vente directe. De Tannay à Salavaux et de Montricher à Bex, vous ne serez plus jamais à court d'idées pour faire vos achats à la ferme

P08

Festival Vin Nature À LA DÉCOUVERTE DE CRUS AUTHENTIQUES

La 3^e édition du Festival Vin Nature se déroulera le 21 août à Lausanne. Une occasion en or pour déguster des vins vivants, sans aucun intrant.

C'est il y a deux ans qu'a vu le jour l'Association Suisse Vin Nature (ASVN), avec le soutien de BioVaud. «Nous suivons de près l'actualité du monde du vin et nous trouvons problématique de voir débouler une multitude de crus autoproclamés "nature", avec une définition plus ou moins élastique du terme, explique Frank Siffert, membre du comité de BioVaud. Il nous a semblé urgent de créer un cadre permettant au consommateur de s'y retrouver et de définir précisément ce qu'est un vin nature.» Depuis, l'ASVN accompagne et conseille les producteurs pour vinifier ce type de crus et mettre en lumière les vins nature dans toute leur diversité, tant au niveau de leur goût, de leur nez ou de leur apparence que de leurs expressions créatives. L'association veut ainsi montrer qu'il est possible d'élever des vins vivants de grande qualité, sans leur ajouter le moindre intrant.

Un vin nature, c'est quoi?

Mais alors un vin nature, c'est quoi exactement? C'est un vin à base de raisins cultivés en bio et... rien d'autre! La production, la vinification et la mise en bouteille se font sans intrants, sans additifs, sans filtration et sans soufre. Pour les puristes, il s'agit finalement de l'expression la plus proche du terroir.

Pour s'assurer de ce cahier des charges, une charte a vu le jour. Elle est à ce jour reconnue par plus de 35 professionnels de l'association et par l'Association Vin Nature française, une référence dans le milieu. «Quand nous avons lancé l'idée d'une charte, les réponses ont été immédiates et enthousiastes: les vigneronnes et vignerons nature de toute la Suisse ont été nombreux à nous soutenir», détaille Frank Siffert. Il ajoute toutefois que cela n'a pas été sans créer quelques débats: «Dans le monde plutôt libéral du vin nature, certains rechignent à signer une charte trop rigide. Mais nous souhaitons toujours rester ouverts à la discussion. Ce n'est qu'un premier pas...»

Pour professionnels et grand public

Pour faire connaître leur démarche, BioVaud et l'Association Suisse Vin Nature ont mis sur pied un festival. Les deux premières manifestations ont connu un franc succès, accueillant plus de 300 personnes essentiellement issues du milieu du vin. La troisième édition se tiendra à Lausanne le 21 août. L'événement est ouvert tant aux professionnels qu'au grand public, qui pourront y déguster une soixantaine de références.

Frank Siffert

INFOS PRATIQUES

21 août 2023, 14h-22h
SEV52, Rue Sévelin 52, Lausanne
CHF 30.- par personne

Vous pourrez déguster plus de 50 crus issus d'une quarantaine de producteurs. Offre de restauration sur place.

21.8.23
Festival
Vin
Nature
Suisse

3^e
édition

Organisé par l'Association Suisse Vin Nature
vin-nature.ch

En avant
Cacahuète,
on a vin nature
ce soir!!!

14h-22h Au Sev52
à Lausanne

Foodtruck
Musique Live

Tarifs 5.- (1dl)
30.- (forfait dégustation)
gratuit pour les professionnels, inscription: vin-nature.ch

Histoire

L'ÉMERGENCE DES VINS "NATURE"

Vivant avec son temps, le vin est généralement le reflet de la société, de ses comportements, de la pensée collective dominante, du trend ambiant. Le vin change donc avec les époques, au gré aussi des connaissances scientifiques.

Dans l'histoire millénaire du vin, la science a considérablement influencé le style des vins durant le dernier demi-siècle, par sa contribution à la compréhension des phénomènes biochimiques qui sont à l'œuvre, mais aussi par la mise à disposition d'une multitude de produits d'appoint censés permettre au vin de corriger ses défauts et d'optimiser ses qualités.

Comme une réponse à l'usage de ces produits, une nouvelle tendance émerge, celle des vins dits "nature". À savoir des vins issus de raisins biologiques vinifiés sans aucun intrant, notamment sans sulfite. Des vins intègres, laissés à la seule expres-

sion de la nature. Mais bien que vierges de produits ajoutés, ces vins doivent être élevés tout de même. Du chaud, du froid, de la patience, de la sensibilité, de la bienveillance. Il faut leur laisser le temps de se dépouiller de leurs lies pour se présenter à nous, propres et bien coiffés, et cela nécessite une surveillance constante. Car le vin nature est un biotope, tout est à l'intérieur. Sans soufre pour arbitrer le milieu, une foultitude de bactéries et de levures en tout genre mènent un combat titanique pour occuper le terrain. Il n'est pas rare alors de voir apparaître des déviations qui peuvent être fatales à l'esthétique du vin. C'est là que les connaissances scientifiques sont utiles.

Pour l'œnologie scientifique, cette nouvelle vague est ressentie comme une provocation, qualifiée de dérive obscurantiste par déni de science. C'est faux! Il convient plutôt de porter un regard décalé et de mûrir la réflexion suivante: et si les connaissances scientifiques étaient le moyen de parvenir à

se passer de tout? Et si au lieu de s'occuper toujours des effets on en venait à s'occuper des causes? Voilà de vrais objectifs pour la science, notamment dans le contexte écologique actuel. Par leur existence, ces vins "nature" suggèrent ce changement de paradigme.

Lorsqu'ils sont réussis, ces vins "libres" émeuvent par leur spontanéité, leur authenticité ainsi que par des textures déliées, fluides et caressantes. Ils gagnent en force d'expression, en intensité, ils prennent souvent un côté baroque tout en étant plus digestes. En fait ils ne ressemblent pas aux autres et l'erreur est de vouloir les comparer. Faire l'expérience du vin "nature" est une belle découverte et les amateurs sont tous les jours plus nombreux à choisir ces vins vertueux et sincères. Je postule que ce ne sera pas seulement une mode, mais qu'à l'image du milieu dont ils sont issus, leur existence sera durable.

Raoul Cruchon



ET VOICI LE NATURE-NATURE...

Le Nature-Nature, c'est des vignes sans cuivre et une vinification nature, la pointe de ce qui peut se faire dans un souci de préservation et de régénération vitivinicole. Il y a un aspect pour lequel la viticulture biologique n'a pas encore la solution: l'alternative au cuivre pour protéger la vigne du mildiou. Le risque de perte de récolte est très important et les conséquences économiques peuvent être désastreuses.

Des pistes émergent toutefois chez certains producteurs, au FiBL et dans certaines stations cantonales. Précurseur dans cette recherche, le Domaine Cru de l'Hôpital a testé de multiples pratiques, de l'homéopathie à l'approche chamanique, sans succès probant. Un protocole propre, axé sur les principes de l'oxydo-réduction et de la colonisation du milieu, a germé au fil des ans. La première vitivinification Nature-Nature a été faite au Cru de l'Hôpital sur le millésime 2021, le plus difficile de ces dernières années.

Cette cuvée s'appelle WYN. C'est un assemblage de chasselas, traminer et pinot gris sur un seul terroir. Les vignes sont traitées avec des extraits fermentés, des tisanes et des huiles essentielles. Le principe est de baisser l'oxydation sur les feuilles et le raisin afin de préserver les défenses naturelles. Chaque fois que c'est possible, on apporte une

population de levures et de bactéries au plus près des entrées des feuilles pour laisser un minimum de portes d'entrée au champignon pathogène. Les sols ne sont pas travaillés. Dynamisées par de petits apports vivifiants, les vignes sont tressées pour garder de l'acidité dans les moûts. Quant à la vinification, elle comporte une infusion avec des baies en contact avec le jus jusqu'à neuf mois.

Le vin est d'une aromatique puissante. Il dévoile une bouche texturée, d'une grande longueur, d'une harmonie déconcertante et complexe. Pour honorer l'engagement, l'étiquette dessinée par Anthony Tombez arbore un cœur qui dédie ses pulsions à la nature. Que ce premier jalon soit l'ambassadeur d'une régénération de la viticulture jusqu'à ses racines!

Christian Vessaz

LE VIN NATURE EN 8 QUESTIONS

Tout le monde en parle, mais on ne sait pas toujours exactement ce que désigne ce terme: le vin nature n'aura plus de secret pour vous après ce tour d'horizon...

Qu'est-ce qu'on fait à la vigne?

La vigne est cultivée en bio, sans herbicide, sans engrais, sans pesticides de synthèse. Le travail peut aller plus loin et s'inscrire dans une approche biodynamique. La vendange est faite à la main.

Et en cave, on ne fait rien?

