

**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse  
**Herausgeber:** Technique agricole Suisse  
**Band:** 73 (2011)  
**Heft:** 5  
  
**Rubrik:** Sous la loupe

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

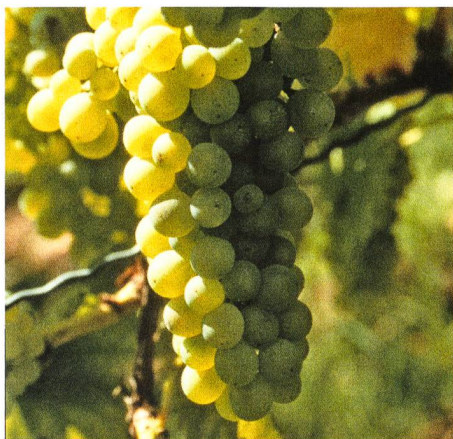
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 05.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Bien entendu, le Chasselas, cépage roi en Suisse romande, prend une large place dans l'assortiment proposé par la cave, mais il est entouré par une bonne douzaine d'autres cépages.



Petit aperçu de la large gamme proposée à l'amateur de vin.



Philippe Dubuis, membre fondateur, est à la tête de la Cave Dubuis & Rudaz depuis 1995. Dans le développement de son entreprise, il cherche à allier les impératifs écologiques avec les exigences économiques.

# Traction animale : nostalgie ou promesse d'avenir ?

Lorsque Philippe Dubuis de la Cave Dubuis & Rudaz à Sion évoque la prochaine venue d'ânes dans ses vignes, il parle tassement des sols, respect de la nature, cycle de vie des produits, intérêts des consommateurs, promotion des vins... Nous sommes bien loin de toute nostalgie !

Monique Perrottet

Mais quelle mouche a bien pu piquer Philippe Dubuis lorsqu'il s'est mis en tête d'employer des ânes pour effectuer certains travaux dans un vignoble valaisan connu pour ses pentes parfois abruptes ? Fervent partisan du label Vinatura®, ce label distingue les vins produits selon les lignes directrices éditées par Vitiswiss, il ne peut s'en contenter et poursuit sa quête afin de réduire encore davantage l'impact environnemental de sa production. Dans le but de restreindre l'utilisation des produits phytosanitaires, il se tourne vers la biodynamie et en applique les principes sur les parcelles mécanisables.

### **Biodynamie : apprentissage empirique**

Pratiquer la biodynamie nécessite un savoir-faire qu'il n'est pas aisé d'acquérir. C'est avant tout par des échanges entre

professionnels et les expériences personnelles, donc de manière très empirique, que chacun construit ses connaissances. Si tout n'est pas explicable, il faut toutefois se méfier de certaines approches trop ou très sectaires, et savoir garder un esprit critique mais surtout ouvert. Ainsi, Philippe Dubuis a recours à certaines huiles essentielles pour les décoctions, alors même que ces produits sont interdits par l'organisation Demeter qui chapeaute la biodynamie en Suisse. C'est aussi pour garder sa liberté et les possibilités d'intervenir de manière plus conséquente si nécessaire qu'il ne souhaite pas s'affilier à Demeter. En bon chef d'entreprise, la viabilité économique de sa cave est un élément central et non négociable.

Il reconnaît toutefois que la biodynamie présente un désavantage de taille par rapport à la production intégrée : le nombre de passages pour assurer une protection optimale de la vigne, même dans un vignoble relativement épargné

par les maladies cryptogamiques, reste important. Et le tracteur ou la chenillette demeurent incontournables pour ces travaux générant une importante utilisation d'énergie fossile ainsi qu'un tassement des sols.

### **Entretien des sols – économie d'énergie**

Le sol n'est pas qu'un simple support pour planter de vigne ! Pour remplir ses multiples rôles, ce dernier doit être en pleine forme : vivant, aéré, normalement fourni en nutriments et en eau. Les très – trop – nombreux passages de tracteurs ou de chenillettes peuvent provoquer des tassements, de l'érosion, alors que le désherbage chimique appauvrit non seulement la biodiversité, mais perturbe la vie microbologique des sols. Alors que faire ? Revenir à la traction animale, au moins dans les parcelles les moins pentues... Cette idée peut paraître un peu loufoque : comment des ânes pourraient-ils remplacer les che-



nillettes tout en permettant une exploitation rationnelle et économique ? Ce défi, Philippe Dubuis est prêt à le relever : il a fait l'acquisition de quatre ânes qui sont en cours de formation en France. Habitué à être attelés, ces animaux doivent apprendre à utiliser la herse et la charrue... Ainsi, plus besoin d'herbicide et limitation des besoins d'arrosage.

