OBJECTIF

SEPT: 1982

EDITE PAR L'ASSOCIATION DES ANCIENS ETUDIANTS DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM SUPERIEUR DES BRANCHES AGRICOLES SPECIALES DE CHANGINS - NYON

REDACTEUR RESPONSABLE: Ph. MATHIS - TEL. 021-44 62 21

PRESIDENT

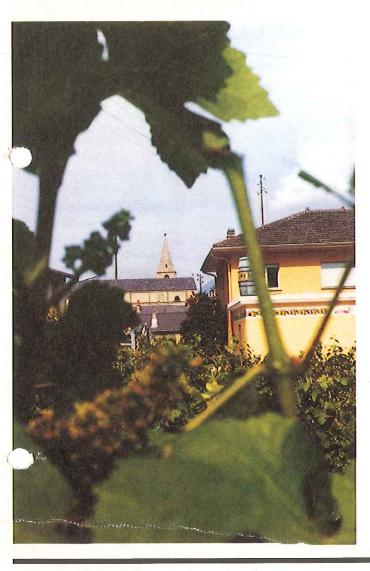
: M. PEREY - TEL. 021-71 39 55

SECRETARIAT

: N. MIAUTON - TEL. 022-66 27 22

Tirage: 1400 ex. Impression: PUBLIDEE Lausanne

Vuachère 83 - tél. (021) 28 68 34





32ème assemblée générale à **FULLY**

le 20 novembre 1982

Photo Philippe Mathis

EDITORIAL

Claude-Henri CARRUZZO, chef du Service de la Viticulture en Valais

La viticulture valaisanne a connu un essor réjouissant durant les 30 dernières années comme le montrent les chiffres suivants:

ANNEES	TOTAL HA	HA BLANCS	HA ROUGES
1951	3420	3112	308
1961	3661	2942	719
1971	4282	2760	1524
1981	5336	3427	1909

Cette augmentation de l'aire viticole permet aux vignerons valaisans de réaliser un rendement brut qui avoisine les 250 millions de francs c'est-à-dire le 60 % environ du rendement brut de l'agriculture dans la vallée du Haut-Rhône.

Les nouvelles surfaces encépagées ont été gagnées dans la partie supérieure du vignoble de la rive droite et dans quelques secteurs de la rive gauche du Rhône. Le Valais bénéficie généralement de conditions climatiques idéales et parfois exceptionnelles pour la culture de la vigne (1750 à 2200 heures d'ensoleillement par année dans le Valais central), mais l'étalement de l'aire viticole (de 500 à 800 m. d'altitude) provoque naturellement une différence dans la maturation du raisin (malgré la différenciation de la date d'ouverture des vendanges pour chaque secteur) et par làmême une différence des vins qui y sont élaborés.

Notre canton, pour garder son image de marque, doit continuer à produire du raisin de qualité et surtout de mettre à disposition du consommateur une gamme de vins (litre, bouteille, spécialités) susceptibles de satisfaire tous les goûts et, si possible, toutes les bourses qui se délient en Helvétie.

La loi sur la viticulture du 26 mars précise certaines pratiques en vue de la promotion de la qualité. Avant cette loi, le Conseil d'Etat valaisan, sur proposition de l'organisation professionnelle (OPEVAL) a décidé la création de zones qui tiennent compte de l'exposition, de la pente, et de l'altitude, zones qui influencent la valorisation de la récolte. Ce même Exécutif cantonal détermine chaque année une échelle pour le paiement de la vendange à la qualité. Tous les viticulteurs et tous les oenologues doivent donc comprendre que ces mesures constituent le meilleur moyen pour sauvegarder les intérêts d'un secteur économique florissant parce qu'exigeant. Pour chaque vigneron, il convient donc de cultiver sa vigne avec le maximum de soins et pour chaque encaveur (qu'il soit négociant ou propriétaire-récoltant), il sied de respecter en tous temps les règles de l'éthique professionnelle.

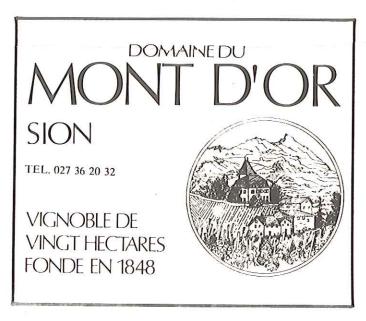
Des efforts doivent encore être fournis pour une sélection toujours meilleure des plants de vignes et pour l'étude d'un encépagement encore plus approprié aux différents secteurs de notre vignoble. Les organes responsables de la viticulture valaisanne avec le concours de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins et des organisations professionnelles y vouent toute leur attention. Mais ils comptent aussi sur la collaboration des praticiens et surtout des jeunes viticulteurs qui bénéficient aujourd' hui de nombreuses possibilités pour se former et s'informer.

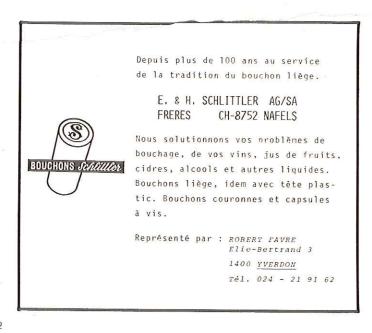
La formation professionnelle viti-vinicole doit donc retenir toute notre attention. L'école cantonale d'agriculture de Châteauneuf prépare chaque année un certain nombre d'élèves et d'apprentis en vue de l'obtention du certificat fédéral de capacité de viticulteur et de caviste. Certains se rendent ensuite à l'ESVOA de Changins pour parfaire leurs connaissances. C'est tant mieux!

Qu'ils n'oublient jamais que l'économie viti-vinicole valaisanne doit aussi sa prospérité à l'équilibre de sé différentes composantes (vignerons, propriétaires-encaveurs, négoces, coopérative) ainsi qu'à sa marche lente mais sûre vers des marchés conquis par le charme de ses vins.

A la suite de sa période de formation professionnelle, que chacun voue toute son attention à maintenir ce capital de confiance que le Valais s'est acquis dans la culture de la vigne et dans le marché des vins. Le viticulteur en n'oubliant jamais que la qualité se fait avant tout à la vigne par un encépagement approprié et par l'équilibre des rendements. L'encaveur par la sollicitude qu'il met à élever ses crus, par la conscience qu'il voue à l'authenticité de son produit, son vin qu'il n'hésitera pas à signer comme un artiste signe son oeuvre d'art.

L'année viticole 1982 a bénéficié jusqu'à ce jour des meilleurs auspices, mes souhaits prolongés à toutes et à tous pour que la promesse des fleurs se concrétise pleinement dans chaque cellier.





CHERS "ANCIENS" ...

message du Président



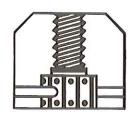
Michel PEREY

Prendre la plume en ce milieu du mois de juin, pour vous composer ce traditionnel billet que vous lirez en septembre: ce n'est pas toujours facile. Inspiré par le parfum subtil de la fleur de vigne qui commence à nous parvenir de nos coteaux, il faudrait que je vous parle de la récolte qui pendra à nos ceps dans trois mois: ça, c'est vraiment difficile... La sortie abondante, l'évolution record de la végétation après un départ tardif, des températures caniculaires: partout le vigneron proclame avec satisfaction que la vigne est belle. Oui elle l'est, et mon voeu pour vous tous, chers anciens, est que nous puissions toujours dire, orsque vous lirez ce message, que la vigne est encore plus belle.

