

Interview

Le gratin du vin mondial se réunit ce mois à Genève

Des représentants de 47 pays seront présents. Œnologue et ingénieure, la Genevoise Simone de Montmollin en explique les enjeux

Marc Bretton
@BrettonMarc

Ingénieure spécialisée en viticulture et œnologie, Simone de Montmollin touche au but. Dans quelques jours, le 15 juillet, le Congrès mondial de la vigne et du vin s'ouvrira à Genève. La députée PLR, candidate au Conseil national, travaille depuis 2015 au succès de cette importante manifestation professionnelle. L'occasion de faire le point sur les enjeux de cette branche très particulière.

C'est la troisième fois depuis 1934 et la première depuis 1977 que les professionnels mondiaux de la vigne et du vin se réunissent en Suisse. De quoi allez-vous parler?

«Préserver et innover: attentes environnementales, économiques et sociales», ce sera le thème central de notre réunion. Cinq cents participants du monde entier vont entendre, durant cinq jours environ, 350 contributions scientifiques qui s'articuleront autour de la viticulture, de l'œnologie, de la santé et de la sécurité, ainsi que de l'économie et du droit. Un des enjeux consiste à partager au niveau international les meilleures pratiques, assurant ainsi la durabilité de nos activités, la préservation de l'environnement, en les conciliant avec l'innovation scientifique. Les résolutions votées par les membres sont en général reprises dans les réglementations des pays membres. Un autre enjeu est de répondre aux questions du public:



La députée PLR Simone de Montmollin. LAURENT GUIRAUD

lundi 15, un débat public aura lieu sur les engrais et les pesticides.

Quels sont les membres de cette organisation?

Nos membres représentent 47 pays qui regroupent 85% des surfaces dévolues à la vigne. Mais certains grands pays sont absents, comme les États-Unis, qui considèrent plus volontiers qu'un vin doit être traité comme n'importe quel produit de marque, alors que nous pensons qu'il est avant tout le produit d'une rencontre entre un plant et un terroir, qu'il a une dimension de lieu, de climat, de cépage, de mode de production et de tradition. Mais tout évolue. Même aux États-Unis, la question des appellations d'origine contrôlée commence à se poser.

Quelle est la place de la Suisse face aux géants de la production mondiale, l'Italie, la France, l'Espagne?
La Suisse est très particulière. Avec un vignoble équivalent à celui de la moitié de la Bourgogne,

elle a une faible production. Mais la diversité de ses six régions viticoles, de leur climat, de leurs cépages, des langues et des cultures forme un patchwork complexe qui intéresse. Les professionnels ont développé ici une palette de connaissances à la fois larges et pointues. Le fait est que nous ne produisons qu'un tiers des vins que nous consommons, que la consommation baisse, malgré la hausse de la qualité, la diversité et des prix stables. On se demande toujours s'il sera possible à l'avenir de maintenir notre vignoble. L'enjeu pour nous est d'augmenter nos exportations, qui sont très faibles, de répondre aux enjeux liés au changement climatique et de suivre les attentes du public.

Mais le vin genevois ne passe même pas la Sarine...
Traditionnellement, en Suisse alémanique, les vins romands passent loin derrière les vins tessinois et italiens. De même chez nous, les vins des Grisons sont peu pré-

cais. Cela ne doit pas empêcher les vins genevois de monter en gamme, notamment en termes de distribution. Car à côté de vins de grande qualité, reconnus lors des concours nationaux et internationaux, Genève reste lié à un marché de «vins de pays» destinés au négoce et à la grande distribution.

La Chine abrite désormais la deuxième plus grande surface mondiale de vignes. Faut-il craindre ce nouvel acteur?

Comme au Japon, la plus grande partie des surfaces est consacrée à la production de raisins de table. En revanche, la consommation de vin augmente. C'est un marqueur social et un progrès par rapport à la consommation traditionnelle de spiritueux. Mais il leur reste à s'approprier les modes de production et à trouver les cépages les plus adaptés.

Le bio d'un côté, les OGM de l'autre sont des enjeux importants de la viticulture. Quelle est la position des professionnels?

Toutes les pratiques, bios ou conventionnelles, évoluent vers un objectif commun de durabilité de nos cultures. Il n'y a pas lieu d'opposer une pratique à une autre, aucune n'apportant de réponse absolue. L'approche bio, que je respecte tout à fait, répond à des attentes spécifiques qui doivent aussi être en adéquation avec le marché.

