



# Séances d'info VITI<sup>plus</sup>

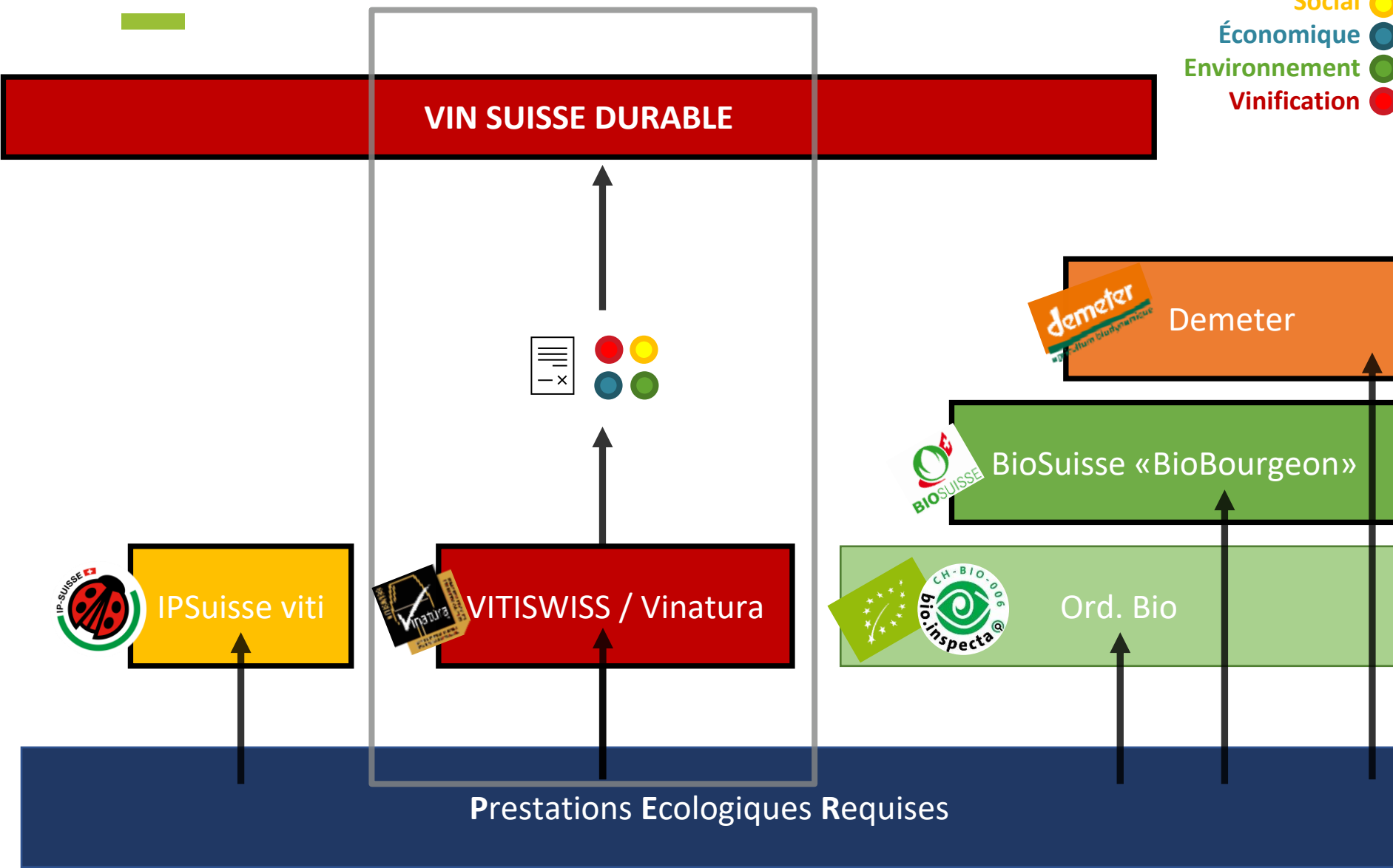
mai et juin 2026

## *Cahier des charges VIN SUISSE DURABLE*

Office de conseil viticole  
Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau, Clara Vivien  
[viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
[info@vitiplus.ch](mailto:info@vitiplus.ch)  
[www.vitiplus.ch](http://www.vitiplus.ch)

# PREMIÈRE ÉTAPE (dès 2026)

- Social ●
- Économique ●
- Environnement ●
- Vinification ●



## CONCEPT «VIN SUISSE DURABLE»

Exigences  
légales  
fédérales et  
cantonales  
+  
Prestations  
Ecologiques  
Requises

Charte  
d'engagement  
général  
Vin Suisse  
Durable



### MESURES DE BASE

SOCIAL (2)



ECONOMIQUE (2)



ENVIRONNEMENT (6)



ŒNOLOGIE (5)



### MESURES À CHOIX

1 mesure



1 mesure



3 mesures



2 mesures



Contrôle complet **tous les 4 ans** (idem PER)

Possibilité d'exclusion temporaire ou définitive si non-conformité grave

- ✓ **AMELIORATION CONTINUE:** ajout d'une mesure à choix supplémentaire tous les 4 ans et actualisation régulière du catalogue de mesures à choix par les commissions techniques
- ✓ **SOUPLESSE:** possibilité de proposer des mesures à choix « libres » adaptées à l'entreprise
- ✓ **RECONNAISSANCE:** certains piliers « validés » automatiquement en cas de participation à d'autres certifications

# OBJECTIF IDÉAL À MOYEN TERME

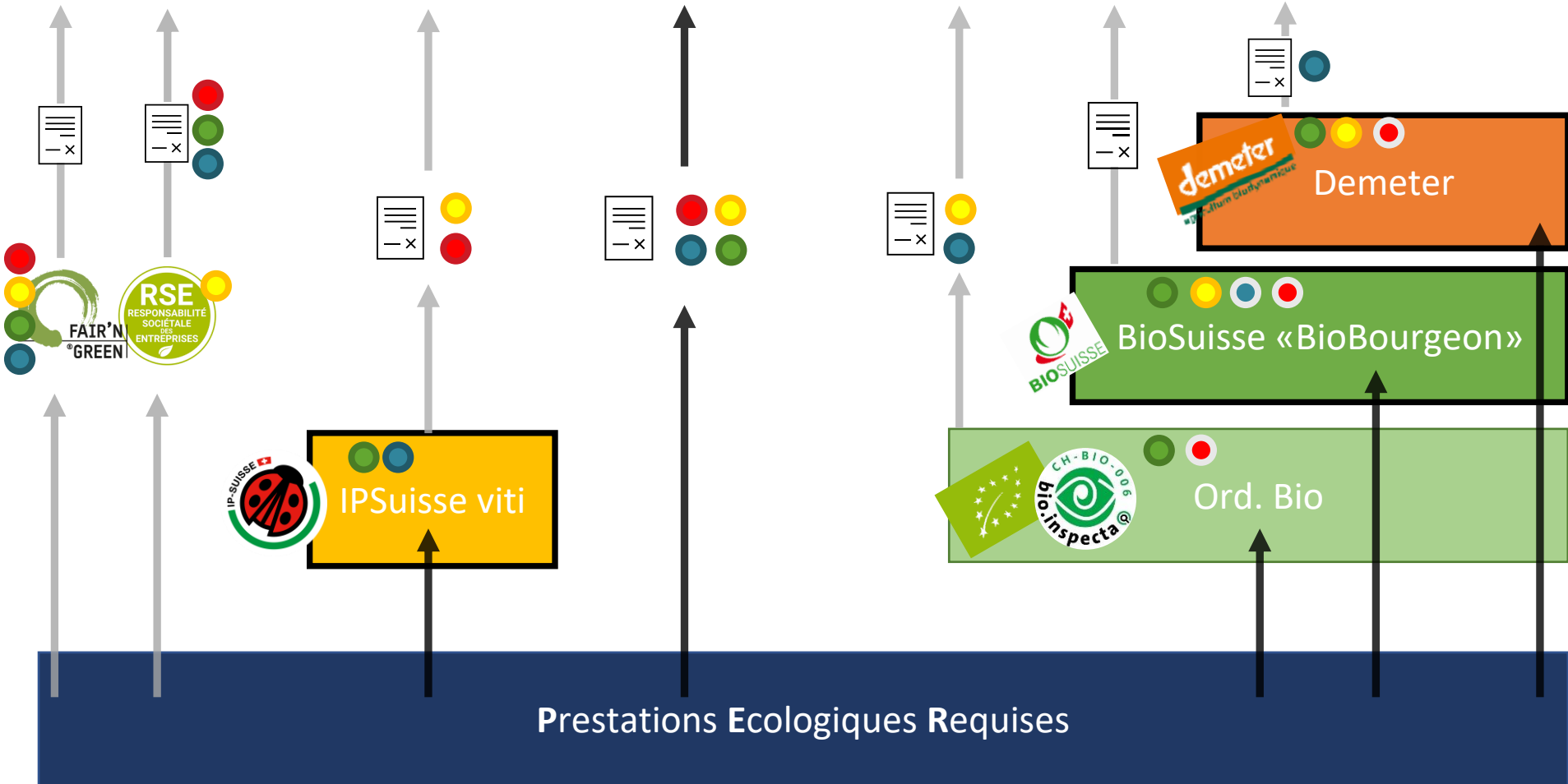
PROVISOIRE:

examen par les commissions techniques VITISWISS (08/2026)