Ce sont seulement les levures indigènes, issues du raisin et de la cave, qui lancent la fermentation alcoolique. Idem pour la fermentation malolactique. Aucun ajout n'est toléré, pas même les rares produits autorisés par Demeter en biodynamie. Pas de soufre à la vendange, durant l'élevage, ni à la mise en bouteille. Suivre un vin sans soufre nécessite d'être au quotidien à son écoute.

C'est quoi, les macérations?

Dans le jus de raisin, il y a principalement de l'eau, du sucre et de l'acidité. C'est la peau du raisin et les pépins qui contiennent les tanins riches en antioxydants. Quand on produit un vin rouge, on mise sur une macération de quelques jours ou semaines pour que la couleur et les tanins passent de la peau au jus. Pour les blancs, la plus fréquente est une macération de quelques jours pendant la fermentation alcoolique.

Les vignerons parlent aussi d'infusion: au lieu de brasser le jus et les peaux, ils laissent les tanins et la couleur se diffuser, et ne pressent pas les peaux. Le temps d'infusion est plus long et cela donne des vins avec moins de tanins, ou des tanins plus fins.

Quelles cuves utilise-t-on?

On voit de tout, de la barrique à la cuve inox en passant par l'œuf en béton. Chaque type de contenant laisse pénétrer des quantités différentes d'oxygène pendant l'élevage. Le vin doit supporter cette arrivée d'oxygène et l'ingérer pour affiner sa structure et ouvrir ses arômes.

Non filtré, ça veut dire trouble?

Le vin peut avoir eu une sédimentation totale en cuve et se montrer très limpide, mais le plus souvent, il est trouble: il contient des liès, soit des levures et des bactéries en suspension. Cette population est riche en nutriments, acide gras et minéraux, et a un effet positif sur le microbiote intestinal.

Le vin orange est-il un vin nature?

Parfois, mais pas toujours. Un vin orange est un blanc de macération, ce qui signifie que les peaux sont laissées en contact avec le jus. Il peut être bio ou non, vinifié avec intrants ou non. Certains producteurs pas encore totalement axés sur l'agroécologie mais voulant offrir un vin différent dans leur gamme proposent un vin orange, par mode ou par opportunisme...

Le vin nature, c'est plus cher?

Oui, 20 à 30% plus cher qu'un vin bio. Parce que les lots sont petits, qu'il y a plus de travail en cave et que des pertes peuvent survenir. Le consommateur paie un peu plus mais le vigneron ne gagne pas plus, au contraire. Il a néanmoins la satisfaction d'apporter une plus-value par sa démarche.

Quels sont les défauts typiques?

Lorsque la complexité d'un vin est masquée par un goût trop dominant, on parle de défaut.

Le plus courant est le «goût de souris», qui rappelle le riz ou le popcorn, alors que des notes fruitées étaient présentes au nez. Le volatil, ou odeur de vinaigre, est lié à une fermentation qui dévie et produit de l'acide acétique. Les caractères réduits, les nez fermés, les odeurs de chou ou d'ail sont liés à un manque d'oxygène lors de la fermentation et disparaissent grâce à un travail d'aération du vin. On peut encore citer le goût de fruit blet que l'on retrouverait sur une bouteille laissée ouverte longtemps, dû à un travail avec trop d'air en cave.

Au-delà de ces questions techniques, les vins nature ont beaucoup de goût, des saveurs particulières, étonnantes et nouvelles. Ils permettent de découvrir des reliefs inconnus dans les vins classiques. De quoi se poser des questions, non?

Christian Vessaz





BioVino

TOUS LES RÉSULTATS DE LA 5^E ÉDITION

Les vins bios deviennent chaque année plus populaires. C'est aussi le cas en Suisse, où la viticulture durable est particulièrement valorisée.

La belle participation au concours BioVino témoigne de l'engouement pour cette approche responsable : cette année, 31 vins y ont obtenu une médaille d'or et 79 une médaille d'argent. Le domaine neuchâtelois de La Maison Carrée a reçu le titre de «Meilleur Vigneron Suisse Bio 2023» et l'Argovien Hoss Hauksson a été récompensé de celui de «Meilleur Vigneron Suisse Nature 2023».

La durabilité devient de plus en plus importante, à la fois pour les domaines viticoles et pour les ama-

teurs de vin, tandis que la demande pour des vins vinifiés de manière responsable avec un beau profil aromatique est en hausse.

En encourageant les pratiques durables et en donnant la priorité à l'environnement, les domaines viticoles suisses donnent l'exemple à d'autres secteurs et contribuent à créer un avenir meilleur pour tous.

Pas de doute : les vins issus de la viticulture durable ont un bel avenir devant eux. Au total, le jury a évalué 360 vins provenant des six grandes régions viticoles de Suisse.

Les lauréats des 15 différentes catégories sont présentés ci-dessous.

360
vins

77
vignerons

6
régions viticoles

12
cantons

15
catégories

31
médailles d'or

79
médailles d'argent

Médailles d'or

PINOT NOIR D'AUVERNIEN 2020

Neuchâtel AOC
Domaine de La Maison Carrée, Jean-Denis et Alexandre Perrochet
Pinot Noir

91,4/100

FLÉTRI 2021

Neuchâtel AOC
Domaine de La Maison Carrée, Jean-Denis et Alexandre Perrochet
Vins liquoreux*

90,8/100

CORNALIN TRONG 2022

Valais AOC
Cave du Rhodan
Mono-cépages rouges

90,5/100

TOUT NU 2021

Grand Cru Allaman, La Côte AOC
Château Rochefort
Ville de Lausanne
Nature Blancs et Oranges

90,4/100

CHÂTEAU PICTET- LULLIN - PINOT NOIR - SÉLÈNE 2022

Grand Cru Dully, La Côte AOC
HAMMEL Terres de Vins
Familie Gautier-Junod
Pinot Noir

90,4/100

CHÂTEAU D'ES BONS AU-BONNE 2022

Grand Cru La Côte AOC
Cave de la Côte
Chasselas**

90,2/100

GRAIN DE FOLIE, ARVINE FLÉTRIE DE FULLY 2020

Valais AOC
Benoit Dorsaz
Vins liquoreux*

90,2/100

OEIL-DE-PERDRIX 2022

Neuchâtel AOC
Caves de Chambleau
Vins rosés, blancs de noir

90/100

VENGEANCE TARDIVE, VIN DOUX BIODYNAMIQUE 2020

La Côte, Begnins
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin
Vins liquoreux*

90/100

PETITE ARVINE 2022

AOC Valais
Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad
Mono-cépages blancs

90/100

LA LUGE 2022

AOC Calamin Grand Cru
Domaine Antoine Bovard
Chasselas**

89,8/100

LES BOVARDES 2020

Neuchâtel AOC
Caves de Chambleau
Pinot Noir

89,8/100

CHASSELAS 2022

La Côte AOC Morges
Domaine du Cotrable, Eric Petit
Chasselas**

89,6/100

DÉZALEY RÉSERVE 2020

AOC Dézaley
Pierre Fonjallaz
Nature Blancs et Oranges

89,6/100

PINOT NOIR / MERLOT BIBACCHUS 2022

Les Celliers de Sion SA
Assemblages cépages rouges

89,4/100

GAMARET-MERLOT 2021

La Côte, Begnins
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin
Assemblages cépages rouges

89,3/100

PINOT NOIR NATURE 2022

Neuchâtel AOC
Christian Rossel
Nature Rouge

89,2/100

PETITE ARVINE DE FULLY QUINTESSENCE 2021

AOC Valais
Benoit Dorsaz
Mono-cépages blancs

89,2/100

PARCELLE 902 CHARDONNAY, SÉLECTION NATURE 2021

Grand Cru Morges, AOC La Côte
Domaine de la Ville de Morges
Nature Blancs et Oranges

89,2/100

GEWÜRZTRAMINER ORANGE 2022

AOC Aargau
Weingut FiBL
Nature Blancs et Oranges

89,2/100

PINOT GRIS 2022

Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin
Mono-cépages blancs

89,1/100

TRAMINER! SAVAGNIN ROSE, AROMATIQUE 2022

AOC Vuilly
Javet & Javet
Mono-cépages blancs

89,1/100

LA BATOILLE, CUVÉE DES PÉDZES 2021

Vaud AOC
Cave de la Côte
Chasselas**

89/100

HUMAGNE ROUGE 2022

AOC Valais
Cave Le Bosset
Mono-cépages rouges

89/100

GAMAY SIX DE GRU 2022

AOC Valais
Daniel Magliocco et Fils
Mono-cépages rouges

89/100

CHASSELAS 2022

Neuchâtel AOC
Cave de Chambleau
Chasselas**

89/100

BERTHOLIER BLANC 2021

AOC Genève 1er Cru Coteaux de Dardagny
Emilienne Hutin Zumbach
Chasselas**

89/100

MOUSSEUX ROSÉ BIODYNAMIQUE 2021

La Côte, Begnins
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin
Vins effervescents

89/100

PAÏEN/HEIDA 2022

AOC Valais
Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad
Mono-cépages blancs