En ce qui concerne les OGM, nous n'en avons pas besoin. En revanche, nous avons besoin des biotechnologies afin d'identifier les marqueurs les plus intéressants de certains cépages qui résistent aux maladies pour les transférer à d'autres par pollinisation ou hybridation traditionnelle. Mais le développement d'un nouveau cépage dure environ quinze ans, plus pour en dompter la vinification. Le vin reste un produit artisanal.



Les agents de l'État coupent entre 300 et 400 m² de plantes aquatiques par année au bout du Léman. LAURENT GUIRAUD

La faucardeuse de Genève vit ses dernières heures

Le Canton veut remplacer sa traditionnelle tondeuse à algues par des modèles plus performants

La faucardeuse de Genève est de sortie cette semaine, pour entamer ce qui pourrait être sa dernière saison. La «vieille dame», comme on l'appelle à l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN), s'en va couper les algues ou autres macrophytes (végétaux d'eau douce montant à la surface pour fleurir) qui pullulent suite à la canicule, chatouillent les nageurs, s'entortillent autour des hélices et des quilles de bateaux.

La machine métallique orange est munie de trois barres de coupe de 2,50 mètres et d'un tapis roulant sur lequel remontent les plantes taillées. Elle s'active sur le parcours du triathlon de Genève, qui démarrera ce week-end aux Bains des Pâquis. La tondeuse des eaux, qui peut stocker 18 m³ d'algues, s'en ira ensuite du côté de la Belotte, au large de la rampe de Vésenaz, avant de descendre le long de la Rive gauche.

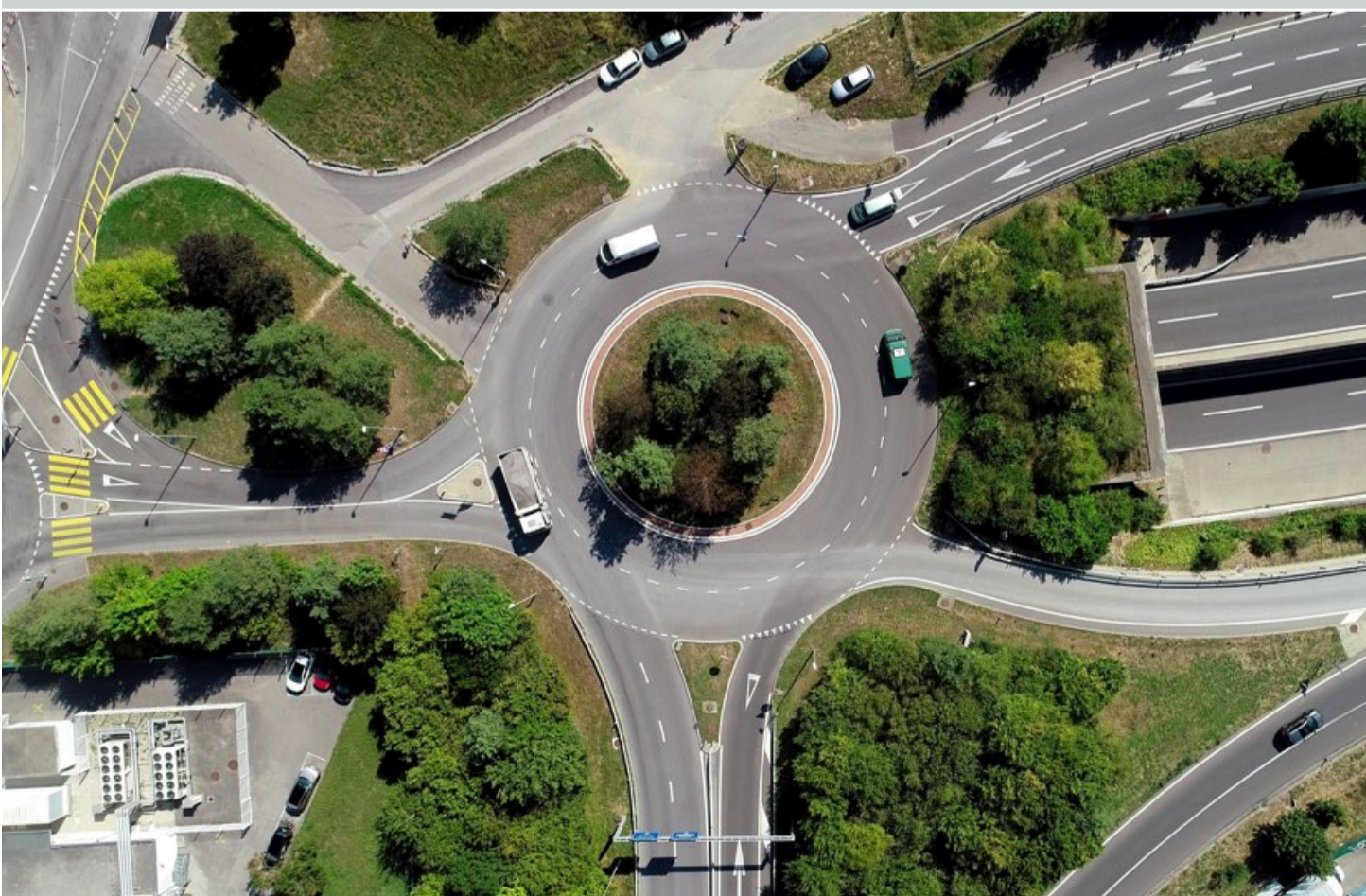
Construite dans les années 70, encombrante, énergivore, la «vieille dame» doit être remplacée par une ou plusieurs machines à la silhouette plus fine et capables d'œuvrer dans des endroits plus serrés, comme des ports fermés. Le Grand Conseil