- Social ●
- Économique ●
- Environnement ●
- Vinification ●

## VIN SUISSE DURABLE





*Premier label qui réunit les  
producteurs suisses  
engagés dans une  
démarche volontaire de  
durabilité complète,  
de la vigne au verre*

# OBJECTIFS DE LA DÉMARCHE «VIN SUISSE DURABLE»



- **Valoriser l'engagement volontaire des producteurs suisses**
- **Renforcer la visibilité des vins suisses grâce à un symbole immédiatement reconnaissable**
- **Rassembler la multitude de labels environnementaux sous un visuel fort et fédérateur**
- **Capitaliser sur l'image positive de la durabilité auprès des consommateurs**
- **Garantir une approche fiable et globale de la durabilité, du raisin jusqu'au verre**

# FRAIS ET AVANTAGES

## FRAIS

- Adhésion à l'association régionale
- Certificat «raisin suisse durable» ou «vin suisse durable» à 20 CHF/an
- Cotisation annuelle en fonction de la taille de l'encaveur (quel que soit le nombre de bouteilles floquées)

Volumes annuels totaux (l)	Cotisation (CHF)
1 à 10'000	300.-
10'001 à 50'000	500.-
50'001 à 100'000	900.-
100'001 à 500'000	1'100.-
> 500'000	1'600.-

## AVANTAGES

- Mise en valeur des efforts allant au delà des exigences légales
- Analyse résidus offerte à chaque cycle de 4 ans
- Tarifs avantageux sur les analyse de résidus
- Tarifs préférentiels sur l'assortiment Chaillot/SubOeno grâce au partenariat
- Visibilité augmentée grâce aux actions de communication d'une agence spécialisée, logo reconnaissable et communication commune
- Accompagnement à l'amélioration continue



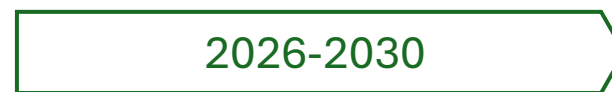
# TRANSITION CERTIFICAT VITISWISS → Vin Suisse Durable

2025

2026

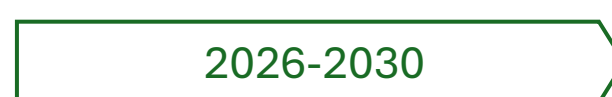
2027

**Exploitation avec certificat  
VITISWISS CAVE 25**



**Exploitation avec certificat  
VITISWISS VIGNE 25**

(avec encavage)



**Exploitation avec certificat  
VITISWISS VIGNE 25**

(sans encavage)



**Encaveur**



# DÉMARCHE D'ADHÉSION

N-1

N

Exploitation avec  
encavage  
respectant les PER



N à N+4

- Se manifester à [info@vinsuisseudurable.ch](mailto:info@vinsuisseudurable.ch)
- Signer la charte d'engagement et s'affilier à une organisation régionale (si ce n'est pas déjà le cas)
- Respecter le cahier des charges VIN SUISSE DURABLE
- Possibilité de demander un accompagnement pour effectuer un contrôle blanc en début d'année
- Contrôle dès la première année
- En cas de réussite, possibilité d'utiliser le logo dans la communication du domaine, règlement de la cotisation annuelle
- Affichage du logo autorisé sur les bouteilles dès la mise du millésime N et pendant 4 ans

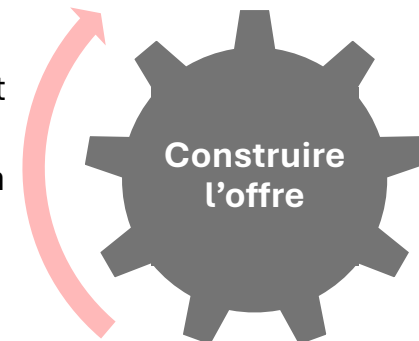


# ET LA SUITE?

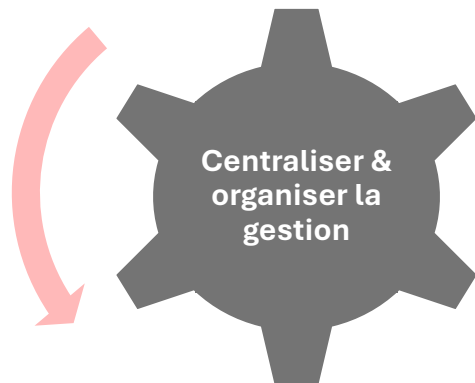


## 2026

- Collecte des chartes
- Accompagnement les anciens certificats VITISWISS et recrutement de nouveaux membres
- Séances d'informations, tutos et documents d'appui à la mise en œuvre du cahier des charges
- Organisation des contrôles (agenda, formation contrôleurs)
- Mises avec capsules floquées

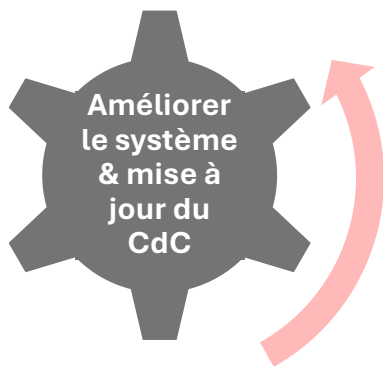
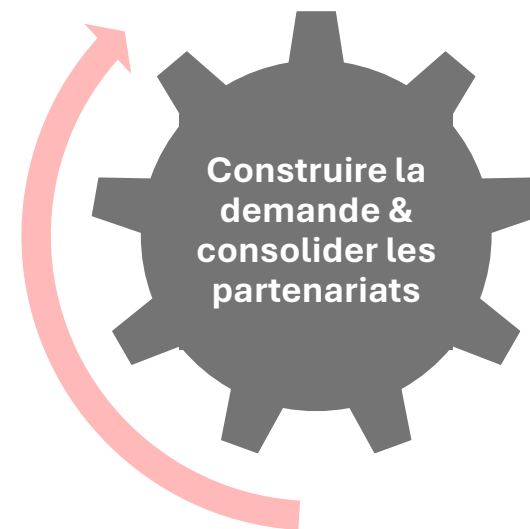


## ET LA SUITE?



- Centralisation** des infos et de la gestion des données au niveau de VITISWISS (accessibles par les secrétaires des sections régionales)
- Homogénéisation** du système pour plus d'efficacité et de transparence
- Digitalisation** du retour des contrôles (anonymes) pour optimiser le cahier des charges et le suivi (mesures les plus suivies, mesures inadéquates...)

- Campagne de **communication durant l'été** avec bouteilles floquées et événements chez les producteurs
- Demandes de **financements**



### FIN 2026

- Retour sur l'année de transition** → optimisation des mesures et organisation
- Etude des cahiers des charges des autres labels par les commissions techniques pour préciser les **reconnaisances/validations**
- Programmation des événements spécifiques** pour augmenter la visibilité de la démarche

# TRANSITION CERTIFICAT → Vin Suisse Durable



2025



2026

## ✓ Certificat VIGNES

17 pré-requis  
+ 1 mesure durable



## ✓ Certificat ENTREPRISE

7 pré-requis  
+ 1 mesure durable



## ✓ Certificat CAVE

9 pré-requis  
+ 1 mesure durable



## ● Module ENVIRONNEMENT

6 mesures de base  
+ 3 mesures à choix

● Module SOCIAL  
2 mesures de base  
+ 1 mesure à choix

● Module ECONOMIQUE  
2 mesures de base  
+ 1 mesure à choix

● Module OENOLOGIE  
5 mesures de base  
+ 2 mesures à choix

## Une CHARTE qui permet des engagements :

- Respect des règlements sociaux, agricoles, environnementaux
- Préservation des ressources
- Pratiques équitables pour le personnel
- Ancrage économique local

### Charte d'engagement général

#### VIN SUISSE DURABLE

Version 04/2026



L'exploitant s'engage à respecter les réglementations fédérales et cantonales en vigueur dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement, de la production de denrées alimentaires et du travail.

Par la signature de cette charte, l'exploitant s'engage à prendre en compte les 3 aspects du **développement durable** dans son activité de production vitivinicole : environnemental, social et économique.

Les précieuses **ressources** que sont l'eau, le sol et l'air sont utilisées avec le souci constant de leur préservation. La consommation d'énergie est optimisée. L'usage de sources énergétiques contribuant à l'émission de gaz à effets de serre est limitée et les énergies renouvelables privilégiées. Les choix des matériaux, des équipements, des intrants de production, de vinification et des matériaux d'emballage doivent être raisonnés en fonction de leurs impacts sur la santé humaine et l'environnement. La diversité des espèces végétales et animales du vignoble et des biotopes jouxtant les parcelles exploitées est préservée et favorisée.

