LE BOUVERET Un musée et des pièces uniques pour le Swiss Vapeur Parc P.6

CRYPTOMONNAIES Vol de bitcoin et d'ethereum entre colocs à Evionnaz P.5

ROBERT BOLOGNESI L'échelle de danger d'avalanches en Europe P.12

SACHA BITTEL

Le Nouvelliste

JEUDI 18 JANVIER 2024
WWW.LENOUVELLISTE.CH
NO 14/CHF 3.70/€ 3.70
J.A. – 1950 SION 1

LA MÉTÉO DU JOUR EN PLAINE ^ 7° ˇ 5° À 1500 M ^ 2° ˇ 2°

JUSTICE

LE NOMBRE DE JUGES SUPPLÉANTS À REVOIR

Le Valais compte onze juges suppléants – si l'on fait abstraction de la récente démission de l'un d'eux. Charge de travail en augmentation, faible rémunération, la fonction, qui n'exigeait autrefois qu'un engagement ponctuel, a bien changé. Pour le Conseil de la magistrature, leur nombre devrait être porté à quinze et leurs émoluments revus à la hausse. P.3

SACHA BITTEL

ŒNOLOGIE

UNE INNOVATION EN OR

TECHNOLOGIE Jean-Daniel Varone a conçu le Dynawine, une trouvaille qui lui a valu une médaille d'or au salon SITEVI de Montpellier. Ce dispositif promet de réduire l'utilisation de produits œnologiques et les coûts de production tout en faisant gagner du temps à l'encaveur et de la qualité à ses vins. Présentation. P.2

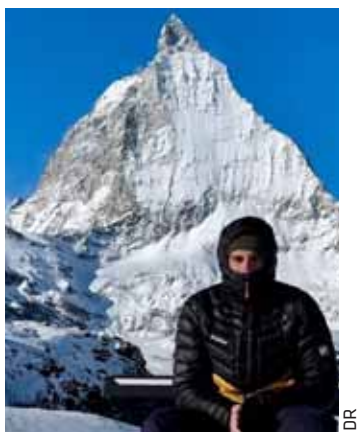
RAID AVENTURE UN DÉFI DANS LE FROID EXTRÊME DE LAPONIE

Aventurières, Barbara Wartlsteiner et Sonia Fournier le sont. Durant trois jours, elles vont participer au Laponie Trophy par des températures de -30 degrés. P.16

SACHA BITTEL

NICOLAS CONSTANT IL VEUT JOUER DU PIANO FACE À L'EVEREST

Après avoir déployé son clavier face au Cervin, ce Valaisan d'adoption veut faire de même face au toit du monde. Rencontre avec ce presque trentenaire au projet fou. P.8


DR

PUBLICITÉ

Le Dynawine, une idée qui vaut de l'or

INVENTION Fort de son expérience dans la pharma et la biotechnologie, Jean-Daniel Varone a conçu un appareil qui a fait mouche auprès du jury du SITEVI de Montpellier, salon de référence de la branche vitivinicole.

PAR **PATRICK.FERRARI**@LENOUVELLISTE.CH / PHOTOS **SACHA.BITTEL**@LENOUVELLISTE.CH

Dans la tête de l'inventeur, les idées fusent en cet après-midi de janvier. Jean-Daniel Varone nous emmène d'un coin à l'autre de son atelier sédunois à un rythme soutenu, pour nous faire découvrir le fonctionnement et les différentes étapes qui ont jalonné le processus de création du Dynawine.

En y repensant, il sourit. «Le vin est un produit fragile. Il a fallu énormément d'essais et de tests. A tel point qu'à la fin, quand j'y réfléchis, je ne sais pas exactement pourquoi et comment on en est arrivé à ce résultat.»

L'idée de Jean-Daniel Varone a germé fin 2017, avec pour objectif initial de dynamiser et d'affiner les vins avant leur mise en bouteilles.

Distingué parmi plus de 100 innovations

L'apparence de l'appareil est toute simple. A première vue, on a affaire à un tube inox en plusieurs parties, monté sur roues, mais cette structure cache en réalité une véritable innovation technologique pour le travail en cave.

