

cinéma • cinéma

Oron-la-Ville
d'autres séances sur :
www.cinemadoron.ch

Le voyage d'Arlo
Animation de Peter Sohn
v.f. - 6/8 ans
Lu 21 et ma 22 décembre à 17h (1)

Back Home
Film de Joaquim Trier
Avec Isabelle Huppert, Gabriel Byrne, Jesse Eisenberg
v.o. - 10/14 ans
Ma 22 décembre à 20h (2)



Un + une
Film de Claude Lelouch
Avec Jean Dujardin, Elsa Zylberstein et Christopher Lambert
v.f. - 14/16 ans
Lu 21 et ma 22 décembre à 20h (1)



Avril et le monde truqué
Animation de Franck Ekinci et Christian Desmares
v.f. - 10/14 ans
Lu 21 et ma 22 décembre à 17h (2)

Nous trois ou rien
Film de Kheiron
Avec Kheiron, Leïla Bekhti et Gérard Darmon
v.f. - 10/14 ans
Lu 21 décembre à 20h (2)



Winna - Chemin des âmes
Documentaire de Fabienne Mathier
v.f.
Me 23 et sa 26 décembre à 20h
présence de la réalisatrice le sa 26.

Carrouge
Prochaines séances
les 8 et 9 janvier 2016

Chexbres

Floride
Film de Philippe Le Guay
Avec Jean Rochefort, Sandrine Kiberlain et Anamaria Marinca
v.f. - 10/14 ans
Ma 5 et me 6 janvier à 20h30

Dheepan
Film de Jacques Audiard
Avec Anthonythasan Jesuathan et Kalieaswari Srinivasan
vo.st. - 14/16 ans
Ve 8 et sa 9 janvier à 20h30

GRANDVAUX

Aurélia et Jacques Joly, vignerons de Grandvaux, ont été les premiers à remplir les conditions pour obtenir ce label d'œnotourisme. Le 11 décembre 2015, dans leur caveau, ils ont reçu leur certificat attestant de leurs capacités en la matière des mains du conseiller d'Etat Philippe Leuba, en présence de plusieurs personnalités ayant initié cette formation et représentants du tourisme, de l'Unesco et de la Municipalité.

Qu'est-ce que l'œnotourisme ?

L'œnotourisme vaudois, c'est découvrir, profiter, déguster, flâner, se ressourcer. Cette région aux mille facettes saura combler l'œnotouriste en quête de nouvelles expériences gustatives ou émotionnelles. Afin de développer ce volet de l'économie, une fédération d'envergure s'est mise en place et sept organismes et l'Etat collaborent activement, avec pour objectif de voir la dimension

Précurseurs de l'œnotourisme en Lavaux

œnotouristique se pérenniser au terme du projet planifié fin 2018.

Le chef du projet Yan Stucki

Il précise que c'est un état d'esprit qui prévaut avant tout, afin de répondre à la réalité du marché en s'investissant. Trois sessions de formation sont programmées pour 2016. Le cahier des charges, précis, ne comporte que sept

exigences, mais à respecter scrupuleusement pour obtenir la certification de l'Organisation Internationale de Certification (OIC).

Cette charte, que les candidats sont appelés à signer, vise à soutenir le tourisme en relation avec les vignobles et ses produits. Elle concrétise l'engagement uniforme et responsable de tous et encourage les différents acteurs à respecter les différents points

énumérés. La charte a également pour but de créer une communauté œnotouristique afin de favoriser une consommation spontanée des vins et des produits du terroir vaudois en Suisse et à l'étranger.

Le domaine d'Aurélia et Jacques Joly

C'est en 2008 que le couple s'établit à Grandvaux en rachetant les bâtiments d'une cave payernoise pour exploiter un hectare de vignes. Ils transforment les locaux et agrandissent leur domaine qui comprend actuellement trois hectares. Aurélia ayant une formation hôtelière, ils complètent leur exploitation avec un appartement de vacances et table d'hôtes. Ayant eu vent de cette charte d'œnotourisme, Aurélia y adhère après avoir suivi une formation de cinq jours auprès de Gastrovaud. Elle en ressort enrichie de nouvelles connaissances et d'un réseau constitué des participants. La communication fait aussi partie des matières enseignées, le tout complété de visites.

C'est ainsi que d'une écurie dans le passé, la pièce est devenue caveau de réception et que le visiteur y sera accueilli avec sourires et compétences. Grâce à l'Unesco, le savoir-faire en matière de vitiviniculture et de produits du terroir sera connu à l'étranger. Le tout constitue une remise en question à long terme des acteurs du Terroir.

Laissons le mot de la fin à Aurélia et Jacques qui vous souhaitent la bienvenue: «C'est un plaisir et une fierté de vous présenter notre domaine viticole. Nous sommes vignerons, mais pas seulement. Amoureux de notre région - Lavaux avant tout, mais aussi le canton de Vaud - et de notre métier, nous aimons recevoir dans notre cave, à notre table d'hôtes ou dans notre appartement de vacances.»