Mais laissons là nos rêveries et nos espérances, pour revenir à notre Association. Tout d'abord, une erreur s'est glissée dans la circulaire qui vous est parvenue avec Objectif No 16. Cette lettre vous rappelait les articles de nos statuts dont la modification a été ratifiée par l'assemblée générale de novembre 1981. Ce sont les articles Nos 5 et 18 seuls qui ont été modifiés et non pas l'article No 13, traitant de la composition du bureau. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser de cette erreur malvenue.

Vous avez certainement entendu parler ou lu que notre école connaît actuellement quelques problèmes de finances. Soyez assurés que votre comité s'en préoccupe et mettra tout en oeuvre pour aider notre Directeur à venir à bout de ces difficultés que nous espérons passagères. En ce qui concerne notre assemblée générale de cette année, prévue initialement à Chamoson, elle a dû être déplacée à Fully. Nos amis chamosards ont dû malheureusement renoncer à nous recevoir, faute de locaux suffisants. Je tiens à les remercier du travail tout de même accompli et regrette que nous ne puissions pas nous rencontrer chez eux. Mais une salle communale y est à l'étude, donc pourquoi pas la prochaine assemblée en terre valaisanne ne se tiendraitelle pas à Chamoson ?

Mais en 1982, c'est donc à Fully le 20 novembre que tous les Anciens se retrouveront pour cette sympathique journée. Les Anciens des lieux mettent tout en oeuvre pour nous organiser une belle manifestation et j'espère que tout comme l'an passé, nous serons nombreux à nous rencontrer à cette occasion. Il me reste à vous souhaiter tout le succès espéré pour cet automne et à vous faire part, chers Anciens, de mes cordiales salutations.



UVAVINS VAUD

1110 Morges - Tolochenaz Téléphone (021) 71 52 52

La marque des vins vaudois de qualité et d'authenticité

POMPES SMILE

Depuis plus de 80 ans la maison

J.-L. DUPENLOUD Fils

Fonderie-Robinetterie Ch. Carpières 9—1219 LE LIGNON-GENEVE Tél. 022/967766

construit du matériel de cave et les réputées pompes « SMILE »
Robinetterie bronze-laiton, inox
Conduites cuivre - inox - caoutchouc

EXPÉRIENCE SÉCURITÉ BIENFACTURE



Billet du rédacteur

Philippe MATHIS

A l'intention des "Anciens" et des "Lecteurs", nous élargissons les colonnes pour deux rubriques d'"OBJECTIF".

"Le coin de l'artiste", en supplément des dessins de St. Monnier, nous insérons volontiers des poèmes, histoires drôles, photos humoristiques, etc. L'humour franc est un élément indispensable à l'équilibre de l'homme.

"Le coin du praticien", introduit par le texte de M. J.-L. Lagnaz, pourrait donner l'occasion à tous les praticiens et dans tous les domaines de faire part de leurs "trucs" pratiques. Ces expériences ou observations favoriseraient la réflexion des lecteurs malgré l'absence éventuelle des fondements scientifiques rigides.

Pour ceux qui n'ont ni une âme d'écrivain, ni une flamme d'artiste, nous mettons à disposition un bulletin de souscription qu'ils auront soin de transmettre autour d'eux.

Bonne campagne!

BULLI	ΞΤ	· I]	N	D	Ε		S () (J S	С	R	I P	T	I	1 0	٧		
Nom .	•	•		•		ě	•	*	•		٠			×			•	(• ?
Prénom			(. 1	9. • 5		٠						œ.	ř	•	•	•	•	•
Adresse	· ·	٠		W.	•	•		8 ¥	-		() •)							•
N ^o postal	۱.	٠	•	Lo	oca	lite	é	•		•	ě		•		•	(<u>*</u>	77 4 77	ě
souscrit un a	bor	ner	nen	t à	"08	3JE	CTI	F"	pou	ır le	pri	ix d	e F	r. 1	0	pai	r an	•
Date	٠	•	•	ě	ì	Si	gn	atı	ıre						700	•		¥

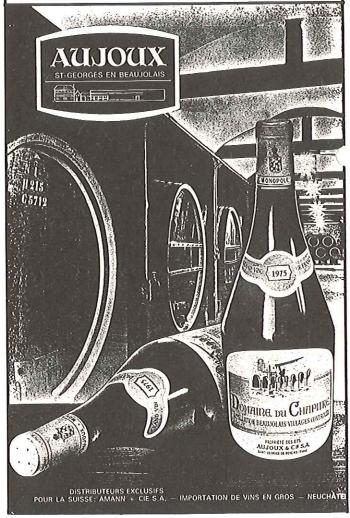
Notre nouvelle

BOUTEILLE

DE

SALVAGNIN





Dernier hommage

... à notre cher membre d'honneur et ami Jean-Daniel BLANC

par Dominique FAVRE Président d'honneur



Au soir du vendredi 6 août 1982, nous était enlevé notre camarade de la première heure, Jean-Daniel Blanc. Nous ne reviendrons pas sur les circonstances dramatiques de cette disparition, car chaque mot qui y serait consacré réduirait d'autant le juste et fraternel hommage que nous lui devons.

Et ce témoignage, par la plume du soussigné, se veut celui de tous les Anciens étudiants membres de notre Association, qui l'ont connu et dès lors aimé.

Il est toujours difficile d'évoquer le souvenir d'un défunt auquel on tient, mais il est bouleversant de le faire lorsqu'il s'agit d'une personnalité aussi attachante que l'était celle de Jean-Daniel: tant de souvenirs, de discussions animées, de projets, d'entreprises et d'heures lumineuses surgissent, obsèdent et s'entrechoquent; par quoi commencer, poursuivre, achever? Devant un tel dilemme, le coeur est seul juge à notre sens, au risque de sacrifier la syntaxe.

Né en 1950, dans le charmant village de Brent sur Montreux, Jean-Daniel y a connu l'amour et la chaleur de parents exemplaires : terriens-vignerons véritables, très engagés religieusement, généreux à l'extrême pour les plus démunis, d'un dévouement total et joyeux. Dans un tel milieu, il aurait été impossible de 'mal tourner''; et à sa famille, notre camarade tenait par dessus tout et jusqu' à sa dernière heure. Récemment, il avait eu le grand bonheur de se fiancer et échafaudait déjà avec nous foule de projets pour le jour de son futur mariage. C'est là que nous retrouvons l'un des traits marquants de son caractère : il souhaitait sans cesse faire partager sa joie, qu'il dispensait autour de lui avec un intense rayonnement! De 1972 à 1978, le Service vaudois de la viticulture bénéficia de sa collaboration au titre - bien modeste en regard de ses prestations - d'assistant technique en viticulture et oenologie : c'est durant cette période qu'il nous fut donné d'oeuvrer ensemble, main dans la main et yeux dans les yeux; c'est durant cette période aussi qu'il put révéler ses extraordinaires capacités intellectuelles et physiques. Intellectuelles de par sa connaissance approfondie des techniques oenologiques modernes, des méthodes d'analyses des vins, des problèmes phytosanitaires et de lutte dirigée, de l'administration proprement dite et des mathématiques. Physiques de par sa résistance sans faille à de longues journées de laboratoire finissaient la plupart du temps bien au-delà des horaires officiels), à de multiples dégustations "sur le terrain", à d'innombrables visites de vignes, à de fastidieux trajets motorisés... Jamais nous ne l'avons vu éprouver le moindre signe de découragement, d'énervement, d'agressivité ou de fatigue.