Le **personnel** est sensibilisé et intégré à l'engagement de l'entreprise dans cette démarche de durabilité. L'entreprise garantit de bonnes conditions de travail et des emplois attractifs. Aucune discrimination selon le sexe ou l'origine n'est pratiquée aux niveaux du salaire ou de l'embauche. L'embauche des personnes au chômage ou en situation de handicap est incitée. Les règles de sécurité au travail sont connues et appliquées, les employés sont informés par un affichage adéquat. La formation continue et le développement personnel des employés sont encouragés.

Les produits sont de qualité et toutes les étapes de leur élaboration sont transparentes. L'exploitant s'engage à maintenir son **exploitation** dans un bon état de fonctionnement. Il participe au **tissu économique** local en favorisant les fournisseurs et les prestataires locaux. Dans l'objectif de durabilité économique des exploitations viticoles, les coûts de production devraient être couverts par les prix d'achat de la récolte.

Le cahier des charges permet de traduire ces engagements en mesures concrètes, contrôlables, évolutives, dans une optique d'amélioration continue des exploitations et de leurs éventuels employés, engagés dans la démarche VIN SUISSE DURABLE.

NOM DE L'EXPLOITANT :

DATE ET SIGNATURE :

# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE

- **Sensibiliser et informer** tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.
  - Participation à un événement de **formation continue** par an (comptabilisé par demi-journée).
- Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type **SWOT** (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).
  - Calculer ses **coûts de production** et identifier des pistes d'amélioration.
- Utiliser uniquement des **fongicides neutres pour les typhlodromes** (exception : soufre poudre en curatif)
  - Mettre en place un **Témoin Non Traité** (fongicides) sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en place toute la saison.
  - Être en mesure de présenter un document avec **identification des zones "sensibles"** de son vignoble : biotopes, forêts, eaux de surface, zones résidentielles, ...
  - Respecter **7% de Surfaces de Promotion de la Biodiversité** sur la SAU viticole, hors pépinières.
  - N'appliquer **aucun herbicide avec des appareils entraînant des risques de dérive** (guns, atomiseurs). Aucun herbicide n'est appliqué sur les tournières excepté en traitement plante par plante contre les néophytes envahissantes.
  - Réaliser un **calcul d'émissions de carbone**. Périodicité : 8 ans
- Au minimum **85% des raisins sont issus d'entreprises inscrites dans la démarche Vin Suisse Durable**. Les 15% restants peuvent être issus d'exploitations respectant a minima les Prestations Ecologiques Requises. **100% des raisins doivent être d'origine suisse** (ne concerne pas les intrants)
  - Fiche R0 «autodiagnostic» de l'USOe remplie ou démarche **HACCP** équivalente
  - Utiliser des bouteilles de **600 g maximum** pour 75 cl ou du verre circulant (exceptions tolérées pour formats spécifiques régionaux ou effervescents)
  - N'utiliser **aucun produit à base de chlore** pour le nettoyage
  - Identifier et **sécuriser les zones** à risque d'accumulation de **CO<sub>2</sub>**



# VIN SUISSE DURABLE

## aux producteurs

Informations et documents utiles  
à la démarche Vin Suisse Durable



### Vin Suisse Durable : Informations et contrôles

#### INFORMATIONS

- Brochure Cahier des charges (04/2026)
- Démarches, avantages, coûts et utilisation du label (A VENIR)

#### CONTRÔLES

- Liste des documents à préparer (A VENIR)

[Formulaire EXCEL VIN SUISSE DURABLE](#)



#### Présentation du concept

Brochure de présentation du cahier des charges et schéma du cahier des diaporamas



#### Espace documentation

A	B	C	D
<b>Exploitation:</b>			
<b>Date:</b>			
<input type="checkbox"/> Charte d'engagement général signée			
<b>SOCIAL</b>			
Autre certification avec exigences sur pilier SOCIAL:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS
<input type="checkbox"/>	BASE 1	Sensibiliser et informer tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.	
<input type="checkbox"/>	BASE 2	Participer à un événement de formation continue par an (comptabilisé par demi-journée).	
Choix 1			Cliquez sur la cellule pour afficher les mesures à choix
OU Mesure à choix libre:			
<b>ECONOMIE</b>			
Autre certification avec exigences sur pilier ECONOMIE:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS
<input type="checkbox"/>	BASE 1	Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type SWOT (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).	
<input type="checkbox"/>	BASE 2	Calculer ses coûts de production et identifier des pistes d'amélioration.	
Choix 1			Cliquez sur la cellule pour afficher les mesures à choix
OU Mesure à choix libre:			
<b>ENVIRONNEMENT</b>			
<input type="checkbox"/>	NON-CONCERNÉ(E)	Pas de production de raisin dans l'entreprise	
Autre certification avec exigences sur pilier ENVIRONNEMENT:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS





# VIN SUISSE DURABLE

## aux producteurs

Informations et documents utiles  
démarche Vin Suisse Durable



### Vin Suisse Durable : Informations et contrôles

#### INFORMATIONS

- Brochure Cahier des charges (04/2026)
- Démarches, avantages, coûts et utilisation du label (A VENIR)

#### CONTRÔLES

- Liste des documents à préparer (A VENIR)
- [Formulaire EXCEL VIN SUISSE DURABLE](#)



#### Préparez votre conception

Brochure  
du cahier  
schéma  
diaporama

A	B	C	D
<b>Exploitation:</b>			
<b>Date:</b>			
<input type="checkbox"/> Charte d'engagement général signée			
<b>SOCIAL</b>			
Autre certification avec exigences sur pilier SOCIAL:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS
<input type="checkbox"/> <b>BASE 1</b>			Sensibiliser et informer tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.
<input type="checkbox"/> <b>BASE 2</b>			Participer à un événement de formation continue par an (comptabilisé par demi-journée).
Choix 1			Cliquez sur la cellule pour afficher les mesures à choix
OU Mesure à choix libre:			
<b>ECONOMIE</b>			
Autre certification avec exigences sur pilier ECONOMIE:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS
<input type="checkbox"/> <b>BASE 1</b>			Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type SWOT (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).
<input type="checkbox"/> <b>BASE 2</b>			Calculer ses coûts de production et identifier des pistes d'amélioration.
Choix 1			Cliquez sur la cellule pour afficher les mesures à choix
OU Mesure à choix libre:			
<b>ENVIRONNEMENT</b>			
<input type="checkbox"/> NON-CONCERNÉ(E)			Pas de production de raisin dans l'entreprise
Autre certification avec exigences sur pilier ENVIRONNEMENT:			Cliquez sur la cellule pour afficher les certifications reconnues ou proposez-en une qui devra être validée par le comité et les commissions techniques VITISWISS

[Formulaire entreprise](#)

Détails mesures\_2026-03

DBase



	A	B	C	D
		Catégorie	Description	Précisions, exemples et documents ressources
1				
2	<b>SOCIAL</b>			
3		Base	Sensibiliser et informer tout nouvel employé <b>permanent</b> sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.	<a href="#">Modèle de document disponible</a> . Pour les moyennes à grande structure fournir une preuve que le sujet a été abordé. Par exemple: sujet d'une s avec suivi des présences.
4		Base	Participer à un événement de formation continue par an (comptabilisé par demi-journée).	<b>Période</b> : du 1er septembre N-1 au 31 août N (N étant l'année de contrôle). <b>Exemple</b> d'événement de formation comptabilisé: séance d'information o associations régionales, démonstration, cours sur inscription, voyage d'é AG, séance de groupe d'intérêt, cours de renouvellement du permis de tra
5		Choix	Proposer un questionnaire annuel d'évaluation du bien-être des salariés et identifier des pistes d'amélioration.	<a href="#">Modèle disponible</a>
6		Choix	Proposer des salaires supérieurs de 5% par rapport aux références de salaires indicatifs publiés annuellement par l'USP+USPF+ABLA (pour le personnel fixe).	<a href="https://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026">https://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026</a>
7		Choix	Avoir fait participer ses ouvriers permanents/collaborateurs à un événement de formation continue (ou soi-même, en plus du premier événement obligatoire).	
8		Choix	Accueillir un apprenti ou un stagiaire sur l'exploitation.	
9		Choix	Pour les exploitations avec activité viticole : n'utiliser aucun produit de classe 3 (protection de l'utilisateur) dans le programme de traitement (sauf soufre poudre et mycosin).	<a href="#">Voir colonne "PU" de l'index phytosanitaire Agroscope ou Web-App des bonnes pratiques agricoles</a>
10				
11	<b>ECONOMIE</b>			
12		Base	Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type SWOT (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).	<a href="#">Modèle de document disponible (validité 4 ans)</a>
13		Base	Calculer ses coûts de production et identifier des pistes d'amélioration.	<i>Méthodologie simple et liste d'outils à disposition (ex. logiciel Winbiz/ res lution /...)</i>
14		Choix	Avoir calculé les flux de trésorerie sur les 3 dernières années.	<i>Tutoriel ou logiciels de référence</i>
15		Choix	Organiser sur le domaine ou participer à des activités oenotouristiques locales.	
16		Choix	Calculer les marges brutes à l'échelle de l'exploitation (/ha ou /kg).	<i>Tutoriel ou logiciels de référence</i>
17		Choix	Avoir renouvelé au moins 5% des surfaces dans les 5 dernières années.	
18		Choix	Utiliser ou mettre à disposition des machines et outils inter-entreprises.	<i>CUMA, FarmX, autre système ou association de partage de machines...</i>
19				
20	<b>ENVIRONNEMENT</b>			
21		Base	Utiliser uniquement des fongicides neutres pour les typhlodromes (exception: soufre poudre en curatif)	<i>Document support: Index Phyto Agroscope</i>
22		Base	Mettre en place un Témoin Non Traité sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en place toute la saison.	Afin d'éviter d'affaiblir les ceps, il est recommandé de changer de place chaque année.