Pour plus d'informations ou réservations: 021 799 53 25 et www.cave-joly.ch.

Remise du certificat à Aurélia et Jacques Joly, par Philippe Leuba



LAVAU

Nouveau traitement à base de produits totalement BIO

Parler du mildiou ou de l'oïdium à un vigneron, c'est évoquer des ennemis ancestraux!

En effet, le mildiou est l'ennemi numéro 1 de la vigne, car ce champignon parasite se développe à la faveur des printemps doux et pluvieux, contaminant les organes verts de la vigne, pouvant entraîner des pertes de récoltes, des problèmes de qualité du raisin et d'affaiblissement des ceps.

L'oïdium est plus insidieux mais aux conséquences aussi redoutables. C'est une

maladie cryptogamique peu visible à ses débuts et difficile à contrôler une fois installée. Son impact peut être considérable aussi bien en terme de rendement que de qualité.

Et depuis fort longtemps, le vigneron lutte contre ces deux maladies avec des produits à base de cuivre et de soufre en parcourant ses parquets dès l'aube avec son atomiseur.

C'est au début des années 1980 qu'Air Glaciers à Colloby en Valais a créé la société Trans Héli pour se spécialiser dans le traitement des vergers et des vignes avec un hélicoptère LAMA.

Les valeureux vignerons de g. à d.: Gérald Vallélian, Constant Jomini, Philippe Baehler, Michel Neyroud, Jean-Michel Taverney et Nicolas Pittet



Hélisulfatage des vignes

Les vignerons de Lavaux se sont vite rendu compte de l'avantage que leur procurait ce nouveau moyen de traitement en pouvant agir rapidement sur une grande surface avec beaucoup moins d'effort physique et aussi de pollution sonore en regard du bruit de dizaines d'atomiseurs ronronnant tôt le matin... L'hélicoptère est vraiment un atout dans une région où le terrain est accidenté, en volant à 2 mètres du sol.

Quatre associations pour l'hélisulfatage se sont créées, à Chardonne, à Saint-Saphorin, à Cully et à Villette, qui représentent en tout 335 hectares de vignes à traiter.

Il faut savoir qu'il est interdit en Suisse de traiter par hélicoptère des produits herbicides ou insecticides. Il s'agit donc uniquement de traitement fongique de classe de toxicité nulle.

Sur une saison, c'est environ 6 à 8 traitements qui sont nécessaires pour une lutte efficace contre ces deux maladies, uniquement avec des produits «doux» composés de cuivre, de soufre, d'extrait d'algue brune, de bicarbonate et de phosphonate de potassium additionné de lait maigre pour que la substance adhère bien aux feuilles.

C'est donc un traitement à base de produits totalement Bio qui est appliqué, à part le phosphonate de potassium qui est Bio à 98% mais qui doit encore être validé par nos autorités en la matière (ce qui est le cas en Allemagne).

Les vignerons membres des quatre associations opérant à Lavaux se sont réunis dernièrement et ont quasi unanimement décidé de se battre ensemble contre le mildiou et l'oïdium avec ces produits «doux» de nouvelle génération. Ce qui représente une belle avancée pour tous les défenseurs d'un retour aux méthodes dites naturelles dans une région classée au patrimoine mondial de

l'UNESCO.

Les représentants des quatre associations d'hélisulfatage ont présenté à la presse leur satisfaction de montrer un front uni pour aller vers un minimum de désagrément envers la population avec des traitements commençant à l'aube jusque vers 10h30 avec des produits propres mais efficaces.

Ils sont certains que le chaland saura reconnaître leurs efforts à travers la pureté d'un excellent chasselas et comprendre le pourquoi du comment des rares passages d'hélicoptères dans ce magnifique paysage.

Jean-Pierre Lambelet



CULLY

Tournoi de Noël

Judo Club Lavaux

Le samedi 5 décembre a eu lieu le traditionnel tournoi de Noël au dojo du Vieux Stand à Cully. Ce ne sont pas moins de 20 enfants et jeunes qui se sont affrontés et ont montré de beaux combats dans une très grande convivialité. Le public, formé de parents et d'amis, a pu ensuite suivre un kata, forme démonstrative et rythmée selon un canevas déterminé des prises de judo. Celui-ci fut exécuté par

4 jeunes du club. Par les tournois et les différents championnats auxquels nos jeunes participent au courant de l'année, on peut remarquer leur belle progression.

L'après-midi s'est poursuivi avec une verrière offerte aux parents et aux amis sans oublier nos judokas, mais eux avaient droit aux minérales... Ainsi prenait fin l'année sportive 2015.

Nous profitons de souhaiter de belles fêtes de fin d'année à tous nos judokas, leurs

parents, leur amis ainsi qu'à tous les lecteurs du Courrier. Nous vous donnons rendez-vous pour le début des entraînements:

- le lundi 4 janvier 2016 à 19h30 pour les adultes
- le mercredi 6 janvier à 18h pour les débutants
- le mercredi 6 janvier à 19h30 pour les avancés

Encore merci à tous pour vos belles prestations

Le comité