89/100

FENDANT 2022

AOC Valais
Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad
Chasselas**

89/100

ROSÉ DE GAMAY 2022

Côtes de l'Orbe
Domaine YM, Yann Morel
Vins rosés, blancs de noir

89/100

! catégorie * avec sucre résiduel dès 8 g/l ** max. 4 g/l de sucre résiduel

Médailles d'argent

AIME TERRE PINOT NOIR 2022

AOC Vully
Javet & Javet
Pinot Noir
88,4/100

CHASSELAS CRU DES AB-BESSES 2021

Neuchâtel AOC Auvernier
Domaine de La Maison Carrée,
Jean-Denis et Alexandre
Perrochet
Chasselas**
88,4/100

SENZA 2022

Lavaux AOC St-Saphorin Grand
Cru
Domaine des Faverges,
Vignobles de l'Etat de Fribourg
Nature Blancs et Oranges
88,4/100

GAMARET NATURE 2021

Neuchâtel AOC
Christian Rossel
Nature Rouges
88,2/100

OEIL-DE-PERDRIX DEMETER 2022

Neuchâtel AOC
Domaine Saint-Sébastien,
Familie Kuntzer
Vins rosés, blancs de noir
88,2/100

PINOT NOIR BIODYNAMIQUE 2021

La Côte, Begnins
Domaine La Capitaine,
Reynald Parmelin
Pinot Noir
88,1/100

PETITE GOURMANDE 2021

AOC Côtes de l'Orbe
Bernard Gauthey
Vins liquoreux
88/100

SAUVIGNON 2022

AOC La Côte Morges
Domaine Henri Cruchon
Mono-cépages blancs
88/100

DIVICO 2022

AOC Valais
Cave Le Bosset
Nature Rouges
88/100

ASSEMBLAGE ROUGE NEZ NOIR 2022

Bio Bourgeon Reconversion
Domaines Rouvinez SA
Assemblages cépages rouges
88/100

RIESLING-SYLVANER 2022

Neuchâtel AOC
Domaine des Coccinelles
Mono-cépages blancs
88/100

CHARDONNAY 2022

AOC La Côte
Domaine du Brantard
Mono-cépages blancs
88/100

GAMAY 2022

AOC Vaud Côte de l'Orbe
Nicolas Bovet,
Domaine de la Maison Rose
Mono-cépages rouges
88/100

JEUNE PRODIGE - CHASSELAS BARRIQUE 2021

La Côte AOC
Domaine La Capitaine,
Johann Parmelin
Chasselas**
87,8/100

LES CLAIVES PETITE ARVINE 2022

Valais AOC Fully
La Rodeline SA
Roduit Yvon et Claudine
Mono-cépages blancs
87,8/100

GAMARET 2022

AOC Côte de l'Orbe
Bernard Gauthey
Mono-cépages rouges
87,6/100

LES GRANDS CHARMES - GAMARET BARRIQUE 2021

Genève AOC Peissy
Domaine des Charmes
Mono-cépages rouges
87,6/100

LE BARON ROUGE 1^{ER} CRU 2022

Genève AOC Coteau de Peissy
1er Cru
Domaine des Charmes
Mono-cépages rouges
87,6/100

COMBE D'ENFER CORNAILIN 2022

Valais AOC Fully
La Rodeline SA,
Roduit Yvon et Claudine
Mono-cépages rouges
87,6/100

LE PÊTEUX CUVÉE DES PÉDZES 2022

Vaud AOC
Cave de la Côte
Vins effervescents
87,6/100

PETITE ARVINE 2022

AOC Valais
Cave Dubuis & Rudaz
Mono-cépages blancs
87,6/100

ŒIL DE PERDRIX 2022

Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin
Vins rosés, blancs de noir
87,6/100

CHASSELAS "A POIL" 2022

Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin
Nature Blancs et Oranges
87,6/100

LE TRINQUET 2022

Lavaux AOC St-Saphorin Grand
Cru
Pierre-André Jaunin
Chasselas**
87,6/100

JOHANNISBERG 2022

AOC Valais
Cave Dubuis & Rudaz
Mono-cépages blancs
87,4/100

PASSION 2022

AOC Valais
Cave Dubuis & Rudaz
Assemblages cépages rouges
87,4/100

TRAMINER! SAVAGNIN ROSE 2022

AOC Vully
Javet & Javet
Nature Blancs et Oranges
87,4/100

CHASSELAS SÉLECTION 2022

Bielersée AOC
Anne-Claire Schott
Chasselas**
87,4/100

SHOT N°5 2021

AOC Valais
Vinifera Venture
Mono-cépages blancs
87,4/100

PARCELLE 900 CHASSELAS SÉLECTION NATURE 2021

Grand Cru Morges, AOC La Côte
Domaine de la Ville de Morges
Nature Blancs et Oranges
87,4/100

LA GRAND' RUE 2022

Morges Grand Cru AOC La Côte
Domaine de la Ville de Morges
Chasselas**
87,4/100

ROUGE DE TREILLES 2019

Dézaley
Pierre Fonjallaz
Assemblages cépages rouges
87,4/100

PIO DEL SABATO 2018

Ticino DOC Merlot
Vinattieri Ticino SA
Mono-cépages rouges
87,4/100

L'ÉNIGME 2020

Lavaux AOC St-Saphorin Grand
Cru
Domaine des Faverges,
Vignobles de l'Etat de Fribourg
Chasselas**
87,4/100

DÉSIR DE GAMAY 2021

Côtes de l'Orbe
Domaine YM, Yann Morel
Mono-cépages rouges
87,4/100

CORNALIN 2022

AOC Valais
Daniel Magliocco et Fils
Mono-cépages rouges
87,3/100

PLAMONT LES TERRASSES 2022

Valais AOC Fully
La Rodeline,
Roduit Yvon et Claudine
Chasselas**
87,3/100

BLANC DE NOIR 2022

AOC Côtes de l'Orbe
Bernard Gauthey
Vins rosés, blancs de noir
87,2/100

ASSEMBLAGE BLANC NEZ NOIR 2021

Bio Reconversion
Domaines Rouvinez
Assemblages cépages blancs
87,2/100

CHÂTEAU DE DENENS MERLOT 2022

La Côte AOC Denens
Pierre de Buren
Mono-cépages rouges
87,2/100

HORN KERNER 2022

Horn Aargau
Hauksson Weine
Nature Blancs et Oranges
87,2/100

GARANOIR FÛT DE CHÈNE 2019

AOC Côtes-de-l'Orbe
Château d'Eclépins
Mono-cépages rouges
87,2/100

SANS TITRE GAMARET & MERLOT 2021

AOC Vully
JAVET & JAVET
Assemblages cépages rouges
87,2/100

JOHANNITER BIODYNAMIQUE 2021

La Côte Begnins
Domaine La Capitaine
Reynald Parmelin
Mono-cépages blancs
87,2/100

WEINGUT SCHLÖSSLI MARIAGE NOIR 2021

Lac de Biemme AOC
Weingut Schlössli
Assemblages cépages rouges
87,2/100

WEINGUT SCHLÖSSLI 2022 SAUVIGNON BLANC

Lac de Biemme AOC
Weingut Schlössli
Mono-cépages blancs
87,2/100

PARCELLE 966 DORAL SÉLECTION NATURE 2021

Grand Cru Morges AOC La Côte
Domaine de la Ville de Morges
Nature Blancs et Oranges
87,2/100

MARSANNE BLANCHE DOMAINE TRONG 2020

Cave du Rhodan
Mono-cépages blancs
87,2/100

LA COCHÈRE 2022

AOC Lavaux Saint-Saphorin
Grand Cru
Pierre-André Jaunin
Chasselas**
87,2/100

FENDANT TRÉMAZIÈRES 2022

AOC Valais
Daniel Magliocco et Fils
Chasselas**
87,1/100

LE GRISET BLANC - FINDLING 2022

Genève AOC Peissy
Domaine des Charmes
Mono-cépages blancs
87,1/100

BERTHOIER ROUGE 2020

AOC Genève 1er Cru Coteaux de
Dardagny
Emilienne Hutin Zumbach
Assemblages cépages rouges
87,1/100

CORNALIN EXCELSUS 2022

Sélection Excelsus
Mono-cépages rouges
87,1/100

P'TITES BULLES O

La Côte AOC
Cave de la Côte
Vins effervescents
87/100

LA TIAFFE CUVÉE DES PÉDZES 2022

Vaud AOC
Cave de la Côte
Vins rosés, blancs de noir
87/100

HUMAGNE BLANCHE 2022

AOC Valais
Cave Le Bosset
Mono-cépages blancs
87/100

PINOT NOIR CALVAIRE 2022

Valais AOC Martigny
Domaine Gérald Besse
Pinot Noir
87/100

CHARDONNAY 2022

Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin
Mono-cépages blancs
87/100