C	D	E	F
	Précisions, exemples et documents ressources	Moyen de contrôle (Visuel; Documentaire; Entretien oral)	Documents à préparer pour l'entreprise contrôlée
ouvel employé <b>permanent</b> sur la gestion raisonnée des sées des produits chimiques, la protection des eaux, les achines.	<a href="#">Modèle de document disponible</a> . Pour les moyennes à grande structure, fournir une preuve que le sujet a été abordé. Par exemple: sujet d'une séance avec suivi des présences.	D	Document modèle ou autre
ormation continue par an (comptabilisé par demi-	<b>Période</b> : du 1er septembre N-1 au 31 août N (N étant l'année de contrôle) <b>Exemple d'événement de formation comptabilisé</b> : séance d'information des associations régionales, démonstration, cours sur inscription, voyage d'étude, AG, séance de groupe d'intérêt, cours de renouvellement du permis de traiter	D	Attestation de suivi
uel d'évaluation du bien-être des salariés et identifier	<a href="#">Modèle disponible</a>	D	Document signé
s de 5% par rapport aux références de salaires indicatifs +USPF+ABLA (pour le personnel fixe).	<a href="https://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026">https://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026</a>	D	Preuve
permanents/collaborateurs à un événement de ne, en plus du premier événement obligatoire).		D	Attestation de suivi
giaire sur l'exploitation.		V + E	
rité viticole : n'utiliser aucun produit de classe 3 s le programme de traitement (sauf soufre poudre et	<a href="#">Voir colonne "PU" de l'index phytosanitaire Agroscope ou Web-App des bonnes pratiques agricoles</a>	D	Programme de traitement
e de l'entreprise type SWOT (identification des forces, aces de l'entreprise).	<a href="#">Modèle de document disponible (validité 4 ans)</a>	D	Document rempli
n et identifier des pistes d'amélioration.	<i>Méthodologie simple et liste d'outils à disposition (ex. logiciel Winbiz/ reseau- lution /...)</i>	D	Preuve du calcul
rie sur les 3 dernières années.	<i>Tutoriel ou logiciels de référence</i>	D	Preuve du calcul
ticiper à des activités oenotouristiques locales.		V + E	
helle de l'exploitation (/ha ou /kg).	<i>Tutoriel ou logiciels de référence</i>	D	Preuve du calcul
es surfaces dans les 5 dernières années.		E	
des machines et outils inter-entreprises.	<i>CUMA, FarmX, autre système ou association de partage de machines...</i>	E	
des neutres pour les typhlodromes (exception: soufre	<i>Document support: Index Phyto Agroscope</i>	D	journal d'exploitation
Traité sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en	Afin d'éviter d'affaiblir les ceps, il est recommandé de changer de place chaque année.	V	

**Sensibiliser et informer** tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.

## Fiche support ([lien](#))

Pour les moyennes à grandes structures, fournir une preuve que le sujet a été abordé. Par exemple: sujet d'une séance avec suivi des présences.



## Entreprise vitivinicole engagée dans la démarche VIN SUISSE DURABLE

Guide de sensibilisation à la sécurité et à l'environnement

### 1. Gestion raisonnée des énergies

Dans notre entreprise, nous nous engageons à utiliser l'énergie de manière responsable pour réduire notre impact environnemental et limiter nos coûts. Voici les bonnes pratiques à suivre :

- Éteignez les équipements (lumières, machines, ordinateurs) lorsque vous ne les utilisez pas.
- Favorisez l'utilisation de l'éclairage naturel.
- Utilisez les machines à leur capacité optimale et évitez les machines inutiles.
- Signalez toute fuite ou anomalie (ex. chauffage, chaudière, etc.) immédiatement.
- Respectez les consignes spécifiques liées à l'utilisation des équipements thermiques.

### 2. Manipulation sécurisée des produits

Les produits phytosanitaires, désinfectants et autres produits dangereux peuvent être dangereux. Pour garantir votre sécurité :

- Portez toujours les équipements de protection individuelle (casque, lunettes, gants, vêtements adaptés).
- Lisez attentivement les étiquettes et fiches de données de sécurité.
- Respectez scrupuleusement les dosages et les modes d'application.
- Ne mélangez jamais différents produits sans autorisation.
- Stockez les produits dans des zones sécurisées, à l'abri de la chaleur et hors de portée des enfants.
- En cas de déversement, suivez la procédure d'urgence et signalez immédiatement votre responsable.
- Ne mangez pas, ne buvez pas et ne fumez pas pendant l'utilisation des produits.

### 3. Protection des eaux

L'eau est une ressource précieuse et sensible. Pour protéger les nappes phréatiques ou sols :

- Utilisez les produits chimiques avec parcimonie et évitez les déversements.

VIN SUISSE DURABLE – VITISWISS – Sensibilisation risques

- Évitez le ruissellement ou le rejet direct de produits dans les canalisations, fossés ou terrains environnants.
- Respectez les zones tampon et les consignes relatives au traitement des effluents.
- Signalez tout incident susceptible de provoquer une pollution.
- Participez activement aux actions d'entretien et de nettoyage des installations.

### 4. Risques liés à l'utilisation des machines

Le travail en vigne et en cave implique l'usage de machines spécifiques (tracteurs, pulvérisateurs, presseurs, etc.). Pour votre sécurité :

- Suivez strictement les consignes d'utilisation et de sécurité fournies pour chaque machine.
- Portez les EPI adaptés (casque, chaussures de sécurité, gants, protections auditives).
- Vérifiez l'état des machines avant chaque utilisation (freins, freins d'urgence, protections, signaux).
- Ne retirez jamais les dispositifs de sécurité ou les gardes.
- Ne manipulez pas les machines si vous êtes fatigué ou sous l'emprise de substances.
- Ne laissez jamais une machine en marche sans surveillance.
- Signalez toute anomalie ou accident immédiatement.

En résumé : votre sécurité, notre responsabilité commune

Respecter ces bonnes pratiques, c'est assurer votre sécurité, protéger l'environnement et contribuer à la qualité et la durabilité de notre production vitivinicole. N'hésitez jamais à poser des questions ou à demander de l'aide à votre responsable.

Bienvenue dans l'équipe et merci pour votre engagement durable et responsable !

Nom, Prénom et signature de l'employé(e) : \_\_\_\_\_

Date et lieu : \_\_\_\_\_

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_



**Sensibiliser et informer** tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.

Participation à un événement de **formation continue** par an (comptabilisé par demi-journée).

## Fiche support ([lien](#))



Entreprise vitivinicole engagée  
dans la démarche VIN SUISSE DURABLE

Guide de sensibilisation à la sécurité et à l'environnement

### 1. Gestion raisonnée des énergies

Dans notre entreprise, nous nous engageons à utiliser l'énergie de manière responsable pour réduire notre impact environnemental et limiter nos coûts. Voici les bonnes pratiques à suivre :

- Éteignez les équipements (lumières, machines, ordinateurs) lorsque vous ne les utilisez plus.
- Favorisez l'utilisation de l'éclairage naturel.
- Utilisez les machines à leur capacité optimale pour éviter les surconsommations inutiles.
- Signalez toute fuite ou anomalie (ex. chauffage, climatisation, électricité).
- Respectez les consignes spécifiques liées à l'utilisation des équipements électriques ou thermiques.

### 2. Manipulation sécurisée des produits chimiques

Les produits phytosanitaires, désinfectants et autres substances utilisées dans la vigne et en cave peuvent être dangereux. Pour garantir votre sécurité et celle de tous :

- Portez toujours les équipements de protection individuelle (EPI) : gants, lunettes, masque, vêtements adaptés.
- Lisez attentivement les étiquettes et fiches de données de sécurité (FDS) avant toute utilisation.
- Respectez scrupuleusement les dosages et modes d'application prescrits.
- Ne mélangez jamais différents produits sans autorisation.
- Stockez les produits dans des zones sécurisées, bien ventilées, à l'écart des sources de chaleur et hors de portée des enfants.
- En cas de déversement, suivez la procédure d'urgence affichée et informez immédiatement votre responsable.
- Ne mangez pas, ne buvez pas et ne fumez pas pendant la manipulation.

