

14 juin 2008

Visite de la ferme de Pré-Nuaz et du Clos de Céligny



Le Club Terre Avenir a traversé les terres vaudoises pour se rendre dans l'enclave de Céligny, plus précisément chez la famille Schütz, exploitants de la ferme de Pré-Nuaz et du Clos de Céligny.

Le domaine comprend un peu plus d'une quarantaine d'hectares de céréales et de betteraves sucrières, 8 hectares de vignes, un troupeau de vaches highlands et un troupeau de vaches limousines.

La visite commence par la rencontre avec le troupeau de vaches highlands, une race à viande venue d'Ecosse. M. Herbert Schütz nous explique que ce petit troupeau n'est économiquement pas très rentable du fait de son accroissement lent et de sa petite taille. Par contre, c'est une race très rustique qui ne demande pas beaucoup de travail. Sa viande a un goût plus sauvage que celle de la viande des vaches limousines.



Les 150 vaches de race limousine sont montées à l'alpage dans les Préalpes, en Savoie et dans le Jura. Ce sont des vaches allaitantes, c'est-à-dire que le veau reste sous la mère. La viande est vendue sous les labels Swiss Prim Beef et Natura Beef.



La partie viticole a été reconstituée en 1981. Ils ont d'abord planté des cépages classiques puis, au fil du temps, ont surgreffé des nouveaux cépages. Le raisin est vinifié chez Bovet à Givrins et la vente est dirigée par M. Moser.



Cette vigne a été plantée en mi-haute, ce qui donne environ 7000 plants par hectare. Elle est travaillée aux normes de la production intégrée et M. Schütz utilise la confusion sexuelle afin de ne pas traiter par insecticides. Des petits spaghettis rouges aux odeurs de phéromones du ver de la vigne sont placés au milieu des plants. Les mâles sont attirés par l'odeur et ne trouvent pas la femelle.



La visite s'est terminée autour d'un buffet de produits régionaux et faits maison. Par exemple, nous avons pu déguster du roast-beef de vaches limousines et highlands et bien sûr les vins du Clos de Céligny.