L'ESPRIT DE GENÈVE PAR OLIVIER ET BERNARD CONNE 2021

Genève AOC
Domaine des Charmes
Assemblages cépages rouges
87/100

ROSE ROSE 2022

AOC Genève
Emilienne Hutin Zumbach
Vins rosés, blancs de noir
87/100

PINOT GRIS 2022

AOC Genève
Emilienne Hutin Zumbach
Mono-cépages blancs
87/100

PINOT NOIR D'AUVERNIER, LE LERIN 2021

Neuchâtel AOC Auvernier
Domaine de La Maison Carrée,
Jean-Denis et Alexandre
Perrochet
Pinot Noir
87/100

CORNALIN DE FULLY 2022

AOC Valais
Domaine Mettaz Sàrl
Mono-cépages rouges
87/100

CORNALIN 2022

AOC Valais
Cave Caloz Sandrine,
Anne-Carole & Conrad
Mono-cépages rouges
87/100

INDIAN SUMMER 2019

Bern AOC
Le Murmure Du Vent
Assemblages cépages rouges
87/100

LA BATOILLE CUVÉE DES PÉDZES 2022

Vaud AOC
Cave de la Côte
Chasselas**
86,9/100

CRESCENDO SYMPHONIE 2021

La Côte
Domaine de Chantegrive
Assemblages cépages rouges
86,9/100

CUVÉE ORANGE 2022

Valais AOC
Cave Vinnà Réva
Mono-cépages blancs
86,9/100

PETITE ARVINE 2022

AOC Valais
Daniel Magliocco et Fils
Mono-cépages blancs
86,8/100

DIVICO 2021

La Côte Morges
Domaine du Cotrable - Eric
Petit
Mono-cépages rouges
86,8/100

PINOT NOIR ALPBERG 2020

Alpberg Aargau
Hauksson Weine
Nature Rouges
86,8/100

PINOT GRIS 2022

Neuchâtel
Domaine des Coccinelles
Mono-cépages blancs
86,8/100

VILLETTE 2022

Lavaux AOC Villette
Pinget Vins SA
Chasselas**
86,8/100

LES DEUX SAUVAGES 2022

Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin
Assemblages cépages rouges
86,8/100

GAMAY LA BRIVA 2022

AOC Genève
Emilienne Hutin Zumbach
Mono-cépages rouges
86,8/100

GAMAY EXCELSUS 2022

Sélection Excelsus
Mono-cépages rouges
86,8/100

SAUVIGNON GRIS 2021

La Côte, Begnins
Domaine La Capitaine
Biodynamie
Mono-cépages rouges
86,8/100

SYRAH 2021

La Côte
Yvan Parmelin
Mono-cépages rouges
86,8/100

PIO DELLA ROCCA 2018

Ticino DOC Merlot
Vinattieri Ticino SA
Assemblages cépages rouges
86,8/100

catégorie * avec sucre résiduel dès 8 g/l ** max. 4 g/l de sucre résiduel

Vin suisse bio

Vigneron suisse bio

Vin nature suisse

Pinot noir



Nature blanc et orange

Vigneron suisse nature

Chasselas



Mono-cépage blanc

Assemblage blanc

Mono-cépage rouge



Assemblage rouge

Rosé et blanc de noir

Vin effervescent



Vin liquoreux

Nature rouge

Nature rouge



Lauréats



Le ver(t) dans l'assiette?

UN PODCAST D'ENQUÊTE IMMERSIVE AUPRÈS DES ACTEURS DU BIO

Suivez la journaliste et nutritionniste Rachel Richterich dans son enquête auprès des acteurs de l'industrie du bio et de défense des consommateurs.

Un podcast de dix épisodes qui va changer votre regard sur nos assiettes.



Retrouvez tous les épisodes sur biovaud.ch/podcast et sur toutes les plateformes d'écoute

ÉCOUTER
L'ÉPISODE 1





L'ASSOCIATION DES PETITS PAYSANS

Née en 1980 pour répondre à la difficulté économique des petites et moyennes fermes suite à un changement structurel agricole au profit de l'agrandissement des infrastructures, l'Association des Petits Paysans (VKMB) s'engage depuis lors à faire le lien entre le consommateur et l'agriculteur à travers des projets et des campagnes en faveur d'une agriculture diversifiée, écologique et sociale. «Nous sommes à contre-courant des tendances actuelles en promouvant la diversité des cultures, mais si nous désirons une sécurité alimentaire future tout en faisant face au défi du changement climatique, c'est la seule solution pérenne», explique Barbara Küttel, co-directrice générale des projets politiques et agricoles. Afin de faciliter et normaliser l'accès à la terre hors cadre familial, l'association crée en 2014 un «Point de contact pour remise de fermes extra-familiale», intermédiaire entre repreneurs et paysans sans successeurs dans toute la Suisse. Elle œuvre pour une politique agricole et alimentaire en accompagnant les réformes et en lançant des interventions parlementaires.

5^e Regio Challenge

UNE INVITATION À POUSSER LA PORTE DES EXPLOITATIONS LOCALES

Du 14 au 24 septembre 2023, pour la cinquième année consécutive, l'Association des Petits Paysans lance un «Regio Challenge» dans toute la Suisse, afin de promouvoir la souveraineté alimentaire à travers l'achat de produits locaux et les échanges entre les producteurs-trices et les consommateurs-trices.

Le défi est simple : il s'agit de consommer des produits proches de chez soi dans un rayon de 30 kilomètres, une distance choisie pour son accessibilité en mobilité douce. Ici, pas de contraintes ni de restrictions strictes : grâce à trois jokers, les participants pourront tout de même intégrer des produits importés à leur assiette, comme le sel, le café ou le chocolat. «L'idée n'est pas la privation, mais une prise de conscience de la provenance des denrées alimentaires basée sur le jeu. Sortir de ses habitudes d'achat pour découvrir son environnement, cela peut se faire de manière très ludique», raconte Anne Berger, responsable du réseau communication en Suisse romande pour l'association. Fondé sur l'encouragement des initiatives individuelles, le challenge est une incitation à la découverte et au partage. «Chacun est libre d'aller visiter sa région et de faire des posts Instagram ou Facebook pour présenter de nouvelles idées, via le hashtag #regiochallenge2023. C'est ainsi que le quinoa s'est fait connaître en arrivant en Suisse», explique Anne Berger. Seul, en équipe, chez soi ou au bureau, sur une journée ou la semaine, à travers la mise en place de tables rondes, de dégustations ou de soirées cinéma, tout est possible, du moment que l'on s'implique.

Cette année, plusieurs collaborations et partenariats ont vu le jour. Les parcs naturels de Suisse se sont ainsi engagés à proposer un plat ou un menu local dans leurs auberges et restaurants. Mais ce ne sont pas les seuls. Mis à l'honneur durant le challenge, certains établissements font déjà l'effort de s'approvisionner en produits régionaux, et ce, tout au long des quatre saisons.

Des enjeux actuels

Chaque jour, trois fermes disparaissent du paysage helvète. En cause, la pénibilité des conditions de travail et le faible revenu des exploitants, souvent assujettis aux exigences de la grosse distribution. Et pourtant, le maintien de ces petites structures est nécessaire à la durabilité des écosystèmes alimentaires et sociaux. La gageure est de taille, le bilan écologique planétaire dépendant pour beaucoup des transports et des méthodes de production. «Pour faire un système alimentaire durable, les paysans doivent produire de manière durable, mais ils ne sont rien sans la présence de consommateurs qui suivent et valident ces changements. Il faut être deux pour avancer», appuie Anne Berger. Or, le décalage est souvent grand entre les désirs des acheteurs et la réalité du métier agricole. Pour pallier cela, le dialogue est indispensable et peut seul mener à des relations saines et équitables entre les deux parties.

L'enjeu, c'est assurément la consommation locale et les échanges directs, mais pas seulement. «Il existe bien d'autres gestes durables, la question est de savoir comment l'on consomme autant que où l'on va se fournir», insiste Anne Berger. L'initiative «Nose to Tail» invite à la consommation de morceaux carnés délaissés, comme les abats et les os, pourtant riches en nutriments bénéfiques à la santé, et qui représentent parfois jusqu'à 85% de la viande non utilisée après l'abattage. Dans la même volonté de respect dû à l'animal, il est intéressant de privilégier les poules à deux fins, produisant à la fois œufs et chair, et l'élevage de veaux sous la mère. Au niveau agricole, les anciennes variétés locales, certes moins rentables, supportent cependant mieux les maladies et les ravageurs grâce à leur adaptation au sol et au climat. «C'est aussi à ça que sert le challenge, à révéler des nouveaux goûts et enrichir sa palette culinaire d'aliments autochtones», déclare Anne Berger avec enthousiasme. Alors, prêts à pousser la porte de la ferme d'à côté ?

Camille Saladin

Chute de la vente directe à la ferme : ON A BESOIN DE VOUS!

BioVaud cherche à comprendre les raisons de la baisse générale de fréquentation sur les marchés et dans les magasins à la ferme. Pour y parvenir, nous avons besoin de vos analyses!