### 3. Protection des eaux

L'eau est une ressource précieuse et sensible. Pour éviter toute pollution de nos cours d'eau, nappes phréatiques ou sols :

- Utilisez les produits chimiques avec parcimonie et uniquement aux endroits autorisés.

VIN SUISSE DURABLE - VITSWISS - Sensibilisation risques pour nouveaux employés - 05/2026



- Évitez le ruissellement ou le rejet direct de produits dans les canalisations, fossés ou terrains environnants.
- Respectez les zones tampon et les consignes relatives au traitement des effluents.
- Signalez tout incident susceptible de provoquer une pollution.
- Participez activement aux actions d'entretien et de nettoyage des installations.

### 4. Risques liés à l'utilisation des machines

Le travail en vigne et en cave implique l'usage de machines spécifiques (tracteurs, pulvérisateurs, presses, etc.). Pour votre sécurité :

- Suivez strictement les consignes d'utilisation et de sécurité fournies pour chaque machine.
- Portez les EPI adaptés (casque, chaussures de sécurité, gants, protections auditives).
- Vérifiez l'état des machines avant chaque utilisation (freins, freins d'urgence, protections, signaux).
- Ne retirez jamais les dispositifs de sécurité ou les gardes.
- Ne manipulez pas les machines si vous êtes fatigué ou sous l'emprise de substances.
- Ne laissez jamais une machine en marche sans surveillance.
- Signalez toute anomalie ou accident immédiatement.

En résumé : votre sécurité, notre responsabilité commune

Respecter ces bonnes pratiques, c'est assurer votre sécurité, protéger l'environnement et contribuer à la qualité et la durabilité de notre production vitivinicole. N'hésitez jamais à poser des questions ou à demander de l'aide à votre responsable.

Bienvenue dans l'équipe et merci pour votre engagement durable et responsable !

Nom, Prénom et signature de l'employé(e) : \_\_\_\_\_

Date et lieu : \_\_\_\_\_

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

VIN SUISSE DURABLE - VITSWISS - Sensibilisation risques pour nouveaux employés - 05/2026



**Période:** du 1<sup>er</sup> septembre N-1 au 31 août N (N= année du contrôle)

**Exemples:** séances d'informations des associations régionales ou organismes de vulgarisation, démonstration, cours sur inscription, voyage d'étude, AG, séance de groupe d'intérêt, cours de renouvellement du permis de traiter, cours AgriTop, conférences Agrovina, Wädenswiller Weintage,...



La participation à un événement de formation continue supplémentaire compte comme une mesure à choix!

Pour les moyennes à grandes structures, fournir une preuve que le sujet a été abordé. Par exemple: sujet d'une séance avec suivi des présences.

# PRÉSENTATION DES MESURES A CHOIX - SOCIAL

Une à choisir parmi :

- Proposer un questionnaire annuel d'évaluation du bien-être des salariés et identifier des pistes d'amélioration.
- Proposer des salaires supérieurs de 5% par rapport aux références de salaires indicatifs publiés annuellement par l'USP+USPF+ABLA (pour le personnel fixe).
- Avoir fait participer ses ouvriers permanents/collaborateurs à un événement de formation continue (ou soi-même, en plus du premier événement obligatoire).
- Accueillir un apprenti ou un stagiaire sur l'exploitation.
- Pour les exploitations avec activité viticole : n'utiliser aucun produit de classe 3 (protection de l'utilisateur) dans le programme de traitement (sauf soufre poudre et mycosin).

Modèle disponible ([lien](#))


[www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026](http://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026)

[www.gutelandwirtschaftlichepraxis.ch/bonnes-pratiques/protection-sante-environnement/toolkit-protection-utilisateur-pph/webapp/](http://www.gutelandwirtschaftlichepraxis.ch/bonnes-pratiques/protection-sante-environnement/toolkit-protection-utilisateur-pph/webapp/)

Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type **SWOT** (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).

Fiche support ([lien](#)) / validité 4 ans

NB: Les données restent dans l'entreprise.



**Entreprise vitivinicole engagée**  
**dans la démarche VIN SUISS DURABLE**

---

*Outil d'aide à la réalisation d'un diagramme SWOT (forces, faiblesses, opportunités, risques) pour une exploitation viti-vinicole*

---

**- MESURE DE BASE VOLET ECONOMIQUE -**

---

Voici un modèle de document pour guider l'élaboration d'un diagramme SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) adapté à une entreprise vitivinicole. Ce modèle inclut des propositions de **questions ciblées** pour chaque catégorie, afin de faciliter la réflexion stratégique. Il n'est pas obligatoire de répondre à toutes.


Cet exercice constitue une des **mesures de base** à respecter dans le volet **économique** du cahier des charges VIN SUISS DURABLE et est valable 4 ans.

**Instructions :** Réfléchissez à votre exploitation en vous appuyant sur les questions proposées en gras, selon celles qui vous inspirent le plus, notez vos idées principales dans les cases correspondantes pour construire un diagnostic clair et structuré. Terminez par réfléchir à une synthèse stratégique pour limiter les « faiblesses » et réduire les « menaces ».

**1. Forces (*Strengths*) : quels sont vos atouts internes ?**

- Quels équipements ou infrastructures valorisez-vous ?
- Quels savoir-faire spécifiques maîtrisez-vous ?
- De quelles ressources humaines disposez-vous ?
- Quels partenariats solides avez-vous ?
- Quelles qualités distinguent vos vins (terroir, cépages, certifications, originalité, histoire) ?
- Quelle est votre image de marque ou réputation ?

VIN SUISS DURABLE – VITISWISS - Tutoriel analyse SWOT – 05/2026



## 1. Forces (***Strengths***) : quels sont vos atouts internes ?

- Quels équipements ou infrastructures valorisez-vous ?
- Quels savoir-faire spécifiques maîtrisez-vous ?
- De quelles ressources humaines disposez-vous ?
- Quels partenariats solides avez-vous ?
- Quelles qualités distinguent vos vins (terroir, cépages, certifications, originalité, histoire)?
- Quelle est votre image de marque ou réputation ?



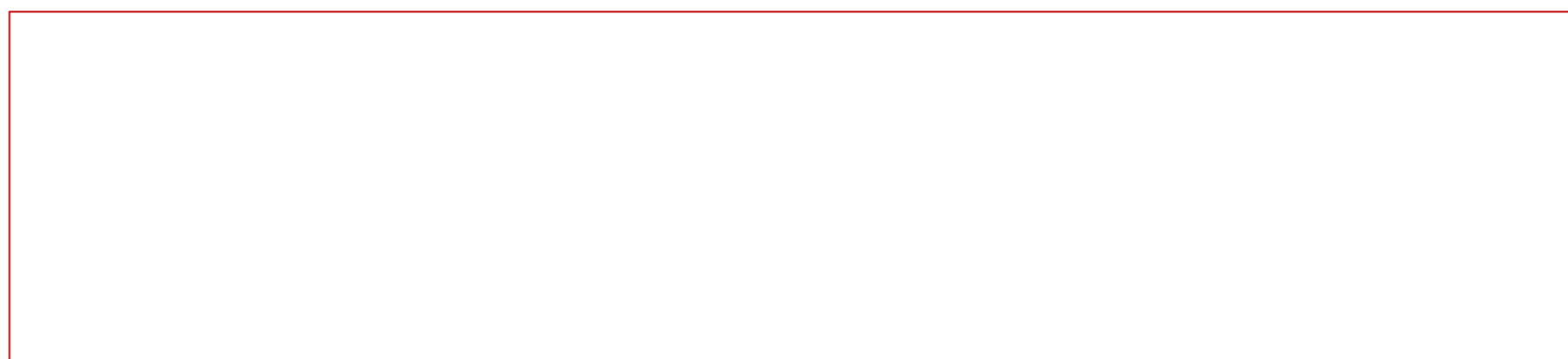
## 2. Faiblesses (*Weaknesses*) : quelles sont vos limites internes ?

- Quels sont les points faibles de votre production ou organisation ?
- Où et à quel(s) moment(s) rencontrez-vous des difficultés techniques ou humaines ?
- Y a-t-il des compétences ou ressources manquantes ?
- Quels processus sont coûteux ou inefficaces ?
- Avez-vous des lacunes en communication, commercialisation ou innovation ?