Son activité le passionnait, le dynamisait : elle lui permettait d'établir foule de contacts avec les milieux viti-vinicoles privés ou officiels; il était un homme de dialogue, à l'écoute des autres, au service de tous ceux qui le sollicitaient et ils étaient légion. "Ses clients", comme il aimait à les surnommer, lui rendaient bien l'amitié qu'il leur donnait spontanément

et en toutes circonstances. Ils l'écoutaient, le questionnaient, puis convaincus le suivaient en appliquant ses conseils viticoles ou vinicoles. Rien ne lui faisait plus plaisir que la bonne nouvelle d'une pratique réussie, apprise par la bouche d'un producteur venu au "labo", et accompagnée souvent d'une bouteille réssuscitée!

Nous voudrions poursuivre longtemps encore l'énumération de ces souvenirs professionnels, mais la pé-

riode dont nous parlons est aussi celle de la naissance d'OBJECTIF, notre journal, dont Jean-Daniel a été le premier Rédacteur et l'est resté jusqu'en mars 1979, date de la parution du dixième numéro. Sans lui, cette publication n'aurait pas vu le jour : il l'administrait (est-il besoin de dire avec amour), en prospectait les annonceurs, en composait les premières insertions publicitaires au "Letraset" avec un talent graphique certain, et trouvait même le temps de recruter de nouveaux abonnés. Encore, homme de contact, il savait parler aussi bien le langage du scientifique que celui du praticien : de par la qualité de ses sélections et recherches d'articles, OBJECTIF a pu devenir ce qu'il est aujourd'hui. Lors de son Assemblée générale d'automne 1977, notre Association - consciente de ses mérites signalés - le nommait Membre d'honneur bien que pleinement actif.

Mais Jean-Daniel voulait encore nous rendre service : dès l'automne 1980, il était élu Caissier, fonction qu'il occupait par ailleurs dans plusieurs autres Sociétés; notre Armée bénéficia elle aussi de ses dispositions de trésorier, puisqu'il fut le distingué Fourrier

de la cp rens mot 2.

"Servir": jamais mot n'a pris telle signification que devant l'intense activité de notre cher disparu. Comme si l'énumération précédente ne suffisait pas, Jean-Daniel marqua de son empreinte plusieurs groupements musicaux, tels que les Fifres et Tambours "Merula", Montreusiens et Sierrois.

Revenant à ses activités professionnelles, et dès son départ du Service de la viticulture, il occupa le poste de Chef caviste à la Cave coopérative de Vevey-Montreux, puis finalement à celle de Bonvillars. Il était profondément heureux dans sa "nouvelle patrie", où nous savons qu'il faisait l'admiration de tous ses Sociétaires, tant par sa proverbiale gentillesse que par la qualité des crus qu'il élaborait.

Notre profession vient de perdre l'un de ses plus illustres maîtres. Notre peine est indicible, notre coeur

lourd, nos yeux brouillés.

Nous ne l'oublierons jamais, et il va cruellement nous

manquer.

Qui, lors de notre prochaine Assemblée générale, déclamera - debout sur une table de caveau ou une pile de harasses - les merveilleux poèmes de Gilles, "La Venoge", "Saint-Saphorin" ou "La Gonflée"? Qui, au retour de cette même manifestation, jouera le "Morgenstreich" sur un fifre à deux heures du matin dans les rues de l'un de nos beaux villages viticoles Romands?

Jean-Daniel n'a jamais cédé au désarroi. En sa mémoire, nous ferons de même en lui gardant une place à notre table. Nous savons qu'il sera des nôtres et que son lumineux souvenir aura le pouvoir de tempérer notre amertume : celui d'un ami intègre, attachant, généreux, désintéressé et toujours disponible.

A sa fiancée, à ses parents, à sa soeur et à toute sa famille vont nos condoléances très respectueuses et émues. Nous leur disons MERCI de nous avoir donné la chance de côtoyer celui que maintenant nous pleurons,

Fully vous accueille

Claude RODUIT, Ing. ETS et Ancien

Chers Anciennes et Anciens,

C'est avec plaisir et honneur que la commune de Fully accueillera l'Assemblée générale 1982 de l'ESVOA et pour mieux prévenir cette journée, permettez-moi de vous présenter notre commune.

FULLY TOURISTIQUE

Fully, est une petite bourgade agricole de 4000 habitants se situant face à la Pierre Avoi, au Catogne et aux pointes des Ecandies, c'est-à-dire face au midi.

Cité, abritée des vents par les Follatères, lieu de prédilection où l'on trouve une flore exceptionnelle et des papillons dont les espèces sont parmi les plus rares en Europe.

Fully jouit d'un climat méridionnal.

Le Côteau avec ses vignes plantureuses et la plaine luxuriante reçoivent un ensoleillement maximum.

Depuis les Follatères, région protégée, on peut suivre la route du vignoble de Branson en passant à travers les villages de la Fôret, Vers l'Eglise, la Fontaine, Châtaignier, Saxé, pour arriver à Mazembroz.

Dernier village du côté est où vous pouvez réserver pour des groupes ou sociétés, un abri-couvert appelé "Au vieux-Chêne".

C'est un endroit agréable pour pique-nique, broches, grillades.

Vers l'Eglise, le chef-lieu ressemble de plus en plus à une petite ville avec son église construite en 1932, sa maison de commune, ses boutiques, ses magasins, ses restaurants et ses banques.

Au-dessus des Follatères, le chemin traverse de belles forêts et c'est Jeur-Brûlée.

Plus loin l'alpage de Sorniot apparaît comme une grande arène avec de grands et petits lacs, on a la possibilité de pêcher, on trouve la cabane du skiclub - Chavalard, avec restauration et couchettes.

De Sorniot, l'on peut redescendre sur le hameau de Chiboz en passant sous le Chavalard et découvrir un panorama merveilleux sur la vallée du Rhône.

Au café-restaurant vous pouvez déguster une spécialité du Chef "Tournedos sur Ardoise" ou un plat typiquement de chez nous, raclette ou assiette valaisanne.

La colonie de Chiboz anime le village pendant l'été et on y trouve des chambres et des couchettes pour des groupes.

De là, on peut continuer à pied vers la Combe de l'Etray, la Luy d'Août; soit rejoindre Ovronnaz par la route de Randonnaz ou redescendre sur Fully en passant par Buitonnaz et Euloz.

FULLY AGRICOLE

Surnommée la petite Californie à cause de son climat privilégié et de ses cultures intensives, Fully est un centre important pour les cultures fruitières, maraîchères et viticoles.



Photo Philippe Mathis

Les cultures fruitières comptent avec une surface de 256 ha sous diverses formes, allant des cultures traditionnelles:

buissons-palmettes sur porte-greffes vigoureux aux cultures denses avec système des Fougères sur des porte-greffes faibles comme le EM9 ou M26.

La surface en pommiers est de 161 ha :

Variétés précoces :

Gravenstein Summered

Variétés mi-tardives :

Kidd's orange Red.