Au printemps 2020, la pandémie fait exploser les circuits courts : consommer local devient une recommandation fédérale. Les paysannes et paysans répondent avec enthousiasme à l'explosion des ventes dans leurs fermes, tandis qu'on voit s'allonger les files d'attente à l'heure d'aller chercher les œufs au poulailler. «Enfin!» se réjouissent les cultivateurs et les éleveuses qui travaillent avec acharnement pour fournir à toutes et à tous, relevant ce défi avec succès et fierté. Pommes, patates, légumes, œufs, lait, beurre, fromage, céréales, légumineuses, confitures, pain, viande, sauce tomate... le panel de produits que toutes et tous sont capables de produire dans leurs fermes est bluffant!

Fin 2022, la chute est malheureusement aussi spectaculaire que l'ascension. Pourtant, les agricultrices et agriculteurs sont toujours là avec leurs convictions, leur immense savoir-faire et leurs bons produits. Les poules sont toujours là aussi, mais les plateaux d'œufs s'empilent dans la remise... Les arbres produisent toujours des fruits, qui doivent retrouver le chemin de la grande distribution, ses multiples intermédiaires, ses emballages en plastique, ses marges...

Alors, que se passe-t-il?

Avez-vous constaté une baisse des ventes et de la fréquentation sur les marchés? Sur quelle période? Est-ce que les ventes en ligne ont pris le dessus? Selon vous, quelles en sont les raisons? Avez-vous l'impression que l'offre a augmenté, créant une concurrence sur le marché?

On le sait, le milieu agricole n'a jamais été très doué pour la com-

munication... Avez-vous des pistes d'amélioration? Qu'est-ce qui pourrait aider les paysannes et paysans à avoir plus de visibilité, à être plus accessibles? L'offre ne correspond-elle plus aux attentes des consommateurs? Quels leviers pourrions-nous actionner afin de redynamiser ce mode de vente? Faut-il persévérer ou ce mode de commerce ancestral est-il là uniquement pour faire joli dans le paysage?

Un immense merci d'avance aux personnes qui prendront la peine de nous répondre. Les questions proposées ne sont pas exhaustives et sont volontairement ouvertes, alors à vos crayons!

Sarah Challandes
Rue du Casino 5a, 1462 Yvonand

ou
Antoine Hentsch
Les Éterpis 2, 1124 Gollion
ou
comité@biovaud.ch

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 14 AU 24 SEPTEMBRE



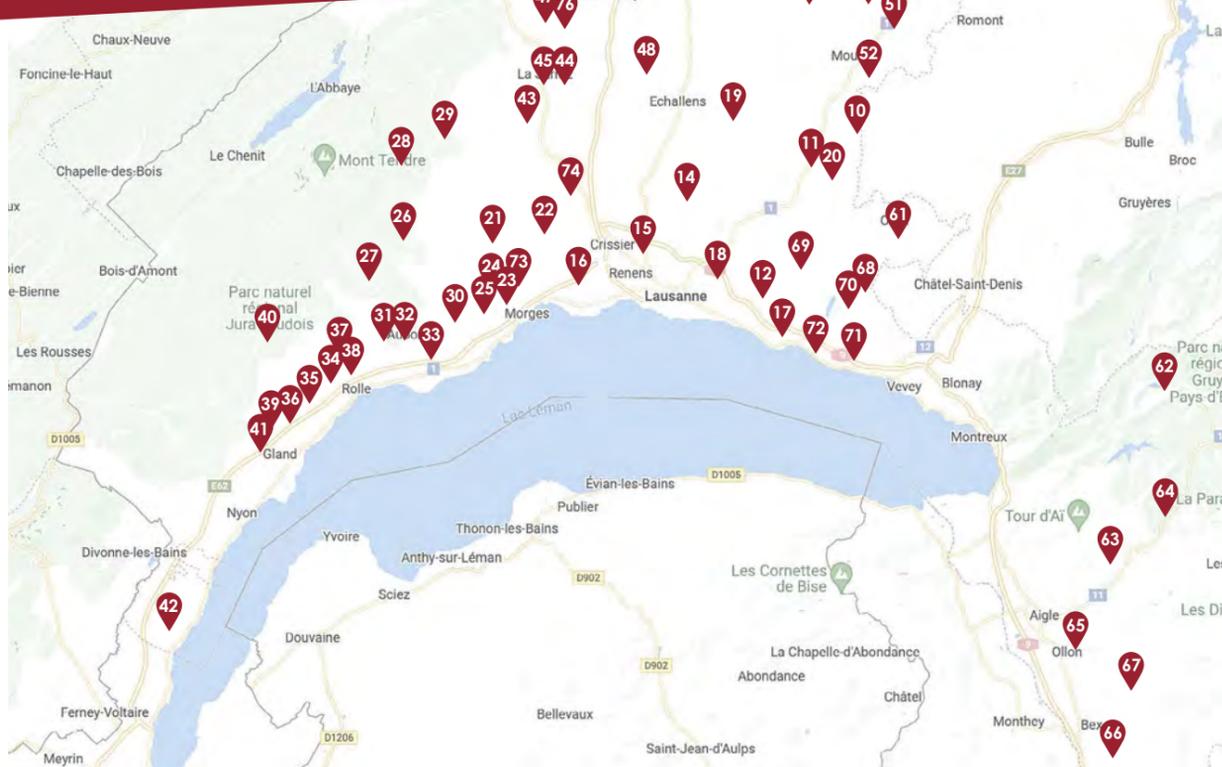
Les producteurs, les cuisiniers, les mangeurs de tout le pays ont hâte de se retrouver pour la 23^e édition de la Semaine du Goût, qui est devenue au fil des années la plus grande manifestation gourmande de Suisse, avec plus d'un demi-million de participants!

Dans un quotidien de plus en plus accéléré, la nourriture devient notre point de repère fondamental. Prendre le temps de cuisiner en respectant les saisons, de se nourrir avec des produits issus de l'agriculture locale, ça veut dire contribuer durablement à la santé des humains, des animaux et de notre planète. L'objectif de la manifestation est de promouvoir des systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés.

Avec Fribourg Ville du Goût et Pierrot Ayer, cuisinier-chef, parrain de l'édition, le programme 2023 est riche d'aventures et de rencontres. Prenez le temps de le découvrir et participez au mouvement pour défendre notre nourriture de demain!

Tous les événements:
www.gout.ch

CARTE DES FERMES BIOVAUD



1 Ferme du Petit-Creux La Sagne (Sainte-Croix)
Fruits, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Gläser Thomas & Payré Marie
Route de Culliairy 19, 1450 La Sagne (Sainte-Croix)
+41 24 525 55 59, www.petit-creux.ch

2 La Gottalaz Bonvillars
Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), myrtilles en saison
Zwyssig Dominik & Sinia
Route de Fontanezier 4, 1427 Bonvillars
+41 76 428 56 58, www.gottalaz.ch

3 La Sauvageraie Bonvillars
Fruits, légumes, huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins nature, plantes médicinales, hydrolats, huiles essentielles, etc.
Siffert Frank
Rue des Juifs 10, 1427 Bonvillars,
+41 79 210 75 41, www.sauvageraie.ch

4 Ferme du Petit Noyer Suchy
Céréales, farines, huiles
Deytard Stéphane
Route d'Ependes 4, 1433 Suchy
+41 79 361 62 66, www.fermealanoix.ch

5 Les bottés toqués Essert-sous-Champvent
Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), panier recettes
Maturò Nadia
Chemin des Serres 2, 1443 Essert-sous-Champvent
+41 24 447 00 91, www.lesbottestoques.ch

6 Potager de la Planche Giez
Légumes, fruits, produits laitiers, œufs, fleurs
Eriksson Ann
Route des Tuileries 1, 1429 Giez
+41 79 730 75 96, potager@bluewin.ch
www.potagerdelaplanche.ch

7 Ferme du Moulin Cuarny
Légumes
RoCHAT Liliane
Clos du Moulin, 1404 Cuarny
+41 24 425 80 87, www.clos-du-moulin.ch

8 Ferme bio Plantalennaz Pomy
Fruits, produits laitiers, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), légumes
Vulliemín Gilles & David
Route de Cronay 17, 1405 Pomy
www.plantalennaz.bio

9 La ferme des Terres Rouges Pomy
Céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Thubert-Richardet Caroline & Fabien
Terres Rouges 1, 1405 Pomy
+41 78 678 40 35, www.terres-rouges.ch

10 Safran du Jorat Vulliens
Produits carnés, huiles, céréales, safran, poivre du Sichuan, maïs à pop corn, polenta, chènevis, sarrasin
Cavin Jean-Daniel
Chemin Bourg-Dessus 17, 1085 Vulliens
+41 79 228 19 80, www.safrandujorat.ch

11 Ortica Sàrl Ropraz
Purin d'ortie, consoude, décoction prêle, biochar, basalte
Bonzon Raphaël
Rue des Artisans 20, 1088 Ropraz
+41 21 653 63 10, www.ortica.ch