En quelques manipulations, son créateur nous dévoile les entrailles de la bête et liste les capacités de cet outil (lire ci-contre) qui a décroché la prestigieuse et convoitée médaille d'or du SITEVI Innovation Awards, fin novembre à Montpellier.

Le Dynawine s'est distingué parmi plus d'une centaine d'innovations présentées dans ce salon international de référence pour la branche vitivinicole qui a réuni plus de 1000 exposants et des dizaines de milliers de visiteurs. «C'est incroyable. Cette distinction offre une visibilité hors norme», lâche Jean-Daniel Varone, qui n'osait pas imaginer obtenir l'or. «Et j'ai même pu rencontrer le ministre français de l'agriculture.»

Une idée née de son parcours

L'idée est née de l'expérience de ce touche-à-tout, laborantin de formation, qui a travaillé notamment dans les domaines de l'ingénierie, de la biotechnologie, de la pharma et de l'industrie.

Elle a germé fin 2017, avec pour objectif initial de dynamiser et d'affiner les vins avant leur mise en bouteilles. «Je vivais alors à Neuchâtel. L'aventure a commencé grâce au château d'Auvernier et à son équipe, qui m'ont permis de faire des essais et de mieux appréhender le milieu œnologique.»

Frédéric Droz, chef caviste de cette importante cave neuchâteloise, confirme et complète. «Il est arrivé avec des idées issues d'autres industries et la volonté de les appliquer en cave. On a mis en place des essais et on s'est rendu compte qu'il y avait vraiment quelque chose à creuser.»

Soutenu par Innosuisse et Changins

Ces essais prometteurs débouchent sur le dépôt d'un brevet et un soutien d'Innosuisse à hauteur de 240 000 francs.

Dans la foulée, le projet Dynawine bénéficie aussi de l'appui scientifique et technique de la haute école de viticulture et d'œnologie de Changins dans son développement. Encore une fois les résultats des tests menés apparaissent très intéressants.

«Mettre à disposition cette technologie, existante dans d'autres filières, pour la production de vin, c'est génial», souligne Benoit Bach, professeur responsable du secteur œnologie de Changins. «En plus, on est sur un système simple qui peut être utilisé à différentes étapes de la vinification. Et en même temps, cet appareil laisse une marge de manœuvre aux encaveurs pour travailler le vin à leur manière. La patte de chaque vinificateur demeure.»

> **C'est incroyable. Cette distinction offre une visibilité hors norme."**
> JEAN-DANIEL VARONE
> CONCEPTEUR DU DYNAWINE

Une cave géante séduite

L'année dernière, le Dynawine est entré dans sa phase de commercialisation. Grâce à sa médaille d'or au SITEVI et grâce à un partenariat avec un grand groupe français de services vitivinicoles (ICV), cette innovation valaisanne pourrait très vite rencontrer le succès.

Jean-Daniel Varone assure, lettres de recommandation à l'appui, que les premiers retours des caves sont très bons. L'une est signée Alexandre Maffre, directeur technique de la cave française Clochers et Terroirs, qui produit chaque année 20 millions de litres (soit deux tiers de la production valaisanne totale en 2022).

> **Il est arrivé avec des idées issues d'autres industries et la volonté de les appliquer en cave."**
> FRÉDÉRIC DROZ
> CHEF CAVISTE AU CHÂTEAU D'AUVERNIER (NE)

Au téléphone, il explique. «J'ai été l'un des premiers à utiliser le Dynawine.» Pour lui, cette innovation brille par la création de bulles, mais aussi par l'optimisation du mélange des produits œnologiques, utilisés pour produire ses vins. Surtout avec de tels volumes de production. «On a pour 800 000 euros de produits œnologiques par année, avec ce système je peux en tout cas économiser 10 ou 20% de ces produits. L'appareil est donc vite rentabilisé.»