Primrouge

Variétés tardives :

Golden, Idared, Maigold Jonathan, Jonnee, Starking Gloster, Boscoop, Cloche

La surface en poiriers est de 95 ha:

Variétés précoces :

Williams

Variétés mi-tardives :

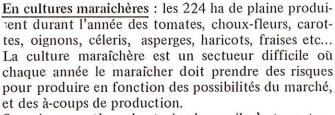
Louise-bonne Conférence

Beuré-bosc, Packams



Fully et son vignoble

Photo Albert Bruchez



Soumis au système des trois phases, il n'est pas toujours facile de cultiver avec des prix optimums malgré un travail maximum.

FULLY, PAYS DU SOLEIL ET DU VIN.

Le vignoble de Fully est l'un des plus important du canton et nous devons le plus grand respect à nos ancêtres; eux qui ont mis en vignes cette vaste étendue de terrain dont nous sommes aujourd'hui les heureux bénéficiaires. Combien a-t-il fallu de coups de pics et de pelletées de terre pour défoncer ces innombrables "tablars".

La surface actuelle du vignoble est de 236 ha et a une 'ongueur d'environ 6 km. avec une moyenne de 40 tablars.

0 1				CC
Quel	anes	C	11	tres

FULLY			
Cépage	Kilos	° Oe	%Brix
CHASSELAS	3246452.	70.1	17.1
RHIN	128101.	79.7	19.3
ERMITTAGE	47637.	79.6	19.2
MALVOISIE	25678.	86.6	20.8
ARVINE	27269.	87.4	21.0
AMIGNE	785.	99.0	23.6
MUSCAT	6509.	75.3	18.3
DIV. BLANCS	14374.	89.3	21.4
DIV. ROUGES	1214.	79.3	19.2
HUMAGNE R.	22035.	72.9	17.7
PINOT	477658.	83.2	20.0
GAMAY	1336593.	79.9	19.3
TOT. BLANCS	KG: 3496805.		
TOT. ROUGES	KG: 1837500.		
TOTAL	KG: 5334305.		



Sorniot et son petit lac

Photo Albert Bruchez

Il faut déguster un vin très renommé comme l'Ermitage qui trouve ici son vrai terroir. Fendant et Dôle sont recherchés pour leur qualité.

Tout pousse en abondance sur cette terre où l'agriculteur, ne regarde ni sa montre, ni ménage ses efforts et son esprit d'initiative.

La terre est généreuse dans ce pays de cocagne mais les surfaces sont petites pour le Fullierain, puisque les exploitations familiales sont en général des 2 ha et nombreux sont les ouvriers paysans qui cultivent quelques ares à côté de leur emploi.

Les jeunes agriculteurs fullierains formés à l'Ecole cantonale d'agriculture de Châteauneuf correspondent chaque année à peu près au 1/3 de l'effectif du Collège.

Que faut-il faire?

D'un côté les surfaces agricoles ont tendance à diminuer et de l'autre l'effectif des jeunes agriculteurs est en constante augmentation.

Les prix des terres suivent l'inflation et la demande étant plus forte que l'offre, nous nous trouvons face à une spéculation galopante que rien ne semble pouvoir freiner.

La productivité optimale ne permet plus de couvrir l'intérêt des dettes. Le jeune agriculteur est donc confronté à un grave dilemme, certains jeunes achètent des terrains à des meilleurs prix hors de la commune, d'autres intensifient et calculent sur une rentabilité optimale du sol en construisant des serres ou tunnels.

D'autres moins chanceux doivent quitter la terre et compléter leur formation par un autre apprentissage ou travailler à l'usine.

La situation est délicate, et les solutions limitées, mais l'homme de la terre a des racines profondes, et surtout du bon sens.

A bientôt



MAGASINAGE GÉNÉRAL DE FOURNITURES POUR LA CAVE

OENO-CENTRE (SUISSE) 1000 LAUSANNE 20

Commandes:

MANGE Jacques Villa Darna 1041 St-Barthélémy Télex 24 813 Tél. (021) 81 18 66

Entrepôts:

(ouverture permanente)
1020 Renens-Croisée
Zone industrielle
Closel-Perrelet
Per Voie privée CFF

Commandes et NPK-Bourcoud SA

administration: 95, Rue de Genève
CH 1000 Lausanne 20
Télex 24 813
Tél. (021) 24 26 26







LG

Produits agrochimiques Leu+Gygax SA

Classique = sûr + économique

Distribution Suisse romande

Fully

026/5 33 64 026/5 36 10 Télex 38 810 Bovio



Le Montsur-Lausanne

021/32 68 07 Télex 24 214 Rodui

Vins du Valais

Raphael BARRAS, Ancien ESVOA

FENDANT - JOHANNISBERG - PINOT NOIR - DOLE - GORON - HUMAGNE ROUGE - CORNALIN

Je vous parle aujourd'hui du raisin, don très noble de la nature, mûrissant sur une terre et un climat privilégié avec le concours des ardents rayons du soleil. Ce raisin donne une boisson, le vin sain. L'élevage du vin est fait par l'oenologue, lequel par ses connaissances scientifiques et techniques nous permet de déguster tous les cépages cultivés en Valais.

Le Fendant:

Le Fendant est réputé pour être un très bon vin parce que dans la situation climatique valaisanne, le raisin d'abord et le vin ensuite possèdent un équilibre agréable entre le sucre et l'acidité, en d'autres termes entre l'alcool et l'acidité. Dans le Fendant, on trouve un goût de vin sans arôme particulier, en professionnel on dit qu'il s'agit d'un vin neutre. Parfois un goût de terroir peut être décelé. Dans un Fendant le rapport acidité/alcool est très important. Trop peu d'acidité donne un vin avec un manque de fruité, on dit aussi que le vin est plat. La finesse du Fendant est fortement influencée par la composition du vin; il ne faut pas qu'il soit exagérément alcoolique parce que, alors il devient lourd, il perd beaucoup de sa finesse. Le climat valaisan et les sols viticoles très uniformes donnent naissance à des Fendants assez homogènes, beaucoup plus homogènes que les chasselas vaudois. Un bon Fendant possède un taux d'alcool de 10 à 11,5 Vol. %

Le Johannisberg:

Il s'agit du cépage Sylvaner, appelé Rhin ou gros Rhin, ou encore Johannisberg. Le Rhin demande plus de chaleur que le chasselas pour bien mûrir son fruit. Un Johannisberg agréable doit posséder une acidité suffisante. Le Johannisberg est considéré comme un vin mi-fin, il est plus fin que le Fendant et moins fin qu'un cépage noble; il possède un arôme de fruit, on dirait qu'il a une fine nuance de Muscat. Pour que cet arôme ressorte bien, il faut que le raisin soit sain. Un Johannisberg prêt à la consommation a un taux d'alcool de 11 à 12,5 Vol.%

Le Pinot Noir:

Le pinot noir aime les sols riches en calcaire. Il se présente dans un habit rouge rubis de grand effet. Les vins de couleurs brunâtres sont le signe de vendanges surmaturées ou pourries, ou marquant le début d'un vieillissement. L'ampleur du bouquet s'accentue avec les années. Le tanin, la tendresse, le velouté s'harmonisent pour faire un vin flatteur. La richesse en alcool est de 12,5 à 13,5 Vol.%

La Dôle:

Ce grand vin valaisan provient du mariage entre le pinot noir et le gamay. La race, le bouquet la chaleur et la chair lui sont donnés par le pinot noir; la finesse, le fruité et la charpente lui sont donnés par le gamay. Le pinot noir et le gamay sont soumis à un critère de qualité pour donner naissance à la Dôle. Ce critère est le degré Oechslé de la vendange. Ce degré limite inférieure varie suivant les années entre 81 et 86° Oe. Le bouquet s'amplifie rapidement avec l'âge. Après 4 ou 6 ans d'âge, ce vin merveilleux s'enrichit de toutes les qualités reçues d'une nature généreuse. Sa robe franche et vive brille d'un rouge rubis bien appuyé. La Dôle a une teneur alcoolique de 12 à 13 Vol.%.