12 Luchino Cultures Bio Sàrl La Croix (Lutry)
Légumes
Luchino Serge
Chemin de la Grangette 201, 1090 La Croix (Lutry)
+41 21 791 26 24, www.luchino-bio.ch

13 Le Renolly Ferme Bio Ogens
Huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), viande de bœuf et d'agneau, œufs, yogourts, lait et fromages, fromages de chèvre, miel, farine, pâtes, pommes de terre
Meystre Jean-Marc & Justine
Route de Biolley-Magnoux 27, 1045 Ogens
+41 79 581 77 74, lerenolly@meystre.org

14 Domaine Vaney Cugy
Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Vaney Zélie
Rue du village 32, 1053 Cugy
+41 79 228 98 25, fermevaney@gmail.com
www.marchevaney.com

15 Société coopérative des paniers de la Mule Prilly
Légumes
Dubout Alexis
Chemin du Dérochet, 1008 Prilly
+41 76 222 59 01, info@lamule.ch
www.lamule.ch

16 Keuffer Sàrl Denges
Fruits, légumes, huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Keuffer Vincent
Route de la Gare 9, 1026 Denges
+41 21 802 34 31, contact@keuffer.ch
www.culti-shop.ch

17 Domaine Wannaz Chenaux
Vins, miel, thé de vigne, etc.
Wannaz Gilles
Chemin de Bahyse 12, 1091 Chenaux
+41 21 799 21 40, www.wannaz.ch

18 Ferme de Rovéraz Sàrl Lausanne
Légumes, fruits, produits laitiers, produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales
Berger Gilles
Route d'Oron 127, 1010 Lausanne
+41 76 822 18 27, gilles.berger@rovereaz.ch
www.rovereaz.ch

19 Ferme Carrard Poliez-Pittet
Produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales (tisanes, huiles essentielles, etc.)
Carrard Aurore
Chemin des Essinges 14, 1041 Poliez-Pittet
+41 79 715 08 09, auroreblanc16@gmail.com

20 Domaine le Crêt et l'Apothèque Mézières
Fruits, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Jordan Jean-Claude, Gwendoline & Philippe
Chemin du Crêt 5, 1083 Mézières
+41 79 697 04 32

21 Ferme Bio Les Sapins Colombier VD
Légumes, fruits, produits laitiers, produits carnés, huiles, céréales, boulangerie, vins, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Familles Waber et Grossenbacher
Les Sapins 2, 1114 Colombier VD
+41 21 800 33 34, www.fermebiolessapins.ch

22 Famille Barilier Romanel-sur-Morges
Fruits, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, huiles, farine de sarrasin, tofu
Famille Barilier
Chemin des Planches 1, 1122 Romanel-sur-Morges
+41 79 780 36 13, www.barilier.ch

23 Cave du Château de Denens Denens
Huiles, vins, miel, marc
De Buren Pierre
Ruelle du Château 7, 1135 Denens
+41 79 401 92 55, www.chateaudedenens.ch

24 Domaine du Brantard Denens
Huiles, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins et spiritueux
Sauty Antoine
Route des Cigognes 12 bis, 1135 Denens
+41 79 813 92 41, www.domainedubrartard.ch

25 Domaine de Fermens Denens
Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, plantes médicinales
Silva Hector
Route des Cigognes 11bis, 1135 Denens
+41 79 446 20 61, www.fermens.ch

26 Domaine des Biolettes Ballens
Légumes, fruits, huiles, céréales, pommes de terre, farines
Roch Gilles & Pascale
Chemin de la Prélaz 2, 1144 Ballens
+41 21 809 56 29, www.domainedesbiolettes.ch

27 La Biergerie Bière
Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Müller Matthieu & Cornelia
La Tuilière 2, 1145 Bière
+41 21 809 44 08, info@labiergerie.ch
www.labiergerie.ch

28 Ferme de Bois-Désert Montricher
Produits laitiers, produits carnés, œufs
Bédar Mary-Laure
Route de la Traversaille 15, 1147 Montricher
+41 79 208 55 91, marylaurebedar@gmail.com

29 Les Truites de L'Isle L'Isle
Poissons (truite entière)
André Michèle
Rue du Moulin 7, 1148 L'Isle
+41 21 864 52 72, piscicbio@bluewin.ch

30 Domaine du Cotrable Villars-sous-Yens
Vins, vinaigre de vin, raisiné
Petit Eric
Route de Lavigny 4, 1168 Villars-sous-Yens
+41792834801, www.domaineducotrable.ch

31 Les Jardins de Chivrageon Aubonne
Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), fleurs, fromages, farines, œufs, tofu
Gétaz Raphaël
En Chivrageon 15, 1170 Aubonne
+41 76 222 41 72, www.j-d-c.ch

32 Dufour Frères Benjamin Aubonne
Vin (Bulles d'Or vin mousseux gazéifié)
Dufour Benjamin
Route de Féchy 5, 1170 Aubonne
+41 21 808 61 00, bullesdor@bluewin.ch

33 **Domaine de Roveray SA Aubonne** 
Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Suter Christophe
Domaine de Roveray 192, 1170 Aubonne
+41 79 298 35 34, www.domainederoveray.ch

34 **Domaine de la Montardière Tartegnin** 
Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins
Munier Laurent & François
Rue du Terroir 16, 1180 Tartegnin
+41 79 483 83 33, www.famille-munier.ch

35 **Domaine de la Croix Bursins** 
Vins
Parmelin Yvan & Verónica
Route de Rolle 10, 1183 Bursins,
+41 79 213 62 37, www.domainedelacroix.ch

36 **Domaine la Passion Luins** 
Vins
Dutruy Christian
Chemin des Jardins 2, 1184 Luins
+41 79 359 87 90, www.domainelapassion.ch

37 **Domaine de Pré-Sermet Mont sur Rolle** 
Produits carnés, huiles
Hofer Christian & Delphine
Chemin Pré-Sermet 1, 1185 Mont-sur-Rolle
+41 78 745 11 88, delph@pre-sermet.ch

38 **Domaine de Bellevue Mont-sur-Rolle** 
Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins
Munier Floriane
Route du Château 11, 1185 Mont-sur-Rolle
+41 79 518 31 07, www.vins-bellevue.ch

39 **Domaine La Capitaine Gland/Begnins** 
Vins, vinaigre, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Parmelin Reynald
En Marcins 2, 1196 Gland/Begnins
+41 22 366 08 46, www.lacapitaine.ch

40 **Ferme de Pré Martin Longirod** 
Fruits, céréales, boulangerie, produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Bovy Victor
Pré-Martin 4, 1261 Longirod
+41 76 404 66 29, victor@fermepremartin.ch
www.fermepremartin.ch

41 **Eurolant Sàrl Vich** 
Arbres et arbustes fruitiers
Mottier Alain
Étraz 14, 1267 Vich
+41 79 707 47 40, vente@eurolantsarl.ch
www.fruitiersbio.ch

42 **Ferme de Torry Agro-idée Sàrl, Tannay** 
Légumes, fruits, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Echenard Vincent
Chemin de Chirilinge 1, 1295 Tannay
+41 79 535 94 95, www.agro-idee.ch

43 **Ferme la Lizerne Dizy** 
Fruits, produits laitiers et carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales, produits à base de chanvre, graines et fleurs, savons
Devenoge François
Rue du Village 4, 1304 Dizy
+41 78 640 67 67, www.fermelalizerne.ch

44 **Château d'Éclépens Éclépens** 
Vins
De Coulon François
Château d'En Haut 3, 1312 Éclépens
+41 21 866 18 25, www.chateau-eclepens.ch

45 **Ferme Iseli La Sarraz** 
Fruits, céréales, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
De Raad Iseli Christina
Route de Dizy 1, 1315 La Sarraz
+41 79 762 87 11, www.ferme-iseli.ch

46 **Domaine de la Maison Rose Arnex-sur-Orbe** 
Vins, miel et œufs en libre-service
Bovet Nicolas
Route d'Orbe 24, 1321 Arnex-sur-Orbe
+41 79 516 83 20
www.domaine-de-la-maison-rose.ch

47 **Cave Bernard Gauthey Arnex-sur-Orbe** 
Vins
Gauthey Bernard
Ruelle de la Dîme 2, 1321 Arnex-sur-Orbe
+41 79 463 68 63, www.cave-bernard-gauthey.ch

48 **La Grange aux Courges Goumoens-la-Ville** 
Légumes, plus de 140 variétés de courges consommables et un large choix de coloquintes
Famille Jaquier Claude & Carine
Route d'Éclagnens 7, 1376 Goumoens-la-Ville
+41 79 380 10 49, www.lagrangeauxcourges.ch

49 **Le Gibier du Domaine Sàrl Thierrens** 
Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), gibiers et canards
Benoît Alex
Route de Saint-Cierges 6, 1410 Thierrens
+41 79 467 58 34, www.gibier.ch