24 000 francs l'appareil

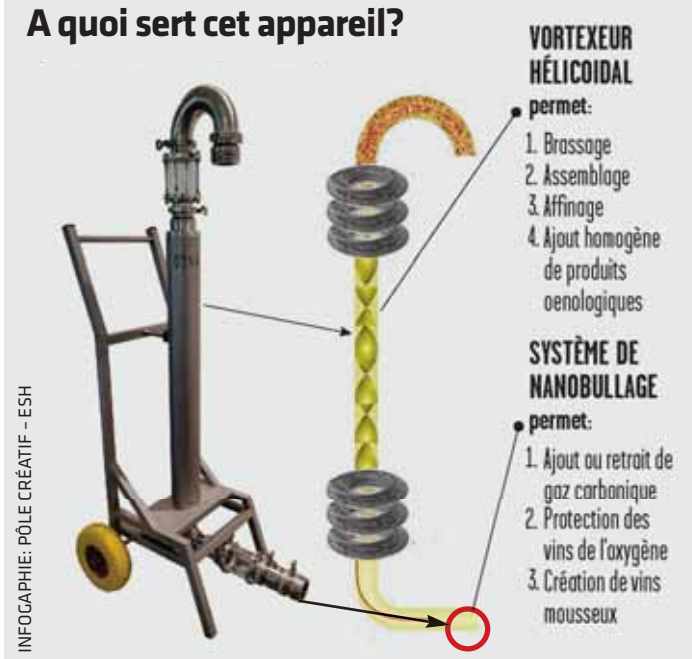
Mais malgré son coût, 24 000 francs dans sa version complète, l'innovation peut s'adapter au marché valaisan constitué de plus petites caves, selon son créateur. «L'investissement peut paraître important pour un vigneron-encaveur seul, mais on va rendre possible la location de l'appareil. Aussi, malgré son prix, cette solution reste entre quatre et dix fois moins chère que des appareils concurrents, qui ne traitent que les gaz dissous dans des vins déjà filtrés.»

Vin sans alcool et sans sulfites

Dans son atelier, Jean-Daniel Varone planche déjà sur d'autres innovations pour le domaine œnologique. Sans pouvoir entrer dans les détails, il dit travailler sur un appareil pour produire des vins sans alcool de qualité ou un système pour stabiliser les vins sans ajout de sulfites grâce aux ultraviolets.

«Ça pourrait changer la donne en œnologie», assure le principal intéressé. En attendant, il sera présent avec le Dynawine au salon Agrovina du 23 au 25 janvier à Martigny.

A quoi sert cet appareil?



INFOGRAPHIE: PÔLE CRÉATIF – ESH

Le Dynawine a l'apparence d'un simple tube inox. Pourtant, sous sa surface il cache une véritable innovation technologique. En termes techniques, le système est en fait constitué d'un vortexeur hélicoïdal, couplé à un système de nanobullage.

Le premier élément, qui ressemble à une sorte d'hélice en inox, rend en fait le brassage, l'assemblage ou l'ajout de produits œnologiques plus efficaces et plus rapides pour des vins parfaitement homogènes. En clair, ce dispositif promet de réduire l'utilisation de produits œnologiques et donc les coûts de production tout en faisant gagner du temps à l'encaveur et de la qualité à ses vins. «Attention, ce n'est pas Jésus, il ne fait pas de miracle», lâche en souriant son concepteur Jean-Daniel Varone. «Il ne va pas transformer la piquette en bon vin, mais il va permettre d'affiner un vin bien produit.»

Le second élément permet de gérer les gaz à tous les stades de l'élaboration du produit. Il est possible par exemple de retirer du gaz carbonique à un pinot qui en présente trop ou, à l'inverse, d'en ajouter à un fendant qui n'en a pas assez. Le système permet aussi de transformer un vin en mousseux.

Pour utiliser le Dynawine, il suffit en gros de faire passer le vin ou le moût par l'appareil en fonction de ses besoins. «Il a été conçu pour être facile à utiliser et se coupler aux différents tuyaux, cuves et pompes dont dispose n'importe quelle cave», relève Jean-Daniel Varone. «Il a par contre fallu s'adapter aux particularités nationales des producteurs de vins. Les raccords sont bien souvent différents d'un pays à l'autre.»