Le Goron:

Ce vin vif, franc et alerte est un mariage de pinot noir et de gamay n'ayant pas atteint à la vendange un degré Oechslé variant de 81 à 86° suivant les années. La Dôle est dominée par le pinot noir alors que dans le goron c'est le gamay qui domine. Le Goron est une boisson de tous les jours qui peut être consommée jeune. La teneur alcoolique de ce vin est de 10 à 11 Vol.%

L'Humagne rouge

L'humagne rouge et l'humagne blanc n'ont aucun lien de parenté. Cette grande spécialité a une robe sombre. Solide de caractère et fortement typée, le vieillissement en bouteilles la rend plus agréable. Obscure est l'origine de ce cépage. Son étiquette est sur le commerce depuis un quart de siècle à peine et pourtant son implantation dans notre vignoble semble très ancienne. En constante augmentation, sa production permettra bientôt de satisfaire ses admirateurs.

Le Cornalin:

Ce cépage fait partie du patrimoine viticole valaisan. Cornalin est le nom ampélographique du Vieux Rouge du pays. Ce cépage tardif exige les meilleures expositions. La robe est d'un rouge appuyé avec un bouquet fort développé et un peu sauvage. Son tempérament rude se corrige par une vinification pas trop tanique. Assuré est son avenir. La culture de ce merveilleux cépage tend à se développer. Pour l'instant encore rare je souhaite qu'il soit un jour en quantité satisfaisante sur le marché, car ce vieux rouge du pays au caractère noble et de forte personnalité mérite sa place.

(Dans un prochain No Humagne Blanc - Arvine - Amigne - Ermitage - Malvoisie - Muscat)

La mesure de la teneur en sucre des moûts et le controle de la vendange



J-F. SCHOPFER, Directeur de l'Ecole et Technicum de Changins

HISTORIQUE:

Depuis toujours, sans doute, le vigneron et l'oenologue ont souhaité connaître la qualité future du vin sur la base d'une mesure effectuée sur les raisins à la vendange. La dégustation fut longtemps la seule technique. Au XIXème siècle, la découverte de la fermentation alcoolique et l'analyse chimique des sucres ont permis une mesure beaucoup plus exacte de la teneur en sucre des moûts, qui conditionne la teneur en alcool du vin fait. La formule est bien connue :

Teneur en alcool en vol.% = 0.059 X teneur en sucre en g/l.

On sait depuis très longtemps que la qualité n'est pas linéairement proportionnelle à l'alcool : un vin de 15° d'alcool n'est pas nécessairement meilleur qu'un vin de la même origine ayant 12° d'alcool. Il peut être déséquilibré. Dans une même région viticole, deux moûts récoltés à 500 m ou à 800 m d'altitude, ayant la même teneur en sucre, ne donneront pas la même qualité de vin!

Cependant l'expérience a démontré que, dans une certaine mesure, entre 60 ° et 90 ° Oe, la qualité des moûts d'une vigne était d'autant meilleure que la teneur en sucre était plus élevée.

D'autres critères auraient pu nous aider dans cette recherche de la qualité potentielle des moûts : l'extrait sans sucres, le taux de polyphénols, par exemple. Leur détermination est encore plus compliquée que celle des sucres.

C'est pourquoi, on s'est contenté depuis des dizaines d'années d'une mesure approximative de la richesse en sucre au moyen de deux techniques de mesure simples, rapides tout en étant suffisamment précises pour les besoins de la cause :

- la mesure de la densité relative des moûts, généralement exprimée, en Suisse, en degrés Oechslé
- la mesure de l'indice réfractométrique du moût.

DENSITE RELATIVE DES MOUTS

La densité relative d'un moût est le rapport entre la masse d'un certain volume de moût à 20° C et la masse du même volume d'eau pure à 20° C. C'est un chiffre sans dimensions.

Exemple: 1 volume d'environ 1 litre de moût pèse, à 20° C, 1,0793 kg, et le même volume d'eau, à 20° C pèse 0,9984 kg.

La densité relative est de :

$$D - \frac{20}{20} = -\frac{1,0793}{0,9984} = 1,0810$$

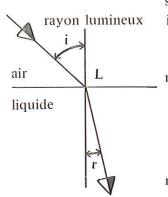
La densité relative est donc de 1,0810 ou 81° Oechslé. Cette unité (°Oechslé) sera conservée encore

pendant un certain temps, mais elle est définie à 20 ° C (température choisie par celui qui a défini le degré Oechslé à l'origine).

INDICE REFRACTOMETRIQUE DES MOUTS

L'indice de réfraction nD d'un liquide est une mesure de l'angle de réfraction d'un rayon lumineux de la raie jaune D du sodium passant de l'air dans le liquide, à 20 ° C.

soient:



- i = angle du rayon incident avec la perpendiculaire au niveau du liquide
 - angle du rayon réfracté avec la perpendiculaire au niveau du liquide

$$n = -\frac{\sin i}{\sin r} - -$$

Cet indice augmente lorsque la concentration de la solution en substances dissoutes augmente.

La mesure réfractométrique est très souvent utilisée dans l'industrie du sucre à cause de sa simplicité et de sa rapidité.

L'on dispose de tables très précises qui donnent pour des solutions pures de saccharose dans l'eau la correspondance entre l'indice réfractométrique mesuré à 20 °C, la teneur en saccharose en g pour 100 g de solution, la densité relative D 20/20, la masse volumique en g/ml, la teneur en saccharose en g/l, etc.

En mesurant l'indice de réfraction d'une solution de saccharose, on peut en tirer immédiatement la teneur en saccharose en g/l, au moyen de cette table.

APPAREILS DE MESURE

La densité relative se mesure au moyen de différents appareils :

La mesure précise s'effectue au moyen d'un picnomètre, que l'on pèse sur une balance à 0,1 mg près. Cette mesure est longue et délicate, mais très précise. Il existe un appareil qui par vibrométrie, détermine la densité de façon aussi exacte que le picnomètre, mais en trois minutes seulement. Son prix est relativement élevé.

La balance hydrostatique ou balance de Mohr, est, elle aussi, assez précise, mais d'un emploi plus délicat. Toutes ces méthodes donnent une précision d'au moins 0,1° Oechslé.

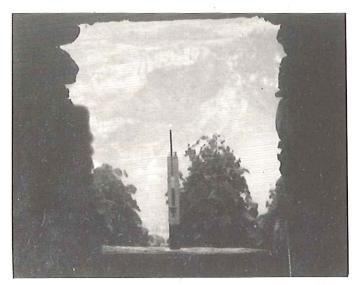


Photo Philippe Mathis

La mesure rapide est obtenue au moyen d'aréomètres ou "sondes à moût" qui sont étalonnés en densité elative $D\frac{20}{20}$ ou en "Oechslé. La lecture de ces aéromètres est plus délicate et les résultats sont moins précis, à 1° Oe près.