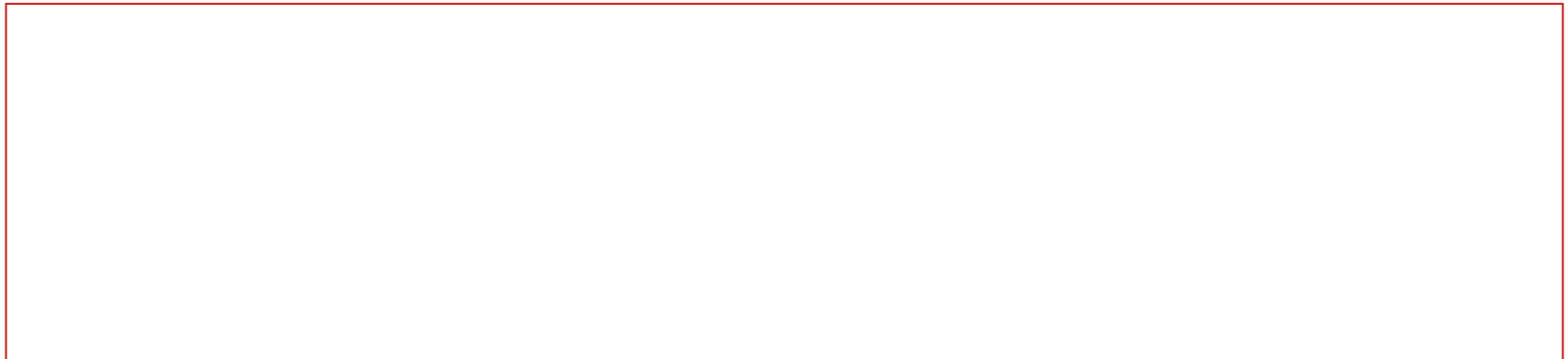
### 3. Opportunités (*Opportunities*) : quels facteurs externes positifs peuvent favoriser votre développement ?

- Quelles innovations technologiques ou pratiques sont à votre portée ?
- Quelles ressources humaines et quelles compétences vous manquent ?
- Y a-t-il des aides, subventions ou partenariats à saisir ?
- Quels travaux pourraient être mis en œuvre dans l'entreprise pour gagner en efficacité ?
- Quels changements stratégiques d'entreprise pourraient être mis en œuvre ?
- Quelles tendances du marché pouvez-vous exploiter (cépages, type de vins, œnotourisme) ?
- Existe-t-il des nouveaux marchés ou segments à conquérir ? Des nouveaux produits à développer ? Quelles spécificités pourraient être mises en avant ?
- Comment tirer parti du tourisme ou des événements locaux ?



## 4. Menaces (*Threats*) : quels facteurs externes peuvent nuire à votre activité ?

- Quelles réglementations ou normes peuvent compliquer votre production ?
- Les conditions climatiques ou risques sanitaires impactent-ils vos vignes ?
- Les coûts des intrants ou de la main-d'œuvre augmentent-ils ?
- Existe-t-il un risque de manque de main d'œuvre ou de manque de compétences ?
- Quels concurrents menacent votre part de marché ?
- Quelles évolutions des comportements consommateurs vous fragilisent ?




# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE - ECONOMIQUE

Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type **SWOT** (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).

Calculer ses **coûts de production** et identifier des pistes d'amélioration.

Fiche support ([lien](#)) / validité 4 ans



**Entreprise vitivinicole engagée**  
dans la démarche VIN SUISSE DURABLE

---

*Outil d'aide à la réalisation d'un diagramme SWOT (forces, faiblesses, opportunités, risques) pour une exploitation viti-vinicole*

---

**- MESURE DE BASE VOLET ECONOMIQUE -**

Voici un modèle de document pour guider l'élaboration d'un diagramme SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) adapté à une entreprise vitivinicole. Ce modèle inclut des propositions de **questions ciblées** pour chaque catégorie, afin de faciliter la réflexion stratégique. Il n'est pas obligatoire de répondre à toutes.


Cet exercice constitue une des **mesures de base** à respecter dans le volet **économique** du cahier des charges VIN SUISSE DURABLE et est valable 4 ans.

**Instructions :** Réfléchissez à votre exploitation en vous appuyant sur les questions proposées en gris, selon celles qui vous inspirent le plus, notez vos idées principales dans les cases correspondantes pour construire un diagnostic clair et structuré. Terminez par réfléchir à une synthèse stratégique pour limiter les « faiblesses » et réduire les « menaces ».

**1. Forces (Strengths) : quels sont vos atouts internes ?**

- Quels équipements ou infrastructures valorisez-vous ?
- Quels savoir-faire spécifiques maîtrisez-vous ?
- De quelles ressources humaines disposez-vous ?
- Quels partenariats solides avez-vous ?
- Quelles qualités distinguent vos vins (terroir, cépages, certifications, originalité, histoire) ?
- Quelle est votre image de marque ou réputation ?

VIN SUISSE DURABLE - VITISWISS - Tutoriel analyse SWOT - 05/2026



Séances info spécifiques passées :



Outil simple, disponible en ligne sur [vinsuissedurable.ch](https://vinsuissedurable.ch)

NB: Les données restent dans l'entreprise.



# Présentation outil Coûts de Production

ACCÈS A L'OUTIL [↗](#)

Une à choisir parmi :

- Avoir calculé les flux de trésorerie sur les 3 dernières années.
- Organiser ou participer à des activités œnotouristiques locales.
- Calculer les marges brutes à l'échelle de l'exploitation (/ha ou /kg).
- Avoir renouvelé au moins 5% des surfaces dans les 5 dernières années.
- Utiliser ou mettre à disposition des machines et outils inter-entreprises.

Sur le domaine, caves  
ouvertes, tavolata, événement  
commun ...

# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE - ENVIRONNEMENT

Utiliser uniquement des **fongicides neutres pour les typhlodromes** (exception : soufre poudre en curatif)

Mettre en place un **Témoin Non Traité** (fongicides) sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en place toute la saison.

Être en mesure de présenter un document avec **identification des zones "sensibles"** de son vignoble : biotopes, forêts, eaux de surface, zones résidentielles, ...

Cf index phyto ou [base phyto](#)



Dénomination commerciale	①			Auxiliaires							
	Oidium	Rougeot	Voie aérienne	Typhlodromes	Parasitoïdes	Anthocoïdes	Chrysopes	Coccinelles	Syrphides	Abellies	
7035 Airone	2	2									
7035 Airone	2	2									
7035 Airone	2	2									
7605 Alfili WG		2		N	N		N				

Dans une parcelle sensible et/ou proche du centre d'exploitation

**Exemple de carte ou croquis**



# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE - ENVIRONNEMENT

Respecter **7% de Surfaces de Promotion de la Biodiversité** sur la SAU viticole, hors pépinières.

N'appliquer **aucun herbicide avec des appareils entraînant des risques de dérive** (guns, atomiseurs). Aucun herbicide n'est appliqué sur les tournières excepté en traitement plante par plante contre les néophytes envahissantes.

Réaliser un **calcul d'émissions de carbone**. Périodicité : 8 ans

Idem Certificat VITISWISS

Liste des SPB: [Agrinatur – Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb - Surfaces de promotion de la biodiversité](#)

Idem Certificat VITISWISS

Outil simple, disponible en ligne sur [vinsuissedurable.ch](https://vinsuissedurable.ch)

NB: Uniquement estimation des EMISSIONS demandée

Données de base de l'exploitation		Unité	Données
Nom de l'exploitation			
Période considérée pour la moyenne des données entrées (20xx à 20xx)			
Surface exploitée		ha	
Rendement moyen		kg/ha	
Sources d'émissions		Unité	Données
EMISSIONS	Quantité d'azote minéral	U N/ha	
	Quantité d'azote organique	U N/ha	
	Consommation carburant : essence	l/an	
	Consommation carburant : diesel	l/an	
	Nombre moyen de traitements	nb / an	
	Nombre moyen de produits commerciaux utilisés par application (y compris stimulateurs de défenses naturelles, mouillants)	nb	
	Traitements effectués uniquement avec des produits biologiques?	oui/non/bio après fleur	
	Utilisation d'herbicide	oui/non	
	Nombre d'applications d'herbicides/an	nb	
	<b>Total estimé des émissions annuelles pour l'exploitation</b>	kgCO <sub>2</sub> e/exploit.	-
<b>Total estimé des émissions annuelles par ha</b>	kgCO <sub>2</sub> e/ha	-	
<b>Total estimé des émissions annuelles par kg</b>	kgCO <sub>2</sub> e/kg	-	



# Présentation outil Emissions Carbone

[ACCÈS A L'OUTIL](#) 

# PRÉSENTATION DES MESURES A CHOIX - ENVIRONNEMENT

## Agrinatur – Biodiversität auf dem Landwirtschaftsbetrieb - Petites structures

Trois à choisir parmi :