Pour la protection phytosanitaire, la solution n'existe pas... ou pas encore... car diverses idées sont en cours d'évaluation. Pour assurer l'autonomie énergétique et afin de faire face au développement de son exploitation, Philippe Dubuis construit actuellement un nouveau bâtiment adjacent à la cave actuelle. Il accueillera de nouvelles installations de vinification, une cuverie et un tout nouveau local de vente. Une place de choix sera, bien évidemment, réservée aux ânes qui rejoindront Sion dès leur formation achevée. Philippe Dubuis a vu dans cette nouvelle construction l'opportunité de repenser la gestion énergétique. Il s'est alors fixé un objectif très ambitieux, à savoir une autonomie totale, qu'il pense atteindre grâce à l'installation de panneaux solaires pour la production d'électricité et d'une pompe à chaleur. Par contre, l'isolation du bâtiment n'a pas été considérée comme primordiale, bien au contraire : ici aussi, Philippe Dubuis tient à respecter le cycle de la nature. En hiver, le froid permettra de stabiliser les vins, alors qu'en été, les caves étant presque vides, il suffira de surveiller et refroidir individuellement les cuves encore pleines. Ce système servira

également, si nécessaire, pour assurer le bon déroulement de la fermentation malolactique, mais il tient à privilégier le cycle naturel et a renoncé à cette fermentation si celle-ci ne se fait pas spontanément.

### Marketing et communication

La durabilité d'une entreprise reposant sur trois piliers – environnement, économie, social – interdépendants, Philippe Dubuis se doit de capitaliser sur ses atouts afin de se démarquer de ses collègues et concurrents. Dès lors, pourquoi ne pas valoriser les multiples qualités des ânes ? Sociables, intelligents, appréciés aussi bien des enfants que des adultes, ces animaux pourraient bien devenir les ambassadeurs de la cave : en les associant à différents événements, ils apporteront la touche émotionnelle à même d'amener le public en général, mais le client en particulier, à réfléchir à l'impact du mode de production sur notre environnement. Et pourquoi pas les inciter ainsi à mettre la main à la pâte en participant à quelques travaux viticoles ?

C'est en travaillant sur ses valeurs que Philippe Dubuis veut assurer la pérennité de la Cave Dubuis & Rudaz. Celle-ci a été créée en 1985 par quelques amis amoureux de la vigne et du vin. D'activité accessoire, elle devient principale en 1994 et s'installe à Sion. Aujourd'hui, elle cultive 10 hectares de vigne, achète la vendange de 4 hectares supplémentaires, vinifie par moins de 12 cépages différents et offre une palette de près de 30 vins à ses clients. ■

### Biodynamie en viticulture

De nombreux vignerons, souvent parmi les plus connus et prestigieux, pratiquent, au moins sur certaines parcelles de leur domaine, la biodynamie. Les bases de ce système de production ont été posées par l'anthroposophe Rudolf Steiner dans les années 1920. Ce dernier voit un domaine agricole comme un organisme vivant, le plus diversifié et autonome que possible. Les intrants « en vivant » telles que semences, plants, fumures... sont le plus limités que possible. Diverses décoctions, tisanes ou macération sont utilisées pour soutenir le développement de la plante et la protéger des parasites. La biodynamie se différencie de la culture biologique par ses références ésotériques ainsi que par le respect des rythmes lunaires et planétaires dans la gestion des travaux.

Les domaines viticoles qui pratiquent la biodynamie accordent une importance toute particulière au fonctionnement biologique des sols et des végétaux. Ils recherchent avant tout l'amélioration de la qualité des produits, le respect et l'expression du terroir.



Débutés en mars 2011, les travaux de construction de la nouvelle cave (ici, coulage de la dalle) avancent à grand pas. Elle accueillera les vendanges 2011 ainsi que les ânes dès le printemps 2012...



Des ânes dans le vignoble valaisan ? Une réalité à découvrir au printemps 2012.