L'indice de réfraction se mesure au moyen de réfractomètres. Ceux de laboratoire, pour les mesures précises, donnent l'indice n avec au moins 4 décimales, ou la teneur en % massique (g de sucre par 100 g de solution) avec une précision de au moins 0,02 %. Les réfractomètres à main, transportables sont valables pour les mesures rapides; leur précision de lecture est de 0,2 %, soit environ 1 ° Oe.

TRANSFORMATION DES DONNEES EN TENEUR EN SUCRE DU MOUT

A. A partir des mesures densimétriques(en º Oe)

La densité en ^o Oe sur la sonde (après correction éventuelle de température) est une mesure exacte. Pour un sirop de saccharose, elle permet de calculer à partir de la table de solutions de saccharose la teneur exacte (en g/l) de saccharose. Pour le moût, cette table n'est plus utilisable. En effet, le moût de raisins n'a plus de saccharose, mais du glucose et du fructose, en quantités équivalentes, ainsi que des acides, des sels minéraux et d'autres substances, telles que les polyphénols, entre autres. Ces substances, en solution dans le moût, occupent un volume différent de celui qu'occupe le saccharose.

On sait que le saccharose dissout dans l'eau produit une augmentation d'environ 0,6 l pour 1 kg de sucre. En fait, ce volume augmente lorsque la concentration de saccharose augmente : 1 kg sucre occupe 0,6171 l à 50 ° Oe, 0,6177 1 à 75 ° Oe, et 0,6185 l à 94 ° Oe. Le glucose occupe un volume légèrement plus grand que la même quantité de saccharose et le fructose un volume plus petit. Par conséquent, 1 g/l de glucose augmente moins la densité et 1 g/l de fructose augmente plus la densité que 1 g/l de saccharose.

Les sels d'acides organiques occupent beaucoup moins de place que le saccharose; par conséquent, 1 g/l de sels (tels que le tartre) augmente beaucoup plus la densité du moût que 1 g/l de saccharose. Les sels d'acides minéraux (sulfate de potassium, par exemple) augmente encore plus cette densité.

C'est pourquoi, entre 1930 et 1950, les chercheurs, dans de nombreuses régions viticoles, ont établi une relation entre la densité du moût et sa teneur en sucres (glucose et fructose), de façon expérimentale : ils ont établi des formules qui donnent, de façon statistique, la quantité de sucre en g/l en fonction de la densité en ⁰ Oe, mesurée à la sonde. Ces formules résultent d'une grande quantité d'analyses de sucres sur des moûts dont on connaît la densité. Elles sont généralement valables de 50 º à 120 º Oe.

Benvegnin et Capt ont adopté la formule de Dubrunfaut-Salleron :

Pour des sondes à 15 °C, cette formule s'énonce :

sucres $(g/1) = 2,66^{\circ} Oe (15) - 30$

Pour des sondes à 20 °C, elle doit être corrigée :

sucres (g/1) = 2,68 Oe (20) - 30

Capt avait une autre formule:

sucres $(g/l) = 2,64 ({}^{\circ}Oe (20) - 10)$

Jaulmes, pour la France, avait adopté une autre formule, valable seulement jusqu'à 95 ° Oe :

sucres (g/l) = 2,468 Oe (20) - 14.

Les données étaient basées sur d'autres cépages et d'autres conditions de maturation du raisin que le Chasselas.

Mademoiselle Hamelle, en France, avait donné une formule légèrement différente :

sucres (g/1) = 2,560 Oe - 22,2

Le tableau ci-contre donne quelques résultats comparatifs entre ces quatre formules :

Densité	SUCRES EN g/1								
	Formule Dubrunfaut-	Formule	Formule	Formule					
	Salleron:	Capt:	Jaulmes:	Hamelle:					
60	130,8	132,0	134,1	131,4					
62	136,2	137,3	139,0	136,5					
64	141,5	142,6	144,0	141,6					
66	146,9	147,8	148,9	146,8					
68	152,2	153,1	153,8	151,9					
70	157,6	158,4	158,8	157,0					
72	163,0	163,7	163,7	162,1					
74	168,3	169,0	168,6	167,2					
76	173,7	174,2	173,6	172,4					
78	179,0	179,5	178,5	177,5					
80	184,4	184,8	183,4	182,6					
82	189,8	190,1	188,4	187,7					
84	195,1	195,4	193,3	192,8					
86	200,5	200,6	198,2	198,0					
88	205,8	205,9	203,2	203,1					
90	211,2	211,2	208,1	208,2					
92	216,6	216,5	213,1	213,3					
94	221,9	221,8	218,0	218,4					
96	227,3	227,0	222,9	223,6					
98	232,6	232,3		228,7					
100	238,0	237,6	1)	233,8					

¹⁾ Une autre formule doit être appliquée au-delà de 95° Oe.

On constate que la formule de Dubrunfaut-Salleron et celle de Capt sont très proches, la différence maximum étant de 1,2 g/l à 60 ° Oe. Par contre, la formule de Jaulmes, pour des moûts méridionnaux, donne des valeurs plus élevées pour les petits degrés Oechslé et plus faibles pour les degrés élevés.

La différence s'explique probablement par le fait que les moûts du midi à densité élevée ont plus d'extrait non sucre et notamment de sels minéraux et organiques que les moûts de Chasselas. Ils ont donc à même densité plus de sels, donc moins de sucres.

C'est sur la base de ces formules que l'on calcule l'alcool probable après fermentation alcoolique.

En fait, très rapidement, le praticien a renoncé à calculer le sucre et l'alcool probable, se contentant de mesurer la densité en degrés Oechslé, toutes les données techniques de vinification étant basées sur cette mesure.

A partir des mesures réfractométriques

Tous les réfractomètres à main utilisés dans l'industrie, et notamment en oenologie, sont étalonnés en % et très souvent en plus en ⁰ Oe.

Le réfractomètre mesure la déviation réfractométrique du moût et convertit cette déviation en % massique de saccharose, c'est-à-dire en g de saccharose par 100 g de moût en se basant sur la table des solutions de saccharose.

Si le réfractomètre mesure dans un moût 18,3% de concentration massique, cela ne signifie pas qu'il contient 18,3 gr de matières solubles (glucose + fructose + sels minéraux + polyphénols, etc.) pour 100 g de moût, cela signifie seulement que ce moût a le même indice de réfraction qu'une solution de saccharose pur qui contiendrait 18,3 g de sucre pour 100 g de solution.

C'est ce que l'on appelle une mesure conventionnelle; autrement dit, on a convenu de donner pour mesure de la teneur en substances dissoutes dans un moût la teneur en sucre lue dans la table des solutions de saccharose correspondant à l'indice de réfraction mesuré.

Pour bien marquer que cette mesure en % est conventionnelle, les Américains lui ont donné un nom : le degré Brix, ou ° Brix.

Au lieu de dire une concentration massique de 18,3 %, on dit :

18,3 ° Brix.

Par hasard, il se trouve que les différentes substances du moût, le glucose, le fructose, les acides minéraux et les sels des moûts ont des indices de réfraction qui sont peu différents de celui du saccharose. Ces différences se compensent plus ou moins. En conséquence, la teneur massique en % données par la table de solution du saccharose correspond à quelques grammes près à la teneur réelle en substances solubles du moût.

En disant donc d'un moût qu'il a une teneur conventionnelle en substances solubles de 21,3 % mesurée au réfractomètre (à 20 °C), on a une idée assez exacte de sa vraie teneur en substances totales dissoutes que l'on appelle extrait sec.