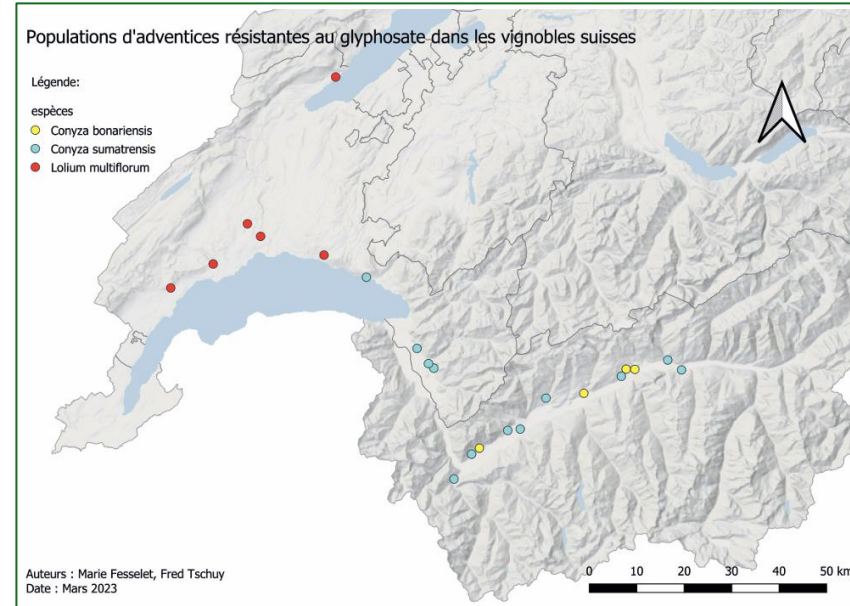
- Installer au moins une "petite structure biodiversité" par hectare en moyenne.
- Réaliser un audit biodiversité sur son exploitation (via biologiste ou bureau d'étude) pour identifier des pistes d'amélioration grâce à un plan d'actions.  
Date de l'audit : \_\_\_\_\_
- En cas d'apport d'azote foliaire, fournir une analyse d'azote assimilable (de moins de 5 ans) pour les raisins de la parcelle ou les mouûs issus des raisins de la parcelle (ou groupe de parcelles concernées).
- Si lors de l'analyse de sol obligatoire (PER), le rapport MO/A indique "potentiel fourniture d'azote faible" selon PRIF 2017 (Tableau 3) : apporter un amendement organique ou enherber à plus de 50% la parcelle pour augmenter la matière organique et le carbone stocké.
- N'utiliser aucun herbicide du 1<sup>er</sup> septembre à mi-mars.

Tableau 3. Interprétation agronomique de la teneur en humus du sol pour une appréciation du potentiel de fourniture de N par le sol.

Appréciation de la teneur en humus du sol <sup>1</sup> (%) en regard des différentes classes de teneur en argile				Potentiel de fourniture de N
< 10 % d'argile	10–19,9 % d'arg.	20–29,9 % d'arg.	≥ 30 % d'argile	
< 1,2	< 1,6	< 2,0	< 2,5	faible
1,2–2,9	1,6–3,4	2,0–3,9	2,5–5,9	satisfaisant
3,0–4,9	3,5–6,9	4,0–7,9	6,0–9,9	bon
5,0–19,9	7,0–19,9	8,0–19,9	10,0–19,9	élevé
≥ 20,0	≥ 20,0	≥ 20,0	≥ 20,0	très élevé

<sup>1</sup> La teneur en humus du sol correspond à sa teneur en carbone organique (C<sub>org</sub>) multipliée par 1,725.

# PRÉSENTATION DES MESURES A CHOIX - ENVIRONNEMENT



- N'utiliser aucun herbicide racinaire. Exception tolérée en cas d'adventices résistantes au glyphosate reconnues.
- Couvrir toute l'année, de façon permanente, 70% des surfaces en production : désherbage chimique ou mécanique uniquement sous les rangs, excepté pour les jeunes vignes de moins de 3 ans.
- Plus de 50% des surfaces irriguées le sont avec un système de goutte à goutte.
- Si l'irrigation est nécessaire : enregistrer les apports (dates et quantités).
- Utiliser uniquement des plants traités à l'eau chaude pour les plantations, les remplacement et/ou les surgreffages de l'année.

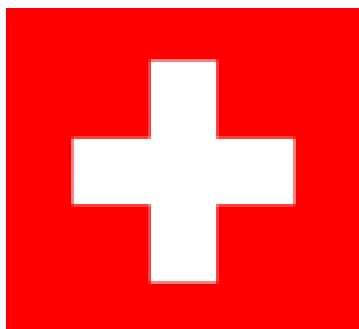
- Appliquer uniquement des produits fongicides, insecticides, acaricides autorisés en bio, à partir du stade "grain de plomb" (BBCH73), sur toutes les parcelles.  
Maximum de Cuivre métal : 1.5 kg Cu/ha.  
NB : choix annuel en fonction du millésime
- Utiliser en moyenne moins de 3 kg Cu/ha/an à l'exploitation (sans lissage pluriannuel).

# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE - Œnologie

100 % du raisin est d'origine suisse  
Minimum 85 % du raisin provient  
d'exploitations VIN SUISSE  
DURABLE  
(le solde de 15 % respecte au  
minimum les PER).

Compléter la fiche R0  
"autodiagnostic pour les entreprises  
viniholes" du Guide des Bonnes  
Pratiques d'Elaboration du Vin  
(USOE) ou appliquer une démarche  
HACCP équivalente reprenant au  
moins les points de la fiche R0.

Utiliser des bouteilles de 600 g  
maximum pour 75 cl ou du verre  
circulant. Des exceptions peuvent  
être tolérées pour des formats  
spécifiques utilisés à l'échelle  
régionale ou les effervescents.



## Fiche support: [en ligne](#)



INTERPROFESSION DE LA VIGNE ET DES VINS SUISSES  
BRANCHENVERBAND SCHWEIZER REBEN UND WEINE  
ORGANIZZAZIONE DI CATEGORIA DELLA VITE E DEI VINI SVIZZERI

### Fiche R0 - Autodiagnostic pour les entreprises viniholes

	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>non applicable</i>
<b>1. Auto approvisionnement en raisin, fournisseurs de raisin, achat de vin en vrac</b>			
a. Je connais et je respecte les bonnes pratiques viticoles.			
b. Je peux documenter toute intervention phytosanitaire sur mes vignes.			
c. Mes fournisseurs de raisin connaissent et respectent les bonnes pratiques viticoles.			
d. Mes fournisseurs de raisin me transmettent avant récolte une documentation sur leurs interventions phytosanitaires.			
e. En cas de doutes je procède à des analyses de résidus phytosanitaires sur les raisins moûts et vins de ma production.			
f. Je connais les réglementations en matière de produits phytosanitaires des pays où j'exporte mes vins.			
<b>2. Auto diagnostic des fournisseurs de matériel de cave, de matières sèches et d'intrants</b>			
a. Mes fournisseurs possèdent une certification de qualité.			
b. Mes fournisseurs me donnent une attestation de conformité et d'alimentarité par rapport à une utilisation œnologique pour chaque produit qu'ils me livrent.			
c. Mes fournisseurs me donnent une attestation sur leur respect des directives de conservation et de transport des produits vendus selon les directives des producteurs.			
d. Mes fournisseurs de bouchons respectent le code international des bonnes pratiques bouchonnières.			
<b>3. Formation du personnel</b>			
a. Je connais la réglementation en vigueur en terme de sécurité alimentaire et l'hygiène en cave (loi fédérale sur les denrées alimentaires et ordonnances relatives).			
b. Mon personnel est formé en terme de sécurité alimentaire et d'hygiène.			
c. Mon personnel reçoit une formation continue dans le cadre de la sécurité alimentaire et de l'hygiène.			
d. Mon personnel est formé sur le respect des directives d'utilisation et d'entretien, sur les mesures de nettoyage/désinfection d'appareils et outils utilisés en cave, ainsi que sur l'utilisation et l'élimination correcte des produits de nettoyage et de maintenance.			
e. Mon personnel reçoit des consignes en terme de sécurité alimentaire.			

VIN  
1,27 kg CO<sub>2</sub>e  
par litre



Total



FR



Partager Intégrer Télécharger

Source : [Agridalyse 3.2 - Mise à jour le 15/01/2025](#)

# PRÉSENTATION DES MESURES DE BASE- Œnologie

N'utiliser aucun produit à base de chlore pour le nettoyage.

NB : exception possible pour les procédés ou machines nécessitant impérativement ce produit (à justifier).

Identifier, via une analyse de risque, les zones pouvant retenir le CO<sub>2</sub> (document, liste ou plan) et équiper toutes les zones à risque de moyens techniques diminuant fortement ce risque.

*Exemples: systèmes d'extraction, appareils de mesure fixes ou portatifs, affichage clair et limitation d'accès.*

**GAZ CARBONIQUE - CO<sub>2</sub>**  
**risque mortel immédiat**



## Deux à choisir parmi:

<https://pro.swisswine.com/fr/vitiswiss-plateforme-residus-de-produits-phytosanitaires>

- Envoyer au moins un échantillon représentatif du volume de vin labelisé Vin Suisse Durable à la "plateforme résidus" pour analyse des résidus chaque année. La cave se détermine sur les résultats et sur d'éventuelles actions à entreprendre afin de baisser la quantité de résidus.
- Effectuer des débourbages peu énergivores (statique, enzymatique, flottation).
- Être en mesure de présenter un plan de gestion des bourbes et des lies.
- Utiliser l'eau de façon efficace pour les nettoyages.
- Ne pas réguler la température de cuve par ruissellement d'eau (refroidissement).

