
Le raisin de table dans la vallée du Rhône

Dès 1999, notre office a mis en place une collection de plusieurs dizaines de variétés de raisin de table sur le domaine de l'école d'agriculture à Châteauneuf/Sion.

Le but était d'évaluer les aptitudes agronomiques et commerciales pour une production spécifique, dans le cadre de la diversification de la culture fruitière de plaine.

Les observations réunies sur cette collection sont complétées par celles faites sur les premières cultures mises en place chez les producteurs.

Le tableau ci-joint représente une synthèse intermédiaire des cépages qui ont retenu notre attention. Les hivers particulièrement rigoureux de 2001/2002 et 2004/2005 ont permis de juger l'aptitude des variétés à supporter des gels sévères (basse température et durée). Sans réunir toutes les qualités idéales, les cépages décrits peuvent répondre à des créneaux spécifiques :

- précocité : Prima
- qualités gustatives : Isa, Early Muscat, Muscat de Roussé, Muscat d'Hambourg
- résistance/tolérance aux maladies (BIO) : Nero, Lilla, Muscat Garnier, New York Muscat
- apyrénie naturelle à grosses baies : Afrodita
- tardivité et conservation : Pirovano 185, Alphonse Lavallée.

Les premières expériences commerciales en réel fourniront des indications précieuses sur le potentiel de développement de cette culture en Suisse.

Nous demeurons à disposition pour tout complément d'information.

Sion, le 5 décembre 2005

J. Rossier
Service cantonal de l'agriculture
Office d'arboriculture