50 **Ferme des Cheintres Molondin** 
Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.)
Monnier Claeskens Jean-Régis & Cécile
Les Cheintres, 1415 Molondin
+41 79 763 27 84, [instagram.com/lescheintres](https://www.instagram.com/lescheintres)

51 **Alexandra & Werner Streit Moudon** 
œufs
Streit Alexandra & Werner
Pré-Cerjat, 1510 Moudon
+41 79 895 70 69, awcerjat@bluewin.ch

52 **La ferme des Grapillons Chavannes-sur-Moudon** 
Légumes
Koller Yvonne
Route de Chesalles 8, 1512 Chavannes-sur-Moudon
+41 79 298 37 33, www.lafermedesgrapillons.ch

53 **Rey Christophe et Anne-Marie Oulens-sur-Lucens** 
Fromages au lait cru, fabriqué au feu de bois
Rey Christophe & Anne-Marie
Chemin du Chêne 1, 1522 Oulens-sur-Lucens
+41 21 906 67 20, www.lapierrefromage.ch

54 **La ferme des Planches Forel-sur-Lucens** 
Huiles, céréales
Pidoux Alexandre
Chemin des Planches 1, 1526 Forel-sur-Lucens
+41 79 204 29 88, www.lafermedesplanches.ch

55 **Ferme du Château Payerne** 
Fruits, légumes, céréales, pâtes à l'épeautre
Graf Bruno & Cathy
Grand'rue 38, 1530 Payerne
+41 26 660 13 88, info@fermeduchateau.ch
www.fermeduchateau.ch

56 **Ô Couleurs de la Vie Treytorrens/Payerne** 
Huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), pommes de terre, viande de bœuf
Jordi Bruno & Anne-Frédérique
Chemin de Nuvilly 10, 1538 Treytorrens/Payerne
+41 79 204 20 73, www.couleurs-de-la-vie.ch

57 **Ferme Barthomé Rossens VD** 
Produits laitiers, produits carnés, boulangerie, lentilles, œufs
Barthomé Nadia
Route de Romont 24, 1554 Rossens VD
+41 79 604 47 30, www.fermebarthome.com

58 **Gfellerbio Sèdeilles** 
Fruits, légumes, huiles, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), viande de poulet
Gfeller Urs
Route de Romont 8, 1554 Sèdeilles
+41 76 559 98 89, info@gfellerbio.ch
www.gfellerbio.ch

59 **Ferme Thierry Thévoz Corcelles-près-Payerne** 
œufs, farine de blé bise et complète moulue à la ferme, pommes de terre
Thévoz Thierry
Rue des Jordils 1, 1562 Corcelles-près-Payerne
+41 79 625 30 25, thierry_thevoz@sunrise.ch

60 **Hepicerie Salavaux** 
Légumes, fruits, produits carnés, huiles, céréales, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Tombez Sébastien
Rue des Savoies 8, 1585 Salavaux
+41 26 677 44 44, www.hepicerie.ch

61 **La Chèvre et le Chou Palézieux-Village** 
Légumes, fruits, produits laitiers, huiles, céréales
Traber-van Singer Laurence & Raphaël
Chemin des Charbonneyres 1, 1607 Palézieux-Village
+41 76 616 31 26, www.chevreetchou.ch

62 **Le Sapalet Rossinière** 
Produits laitiers, produits carnés, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales (tisanes, huiles essentielles, etc.)
Henchoz Joakim
Route du Revers 19, 1658 Rossinière
+41 79 768 27 56, www.sapalet.ch

63 **Ferme du Poirier Le Sépey** 
Produits carnés
Ginier Eric
Route de Leysin 9 bis, 1863 Le Sépey
+41 79 452 93 32, ericginier2@gmail.com
Facebook Ferme du Poirier

64 **Alpes en Fleurs La Comballaz** 
Boulangerie, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), plantes médicinales
Henchoz Fanny
Chemin de la Sonnaz 16, 1862 La Comballaz
+41 79 653 28 29, www.yackabons.ch

65 **Plaisir et Santé Ollon** 
Produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), vins, plantes médicinales, plantes sauvages
Petralia Onorio & Ruth
Chemin de Moulin 11, 1867 Ollon
+41 24 499 20 30, www.plaisir-et-sante.ch

66 **Terre de Vie Bex** 
Huiles, vins, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.), plantes médicinales (tisanes, huiles essentielles, etc.), gamme de 4 vinaigres de vin
Indermuhle Pierre-Alain
Route de la Pâtissière 8, 1880 Bex
+41 79 212 12 92, collectif@terredevie.ch
www.terre-de-vie.ch

67 **Collectif Biomey et Cie Les Poses-sur-Bex** 
Produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, jus de pomme, tisanes, etc.), tisanes, vinaigre, fruits secs, œufs, sel aux herbes, article en laine locale
Gerber Martine
Chemin de Fontannaz-Seulaz 7, 1880 Les Poses-sur-Bex
+41 79 262 85 45, www.filaturelocale.com

68 **La Grangette SA Puidoux** 
Produits laitiers, produits carnés, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Chaubert Laurent
Chemin de la Vergnoulaz 14b, 1070 Puidoux
+41 79 916 35 28, laurent.chaubert@la-grangette.ch
www.la-grangette.ch

69 **Ferme de Pra Charbon Savigny** 
Légumes, produits laitiers, céréales, boulangerie, produits transformés (confitures, sirops, pestos, moutardes, tisanes, etc.)
Mastroianni Virginie
Chemin de Pra Charbon 6, 1073 Savigny
+41 76 430 22 21, www.pra-charbon.ch

70 **Chevalley Fabien Puidoux** 
Produits carnés
Chevalley Fabien
Chemin de Bottonnet 3a, 1070 Puidoux
+41 79 673 70 26, chevalleyfabien@gmail.com

71 **Vallélian Sàrl Saint-Saphorin** 
Vins
Vallélian Fabien
Route de Vevey 11, 1071 Saint-Saphorin
+41 76 365 40 04, f.vallelian@hotmail.com

72 **Domaine du Calamin Cully** 
Vins
Fonjallaz Pierre
Route de Vevey 57, 1096 Cully
+41 21 799 16 59, pierre@vins-fonjallaz.ch
www.vins-fonjallaz.ch

73 **Domaine de la Ville Morges** 
Vins
Pasche Julien
Chemin de la Morgettaz 2, 1110 Morges
+41 21 802 17 76, www.domainedelaville.ch

74 **Marché Bio Les Eterpis** 
Fruits et légumes, produits laitiers, produits carnés, tofu, œufs, miel, boulangerie, herbes sauvages et aromatiques, produits transformés (confitures, sirops, pestos, etc.)
Famille Hentsch
Les Eterpis 2, 1124 Gollion
www.marche-bio-les-eterpis.ch

75 **Domaine Challandes Yvonand** 
Pommes, pommes de terre, légumes de saison, oeufs
Ferme pédagogique
Famille Challandes
Rue du Casino 3, 1462 Yvonand
+41 76 416 85 96, www.domaine-challandes.ch

76 **Domaine YM Arnex-sur-Orbe** 
Vins
Yann Morel
Chemin du Château 4A, 1321 Arnex-sur-Orbe
www.domaineym.com



Chers jardiniers et jardinières,

Nous avons le plaisir de vous informer de la création de la newsletter maraîchère du FiBL, publiée mensuellement pendant toute la saison. Pour ce qui est de la protection des plantes, nous nous en remettons à l'expertise d'Agroscope qui, depuis de nombreuses années, nous informe de l'apparition actuelle d'agents pathogènes par le biais de sa circulaire **Info cultures maraîchères**. Nous complétons cette partie par des conseils pour le maraîchage biologique tirés des **Conseils phytosanitaires pour la culture maraîchère biologique**, un bulletin du FiBL, révisé et réédité tous les deux ans.

La recherche ne doit cependant pas être négligée dans la newsletter. C'est pourquoi nous souhaitons également y inclure les dernières nouvelles de la recherche en agriculture biologique, qu'elles proviennent du FiBL ou d'autres instituts, et les partager avec vous. Vous trouverez également des brèves sur différents thèmes liés aux cultures maraîchères biologiques.

Notre newsletter étant encore en phase de test, elle pourrait subir quelques adaptations. Si vous souhaitez vous y abonner gratuitement, envoyez un courriel à gemuesebau@fibl.org, en spécifiant si vous désirez la version française ou allemande.

FiBL

L'ABATTAGE À LA FERME DÉMARRE CET ÉTÉ!

Le groupe de développement de l'abattage à la ferme est ravi d'annoncer le lancement officiel de sa phase pilote, avec le premier abattage de bovins au début du mois d'août.