Il n'en est pas du tout de même avec la densité relative, c'est-à-dire avec les degrés Oechslé. La chose est certaine scientifiquement, mais difficile à expliquer. Les sels d'acides organiques (tartrique, malique) et minéraux (sulfurique, nitrique, phophorique) avec les cations (K, Na, Ca, Mg, etc.) ont une densité apparente en solution plus grande que le saccharose. C'est - à - dire que ces sels occupent moins de volume que la même masse de sucre. 1 g/l de sulfate de potassium dissout dans le moût augmente la densité du moût en ⁰ Oe, deux fois plus que 1 g/l de saccharose.

Cette différence d'influence n'existe pas au réfractomètre.

1 litre de sirop de saccharose à 20 °C, contenant 200 g/l de saccharose pèse 1,0748 kg. 1 litre de moût à 20 °C, contenant 200 g/l d'extrait (composé de 17 g/l de glucose et fructose, et de 25 g d'acides, sels, etc.) pèse plus lourd par exemple, 1,0773 gk.

Les 25 g d'acides et de sels occupent un volume plus petit que 25 g de saccharose; le volume non occupé est rempli d'eau, ce qui fait qu'à volume égal, le moût pèse 2,5 g de plus que la solution de saccharose.

On voit immédiatement que la densité de la solution de sucre est de 74,8° Oe, et celle de moût de 77,3° Oe. Les indices de réfraction sont de 18,61% pour le saccharose, (ou 18,6°Brix) pour la solution de sucre et par exemple de 18,57% ou 18,57° Brix pour le moût.

C'est pourquoi, les chercheurs, entre 1930 et 1960, ont également établi des formules basées sur la mesure réfractométrique des moûts exprimée en indice de réfraction ou en ⁰ Brix. Ils ont analysé de nombreux moûts en mesurant simultanément la densité (en Oe) et l'indice de réfraction à 20 ° C, exprimé en ⁰ Brix.

Ces formules sont les suivantes, soit B la mesure réfractométrique en ⁰ Brix :

Formule de Benvegnin-Capt et Piguet :

$$^{\circ}\text{Oe} = \frac{1000 \text{ B} + 620}{262 - \text{B}}$$

Cette formule a été adoptée dans les réfractomètres

Formule de Böhringer: Oe = 4,25 B

utilisée par les réfractomètres KRUS.

Formule de ZEISS:

 $^{\circ}$ Oe = 11,4595 + 1,996105 B + 0,130988 B $^{\circ}$ - 0,00222795 B $^{\circ}$ utilisés par les réfractomètres ZEISS.

Formule de Jaulmes:

^o Oe = 0,0570286 + 3,882933 B + 0,0170258 B² utilisée (autrefois) dans les réfractomètres APL.

Formule de Arnold:

$$^{\circ}$$
Oe = -1,77 + 3,906495 B + 0,0020563 B $^{\circ}$

Formule de l'Office fédéral suisse de métrologie (OFMET)

^o Oe =
$$3,86572 \text{ B} + 0,0132283 \text{ B}^2 + 4,62881$$

 10^{-5} B^3

seule formule admise légalement en Suisse pour l'étalonnage des réfractomètres pour la mesure des moûts de raisins. Formule utilisée dans le réfractomètre ERMA.

Le tableau ci-dessous donne quelques résultats comparatifs entre ces formules :

Concentration massique en ⁰ Brix au réfractomètre :		Densité	du moût ca	lculée en	° Oe:	
	Benvegnin- Capt & Piguet :	Zeiss	Böhringer	Arnold	OFMET	Jaulmes
13 %	55,1	54.7	58,5	52,5	52,6	53,4
14 %	59,3	59,0	63,0	57,0	56,8	57,8
15 %	63,7	63,4	67,5	61,5	61,1	62,1
16 %	68,0	67,8	72,0	66,0	65,4	66,5
17 %	72,4	72,3	76,5	70,6	69,8	71,0
18 %	76,8	76,8	81,0	75,2	74,1	75,5
19 %	81,3	81,4	85,5	79,9	78,5	80,0
20 %	85,8	86,0	90,0	84,6	83,0	84,5
21 %	90,3	90,5	94,5	89,3	87,4	89,1
22 %	94,9	95,0	99,0	94,1	91,9	93,7
23 %	99,5	99,6	103,5	99,0	96,5	98,4
24 %	104,1	104,0	108,0	103,8	0,101	103,0
25 %	108,8	108,4	112,5	108,7	105,6	107,8
26 %	113,5	112,7	117,0	113,7	110,3	112,5

On constate que les formules de Benvegnin, Capt et Piguet, et de Zeiss sont très proches l'une de l'autre. A l'usage, nous avons pu constater que ces résultats en degrés Oechslé obtenus au réfractomètre corresondaient bien à ceux mesurés à la sonde, à 1° Oe près, pour les moûts de Suisse Romande.

La formule de Böhringer donne des résultats très élevés, qui ne conviennent pas pour les moûts de chez nous. Celle de Arnold se rapproche de celle de Benvegnin, Capt et Piguet, au-dessus de 80,º Oe.

Par contre, la formule de l'OFMET est constamment en-dessous des valeurs de Benvegnin, Capt et Piguet, la différence allant de 2,5 ° Oe pour les faibles densités à 3,3 ° Oe pour les densités élevées.

Cette différence a été confirmée dans la pratique, en Suisse, aussi bien qu'en Autriche.

Elle est inévitable et inhérente à la méthode de calcul conventionnelle adoptée pour transformer les indices réfractométriques en densité relative (en ⁰ Oe).

DISCUSSION DES RESULTATS:

La méthode densimétrique donne un résultat en degrés Oechslé à 20 °C. Cette valeur est exacte avec une précision qui dépend de l'appareil employé (pour la sonde à moût : +1° Oe). Elle peut être

transformée en masse volumique (à 20 ° C) en la multipliant par 0,99820 (mesure exacte elle aussi).

On peut calculer à partir de cette densité relative la teneur approximative en sucres fermentescibles du moût au moyen d'une formule empirique celle de Benvegnin, Capt et Piguet donne, pour les moûts de Suisse Romande, des valeurs précises à ± 5 ou 6 g/l près, c'est-à-dire entre 2 et 5 % près; plus les densités sont faibles, plus le calcul du sucre est imprécis.

A partir de cette teneur en sucre calculée, on en déduit la teneur en alcool probable, elle aussi à 3 ou 5 % près, ce qui suffit largement à la pratique.

La méthode réfractométrique donne un indice de réfraction à 20 °C, qui est exact, avec une précision qui dépend de l'appareil employé (pour les réfractomètres "de poche": +1%)

On peut exprimer conventionnellement cette mesure en concentration massique de saccharose (en %ou en ° Brix) grâce à la table internationale des solutions de saccharose de l'ICUMSA.

Cette expression donne à peu près la valeur de l'extrait total du moût.

On pourrait également exprimer conventionnellement cette mesure en densité relative grâce à la table internationale des solutions de saccharose, mais cette valeur ne correspondrait plus à la véritable densité relative du moût(mesurée à la sonde ou au picnomètre).

Une échelle en ⁰ Oe gravée dans le réfractomètre, basée sur cette table internationale, nous donne la densité en ⁰ Oe qu'aurait une solution acqueuse pure de saccharose ayant exactement le même indice de réfraction à 20 ⁰ C que le moût mesuré à 20 ⁰ C.