# PRÉSENTATION DES MESURES A CHOIX : Œnologie

- Garantir qu'une part majoritaire de l'énergie provient de sources renouvelables.
- Installer des compteurs d'énergie (électricité, gaz, eau, huile de chauffage) dédiés à la cave. Les consommations annuelles sont suivies et des mesures sont mises en place pour les diminuer.
- Si les analyses de SO<sub>2</sub> sont réalisées à l'interne, chaque année, comparer au moins un échantillon de vin à un essai inter-laboratoires afin de vérifier la fiabilité des mesures. Le SO<sub>2</sub> moléculaire est utilisé comme référence pour le contrôle microbiologique.
- Utiliser une majorité de fûts en bois labellisé, local ou d'occasion (labels FSC ou PEFC).
- Mettre en place d'un système de récupération du CO<sub>2</sub> issu des fermentations et valorisation du CO<sub>2</sub> capturé.
- Suivre de façon régulière la situation microbiologique des installations ou des vins. La cave s'est déterminée sur les résultats et sur d'éventuelles actions à entreprendre afin d'améliorer la situation.

Concerne l'eau, l'électricité, le gaz et le mazout

Guide de dosage du SO<sub>2</sub> en fonction du pH (en cours d'élaboration par la commission technique)

# PRÉPARATION AU CONTRÔLE

2026-05\_VITISWISS\_VinSuisseDurable\_Formulaire de contrôle\_pro\_FR\_v02.xlsx

**Exploitation:**  
Date:

Charte d'engagement généralisée

**SOCIAL**

Autre certification avec organisme sur place FOMINIS:

BASE 1 Sensibiliser et informer tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.

BASE 2 Participer à un événement de formation continue par an (comptabilisé par demi-journée).

OU Mesure à choix libre:

**ECONOMIE**

Autre certification avec organisme sur place FOMINIS:

BASE 1 Réaliser une analyse SWOT (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).

BASE 2 Calculer ses coûts de production et identifier des pistes d'amélioration.

OU Mesure à choix libre:

**ENVIRONNEMENT**

NON-CONCERNÉS Abs de production de raisin dans l'entreprise

Autre certification avec organisme sur place ENVIRONNEMENT:

BASE 1 Utiliser uniquement des fongicides neutres pour les typhodromes (exception: soufre poudré en curatif).

BASE 2 Mettre en place un Tenon Non Traité sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en place toute la saison.

BASE 3 Être en mesure de présenter un document avec identification des zones "sensibles" de son vignoble: biotopes, forêts, eaux de surface, zones résidentielles, ...

BASE 4 Respecter 7% de Surfaces de Promotion de la Biodiversité sur la SAU viticole, hors pépinières.

BASE 5 N'appliquer aucun herbicide avec des appareils entraînant des risques de dérive (guns, atomiseurs). Aucun herbicide n'est appliqué sur les couverts en culture en plante par plante contre les néophytes envahissantes.

OU Mesure à choix libre:

**ÉCOLOGIE**

NON-CONCERNÉS Abs d'activité de vitification dans l'entreprise

Autre certification avec organisme sur place CONGRUO:

BASE 1 Pour valider la mention "Vin Suisse Durable", au minimum 80% des vites sont issues d'origines locales dans le domaine Vin Suisse Durable. Les 20% restants peuvent être issus d'origines étrangères à condition d'être issus de vignes certifiées par le Comité National de Contrôle des Viti-vinificateurs (CNCV).

BASE 2 Compléter la fiche pratique "N° auto-diagnostic pour les entreprises viticoles" du Guide des Bonnes Pratiques d'Élevation des Vins (GBEV) basée sur le modèle HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (à appliquer avec le modèle HACCP disponible en annexe) au moins les points de la fiche N°.

BASE 3 Utiliser des bioherbicides de 400 grammes pour 75 l ou de verre d'écoulement. Des exceptions peuvent être prévues pour des traitements spécifiques visés à l'article 10 du règlement (UE) n° 1106/2009.

BASE 4 N'appliquer aucun produit à base de chlorure pour les traitements. N° exception possible pour les produits ou mélanges micro-encapsulés (à justifier).

BASE 5 Identifier, via une analyse de risques, les zones pouvant contenir le CO2 (document, liste ou plan) et évaluer toutes les zones à risque (mesures techniques éliminant totalement ce risque).

Liste des documents de contrôle à préparer, en fonction des mesures choisies

A	B	C	D	E	F	G
	Catégorie	Description	Précisions, exemples et documents ressources	Moyen de contrôle (Visuel: Documentaire: Entretien oral)	Documents à préparer pour l'entreprise contrôlée	Mesures choisies
SOCIAL	Base	Sensibiliser et informer tout nouvel employé permanent sur la gestion raisonnée des énergies, la manipulation sécurisée des produits chimiques, la protection des eaux, les risques liés à l'utilisation des machines.	Modèle de document disponible. Pour les moyennes à grande structure, fournir une preuve que le sujet a été abordé. Par exemple: sujet d'une séance avec suivi des présences.	D	Document modèle ou autre	SOC.
	Base	Participer à un événement de formation continue par an (comptabilisé par demi-journée).	Période: du 1er septembre N-1 au 31 août N (N étant l'année de contrôle) Exemple d'événement de formation comptabilisé: séance d'information des associations régionales, démonstration, cours sur inscription, voyage d'étude, AG, séance de groupe d'intérêt, cours de renouvellement du permis de traiter	D	Attestation de suivi	SOC.
	Choix	Proposer des salaires supérieurs de 5% par rapport aux références de salaires indicatifs publiés annuellement par l'USP+USPF+ABLA (pour le personnel fixe).	https://www.agripuls.ch/fr/salaires-indicatifs-2026	D	Preuve	x
ECONOMIE	Base	Réaliser une analyse stratégique de l'entreprise type SWOT (identification des forces, faiblesses, opportunités et menaces de l'entreprise).	Modèle de document disponible (validité 4 ans)	D	Document rempli	ECO.
	Base	Calculer ses coûts de production et identifier des pistes d'amélioration.	Méthodologie simple et liste d'outils à disposition (ex. logiciel Winbiz/ reseau-union /...)	D	Preuve du calcul	ECO.
	Choix	Avoir calculé les flux de trésorerie sur les 3 dernières années.	Tutoriel ou logiciels de référence	D	Preuve du calcul	x
ENVIRONNEMENT	Base	Utiliser uniquement des fongicides neutres pour les typhodromes (exception: soufre poudré en curatif).	Document support: Index Phytos Agroscope	D	Journal d'exploitation	ENVIRO.
	Base	Mettre en place un Tenon Non Traité sur au moins 15 souches. Cette zone doit être en place toute la saison.	Afin d'éviter d'affaiblir les ceps, il est recommandé de changer de place chaque année.	V		ENVIRO.
	Base	Être en mesure de présenter un document avec identification des zones "sensibles" de son vignoble: biotopes, forêts, eaux de surface, zones résidentielles, ...	Exemple de croquis "zones à risque", tableau avec liste de parcelles et objets à protéger	D	Cartographie, dessin ou liste de parcelles avec zones à risque identifiées	ENVIRO.
	Base	Respecter 7% de Surfaces de Promotion de la Biodiversité sur la SAU viticole, hors pépinières.		D	Liste des parcelles et catégorie	ENVIRO.
	Base	N'appliquer aucun herbicide avec des appareils entraînant des risques de dérive (guns, atomiseurs). Aucun herbicide n'est appliqué sur les couverts excepté en traitement plante par plante contre les néophytes envahissantes.	Sites ressources: www.infoflora.ch/fr/ineophytes/listes-et-fiches.html https://www.agrinatur.ch/fr/conseils/ineophytes https://themes.agripedia.ch/wp-content/uploads/2023/02/Problempflanzen_F_22_Tabelle-Leitfaden_kkr.pdf	V		
	Base	Réaliser un calcul d'émissions de carbone. Périodicité: 8 ans.	Liste d'outils gratuits (ou non) - demander date du calcul dans le formulaire de contrôle.	D	Preuve du calcul	ENVIRO.
	Choix	Réaliser un audit biodiversité sur son exploitation (via biologiste ou bureau d'étude) pour identifier des pistes d'amélioration grâce à un plan d'actions. Date de l'audit: ...		D	Preuve de l'audit	ENVIRO.
	Choix	En cas d'apport foliaire, fournir une analyse d'azote assimilable (de moins de 5 ans) pour les raisins de la parcelle ou les moûts issus des raisins de la parcelle (ou groupe de parcelles concernées).		D	Bilan de fumure et analyse d'azote assimilable	x

Onglet: détail mesures



# Des questions?

[www.vinsuissedurable.ch](http://www.vinsuissedurable.ch)

[info@vinsuissedurable.ch](mailto:info@vinsuissedurable.ch)