Après plusieurs mois d'attente et un long voyage depuis l'Allemagne, la remorque d'abattage créée exclusivement pour l'abattage de bovins est arrivée à Champvent. Nous l'attendions impatiemment, car il ne manquait plus qu'elle pour l'organisation du premier abattage à la ferme. En effet, tous les autres ingrédients nécessaires à sa réalisation étaient réunis: la ferme «Entre Ciel et Herbe» de la famille Rüfenacht prête à se lancer dans l'aventure, leur boucher intéressé et motivé, ainsi que la validation des services vétérinaires pour un premier abattage.

À côté de cela, le groupe de développement est en train de réaliser une carte interactive regroupant tous les producteurs et productrices, ainsi que les abattoirs et boucheries intéressés par la pratique. Cet outil facilitera la création de réseaux, que ce soit pour l'achat groupé d'une remorque d'abattage ou pour le partage d'expériences.

Nous profitons de cette occasion pour vous rappeler l'existence du groupe d'intérêt pour l'abattage à la ferme, regroupant des agriculteurs et agricultrices du canton de Vaud intéressés par le projet.

Si vous désirez recevoir des nouvelles et participer aux discussions, n'hésitez pas à nous écrire à: abaferme@biovaud.ch



Microfermes JOURNÉE TECHNIQUE

Terre Durable, Proconseil et le FiBL s'associent pour proposer une journée technique dédiée aux microfermes. Celle-ci aura lieu le dimanche 10 septembre dans le canton de Fribourg et parcourra huit thématiques d'actualité ou d'avenir propres aux microfermes.

En développement depuis quelques années en Suisse romande, les microfermes sont des structures agricoles caractérisées par une faible mécanisation,

une diversification des productions sur une petite surface, très souvent du micromaraîchage, et une commercialisation essentiellement en vente directe.

L'essor des microfermes est actuellement soutenu par du conseil individuel (Proconseil), de l'accompagnement de groupe (Proconseil et FiBL), des formations continues (AGRIDEA, FiBL, Proconseil), de la vulgarisation (AGRIDEA, FiBL, Proconseil), de la recherche (FiBL) et de la vulgarisation (AGRIDEA, Proconseil).

Des expertes du sujet et des praticiens se sont réunis pour organiser une journée de partage et de formation enrichissante.

La journée est accessible uniquement sur inscription. Au plaisir de vous y retrouver!

*Pour plus d'informations: www.prometerre.ch > agenda > journée technique des microfermes 2023
Dimanche 10 septembre*

Thématiques de cette 1^{re} édition

SERRES MOBILES

Exemple pratique de différentes serres et tunnels mobiles au sein de la microferme Au p'tit marché Valère Girardin, microferme Au p'tit marché

FORÊT-JARDIN

Réflexions sur la mise en place de la microferme "Au p'tit marché" Hélène Bougouin, FiBL

CÉRÉALES

Utilisation et démonstration de semis chez Au p'tit marché Benoit Girardin, microferme Au p'tit marché

COMPTABILITÉ

Comparaison des deux microfermes Delphine Piccot, Proconseil

FERTILISATION

Amendement et fumure d'une microferme Sol-Conseil

ROTATION DES CULTURES

Exemples adaptées aux microfermes chez Racine carrée, incluant gingembre, fleurs et cochons Jonas Gavillet, microferme Racine carrée

FORMATION

Présentation de la nouvelle formation de praticien-ne en microferme Ferme de Pré Martin

ASSOCIATION

Présentation de la nouvelle Association suisse des microfermes David Bichsel



Betteraves UNE JOLIE HISTOIRE DE SUCRE

Petite exploitation bio familiale bien connue de la Mauguettaz, à deux pas d'Yvonand, le Domaine Challandes produit notamment des betteraves sucrières. Depuis l'an dernier Sarah Challandes est parvenue à centraliser les commandes de sucre pour les producteurs concernés. Mode d'emploi.

«Lorsque l'on produit de la betterave sucrière en bio, un des avantages est que l'on peut reprendre du sucre pour nos transformations fermières, explique Sarah Challandes. Cependant, la quantité minimale était de 800 kg, ce qui m'a poussée à trouver des personnes intéressées à partager une palette.»

Idée proposée et accueillie avec enthousiasme par les membres présents lors de la réunion du comité de BioVaud en août 2022. «Les demandes arrivent en masse, et je rappelle la sucrerie pour annoncer fièrement une commande de cinq palettes... On me répond que ce n'est pas possible, car la quantité maximale est également de 800 kg.»

Pour résoudre le problème, BioVaud a mutualisé ces "quotas producteurs" pour pouvoir passer de plus grosses commandes. À la fin de l'année 2022,

suite à une bonne récolte de betteraves, toutes les personnes qui avaient commandé du sucre ont pu venir le chercher.

Cette année, rebelote : «Vous pouvez à nouveau m'annoncer vos commandes avant le 31 août ; cette offre est réservée aux membres de BioVaud. Par ailleurs, pour réduire les kilomètres, nous cherchons un second point de livraison : une ferme plutôt centrale dans le canton acceptant de stocker quelques palettes de sucre pour un séjour de courte durée, avant de passer à la casserole!»

Sarah Challandes

Pour les commandes:
sarah@domaine-challandes.ch



Laver au lieu de recycler LES INITIATIVES VAUDOISES FLEURISSENT

Avec les beaux jours vient l'heure des choix cornéliens quand arrive l'apéro: blanc ou rosé? À moins de craquer pour un pet'nat ou autre péteux vaudois?

Quel que soit le choix, il sera bon... et la caisse à destination du centre de tri risque de se remplir! Mais que vont devenir ces bouteilles vides une fois passé leur heure de gloire? Eh bien leurs débris vont être fondus à une température de 1500°C et donneront naissance à de nouvelles bouteilles. Que d'énergie dépensée alors que l'on aurait peut-être pu laver et réutiliser la bouteille! C'est en partant de ce constat qu'ont vu le jour dans le canton de Vaud deux initiatives qui montrent que les acteurs de la branche se sentent aussi bien concernés par la qualité de vos apéros que par leur impact environnemental. Elles en sont à leur démarrage et sont évolutives, donc n'hésitez pas à prendre contact si vous voulez participer à l'aventure, et pensez-y en débouchant votre prochaine bouteille. Santé!

Bottle back

L'initiative «Bottle back» vient des vignerons eux-mêmes : huit domaines vaudois lancent conjointement ce projet qui vise à mettre en circulation 80'000 bouteilles lavables et tout le circuit logistique qui leur permettra de les récupérer, de les laver et de les réutiliser. Les défis sont nombreux : se mettre d'accord sur un format de bouteille, travailler sur une étiquette qui pourra se décoller au

lavage – mais pas dans le seau à glace ou le frigo –, trouver des prestataires pour récupérer les bouteilles, d'autres pour les laver... Aujourd'hui, ce projet devient réalité et vous pourrez bientôt vous procurer ces fameuses bouteilles qui accompagneront vos apéros estivaux bien plus d'une seule fois, réduisant à chaque réutilisation l'impact environnemental de leur fabrication.

www.bottleback.ch

Ça Vaud l'retour!

Le second projet vise à créer une filière de réutilisation des emballages en verre en rétablissant un système de consigne. Son nom est sans équivoque : «Ça Vaud l'retour!» Le but? Créer un réseau d'acteurs autour de Lausanne, Gland et Nyon, auprès de qui l'on peut acheter et/ou ramener des produits dans des bouteilles consignées. Le consommateur, ainsi, participe à l'économie locale tout en contribuant à une dynamique circulaire en permettant aux emballages en verre de trouver une seconde vie sans finir en morceaux. Pour cela, une seule chose à faire : repérer les étiquettes indiquant les consignes sur les emballages en verre!

www.cavauldretour.ch

Fabien Vallélian

21 AOÛT **FESTIVAL VIN NATURE** SEV 52 – Lausanne
14h (professionnels) et 17h (grand public) 14:00 - 22:00

13-15 OCT **FOIRE AUX SONNAILLES** Romainmôtier avec produits producteurs BioVaud 09:00 - 17:00

30 SEPT **MARCHÉ BIO DE MORGES** La rue des producteur-trices BioVaud 09:00 - 17:00

11-12 MAI 2024 **BIOAGRI & BIOVINO** Foire agricole Suisse Bio & Salon du Vin Suisse Bio – Moudon 09:00 - 22:00

UN GRAND MERCI à nos sponsors



Terre & Nature 125 ans

Sors de ton trou

& prépare tes prochaines randonnées avec nos guides

sur boutique.terrenature.ch

Le journal romand du terroir

La Biodynamie, un chemin prometteur vers la viticulture durable

www.kuntzer.ch FAMILLE KUNTZER Saint-Blaise

La Gazette BioVaud n°6 est encartée dans l'édition de Terre&Nature du 10 août 2023

Terre&Nature Publications SA Chemin des Tuilières 3 – 1028 Préverenges Rédacteur en chef Frank Siffert

Ont participé à ce numéro: Textes Raoul Cruchon, Laurence Péguiron, Camille Saladin, Frank Siffert, Fabien Vallélian, Christian Vessaz

Photos BioVaud, Adobe Stock Tous droits réservés

En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toutes réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