doit se prononcer cet automne sur le budget de ce remplacement, devisé à un peu plus d'un million de francs. Le Canton a pris contact avec plusieurs fournisseurs de machines en Suisse et dans les pays voisins, dont l'Allemagne et les Pays-Bas.

Un système de compostage des macrophytes, à l'aide d'un filet sous-marin à la Belotte, a également été mis en place, là où jadis les plantes étaient extraites du lac et acheminées vers des déchetteries. «Il permet aux algues de se décomposer dans leur milieu naturel, ce qui est mieux pour l'écosystème et plus efficient», indique André Baud, chef du secteur travaux et entretien à l'OCAN.

Pour notre faucardeuse, les années se sont suivies sans forcément se ressembler. Durant les étés 2016 et 2017, le véhicule orange s'était à peine mis en branle car les algues, qui poussent durant la saison chaude, s'étaient faites rares. Le changement climatique n'engendre pas forcément un afflux de végétaux, mais il permet à des variétés exotiques de venir occuper les fonds du Léman. Certaines d'entre elles sont invasives. Dix fonctionnaires, accompagnés de stagiaires l'été, gèrent les plantes du lac dans le canton. En moyenne, ils en coupent entre 300 et 400 m² par année. **Richard Étienne**
@RIEtienne

Carte blanche à nos photographes Lucien Fortunati 5/6



Vue de drone C'est rond, c'est censé être au point. C'est donc un rond-point qui tombe sur des bretelles où il faut mettre aussi la ceinture lorsque l'on est en voiture. C'est aussi un labyrinthe où il faut chercher la bonne sortie sous peine de tourner en rond. Ce petit coin de paysage interdit au piéton qui voudrait flâner, c'est déjà de la géographie urbaine...

Encre Bleue Fermeture nocturne

Encore un haut lieu genevois qui se barricade la nuit...

Bon, vous me direz que le Monument Brunswick n'est pas forcément l'endroit où tout le monde va, après le souper, pour s'asseoir sur un banc et admirer la ville dans toute sa splendeur. Mais tout de même.

Depuis début juin, un petit panneau officiel est fixé sur le portail principal, entre les deux lions qui montent la garde de l'enceinte du monument. Un autre se trouve sur la porte arrière de l'esplanade donnant sur le Jardin des Alpes. Tous deux donnent cette information.

Dorénavant, toutes les fins de semaine, à savoir les jeudis, vendredis et samedis soir, les lieux seront fermés au public de 22 h à 6 h du matin. Cela jusqu'à la fin septembre.

Et c'est rageant, par principe. Car une fois de plus, les nuisibles ont gagné! À cause de leur incivilité crasse, ils privent les autres citoyens de pouvoir disposer d'une terrasse discrète et agréable à toute heure de la

nuit. Les jeunes amoureux en savent quelque chose...

La fermeture temporaire de ce site patrimonial a été décidée par la Ville pour empêcher que ne reviennent certains groupes de fêtards qui avaient pris l'habitude de se rassembler là. Avec toutes les nuisances que cela suppose: tapage nocturne, odeurs rances et déchets...

Au petit matin, les jardiniers retrouvaient souvent le site dans un état déplorable, et les clients des palaces voisins n'avaient pas tous pu fermer l'œil. Quand on sait le prix des chambres...

Le duc de Brunswick, lui, reste sourd à toute cette agitation et admire la vue dont il jouit. Car c'est beau, une ville, la nuit!

Julie

Écrivez à Julie@tdg.ch