CETTE MESURE REFRACTOMETRIQUE CONVENTIONNELLE EN ° OECHSLE N'EST DONC PAS EQUIVALENTE A LA VERITABLE DENSITE RELATIVE MESUREE SELON LES METHODES OFFICIELLES NATIONALES (Manuel suisse des denrées alimentaires) OU INTERNATIONALES (O.I.V.). ELLE EST TOUJOURS PLUS FAIBLE (de l'ordre de grandeur de 2 à 5 % de la densité en °Oe).

AIGLE TROIS TOURS

Dorin

AIGLE LE SOUVERAIN

Salvagnin

Demander les grands vins de l'ASSOCIATION VINICOLE rue Margencel 9 AIGLE

CONCLUSIONS:

L'Arrêté fédéral instituant des mesures en faveur de la Viticulture, du 22 juin 1979, précise à l'article 10

"Les cantons fixent (...) la teneur minimale naturelle en sucre exigée (degré Oechslé minimum)."

Dans le message du 22 novembre 1978, il est précisé que la teneur en sucre naturel minimum des moûts est exprimée en degrés Oechslé.

Le Manuel suisse des denrées alimentaires définit la densité relative D 20/20 d'un moût comme étant "le rapport de la masse d'un volume du moût à 20 °C à la masse du même volume d'eau pure, privée d'air à 20 °C". Le degré Oechslé à 20 °C est admis comme étant une unité de la troisième décimale de la densité relative D 20/20.

Il peut être établi théoriquement et il a été vérifié expérimentalement que la densité en ⁰ Oe d'un moût de raisin, obtenue au moyen d'un réfractomètre étalonné en Oechslé (à 20 °C), selon la table internationale des solutions de saccharose est inférieure de 2º à 3º Oe à celle qui est obtenue par picnomètrie sur ce même moût.

Les seuls réfractomètres admis par l'office fédéral de métrologie (OFMET), pour le contrôle de la vendange, ont une échelle en % et une échelle en ⁰ Oechslé. Elles sont toutes deux basées sur la table internationale des solutions de saccharose.

Les chiffres ainsi obtenus en "degrés Oechslé" sont donc conventionnels et ne correspondent pas à la vraie densité du moût en ⁰ Oechslé.

Si on les accepte, le risque économique et politique

les moyennes de sondages cantonales seront abaissées en moyenne de 2 à 3 ^oOe par rapport aux années précédentes.

Si les ^o Oechslé minimums, prévus par l'arrêté fédéral, ne sont pas abaissés par les cantons, le nombre de moûts déclassés augmentera dans des proportions considérables.

Le consommateur, qui verra ces moyennes de densité des moûts abaissée de 3 º Oe environ ces prochaines années concluera à une baisse de qualité des vendanges suisses (de 3 à 4%), et l'attribuera à une mauvaise culture de la vigne (surproduction, surcharge, mauvaise maturation).

Si les échelles de paiement à la qualité ne sont pas abaissées de 2 à 3 º Oe, le producteur sera moins bien payé puisque le sondage de ses raisins aura baissé de 2 à 3° Oe, sans que le prix du vin ne baisse dans la même proportion.

Les oenologues devront prendre garde dans leurs calculs, que les degrés Oechslé seraient de 3º plus faibles pour une même teneur en sucre : Un moût sondant 76 º Oe avec les nouveaux réfractomètres aura autant de sucre que des moûts de 79° Oe avec les anciennes sondes à moût. Pour leurs calculs de sucrage, ils devront soit utiliser des sondes à 20 º et appliquer les calculs habituels soit utiliser les nouveaux réfractomètres et corriger le résultat en lui ajoutant 3 º Oe.

C'est pourquoi, d'un point de vue strictement scientifique, il faut refuser l'étalonnage conventionnel en 0 Oe des réfractomètres, basé sur l'étalon international. Le résultat est faux.

Si l'on désire à tout prix une mesure conventionnelle pour l'application des échelles de paiement à la qualité, il faut alors adopter les degrés Brix qui vont de 13,0 % à 26,0 %, correspondant à des densités de 55 à 115 º Oe. L'étalonnage se faisant généralement par échelons de 0,2%; chaque échelon correspondant à peu près à 0,9 °Oe.

Ou revenir à une échelle conventionnelle de transformation des ⁰ Brix en ⁰ Oechslé, qui soit conforme à la réalité et non pas arbitraire.



Kunzmann Kellerei und Laborbedarf 8625 Gossau ZH Tél. 01 935 25 66/67 Télex 875 472 geob

Réfractomètre de Poche

Informe vite et exactement sur la maturité des fruits, cidres doux, etc.

Recommandé par l'Office Fédéral de Métrologie.

NOUVEAU!

Levure sélectionnée HK4 du Type Wädenswil (souche Jenins) - sous forme séchée.

Demandez-nous une offre.

Materiels de traitements liquides

Qu'est-ce qu'un regulateur de débit par hectare ?

Philippe VAUTIER, Ing. Agr. EPFZ, Professeur à l'ESVOA et à l'Ecole d'Ingénieurs ETS de Changins



INTRODUCTION

Le nom technique donné à un dispositif mécanique devrait suffire à faire comprendre son utilité et son fonctionnement. C'est en principe et partiellement le cas pour les régulateurs de débit/ha qui ont tous pour fonction d'améliorer la précision ou la régularité des traitements liquides, effectués par des pulvérisateurs adaptés à des tracteurs dont la vitesse d'avancement peut varier sur le terrain, par rapport au réglage de base.

Mais, lorsque le même but est obtenu par des dispositifs de conceptions fort différentes, ou lorsque la nême technique se cache derrière des noms commerciaux, il est très difficile de voir clair dans l'abondance de l'offre. La compréhension des mécanismes les plus importants permet de mieux faire le bilan des avantages ou inconvénients relatifs d'un équipement pour différentes utilisations.

Dans un précédent article (Objectif no 14 ,) j'ai fait un inventaire des réflexions et calculs classiques à effectuer pour concevoir et réaliser un traitement ou pour choisir un type de machine en fonction de l'ensemble des besoins inventoriés dans le cadre d'une exploitation.

Les calculs donnés en exemples faisaient intentionnellement abstraction des variations possibles de la vitesse d'avancement des tracteurs, pratiquement inévitables dans des terrains accidentés ou lorsque les manoeuvres délicates sont fréquentes, toutes condi-'ions souvent réunies dans le vignoble, les vergers et autres cultures dites "spéciales".

Voyons un peu de quels moyens on dispose actuellement pour nous faciliter la tâche dans ces conditions de mécanisation difficile et quand ils sont utiles, voire nécessaires.

DEFINITIONS ET RAPPELS PREALABLES

Si l'on se réfère à la littérature technique française actuelle, les définitions de base sont précises, mais souvent trop abstraites au premier abord, pour l'utilisateur. Essayons d'en "digérer" quelques-unes en citant comme exemples des montages bien connus de nos cultivateurs!

Définition d'un régulateur :

Appareil destiné à régulariser automatiquement un régime (moteurs par exemple), une pression (soupapes), une tension ou un débit (courant électrique), etc. ... Dans ce cas, régulariser signifie "maintenir constante une valeur préalablement désirée et réglée".

Définition des pulvérisateurs D.C.

Ce sont les pulvérisateurs à pression de liquide classiques, à DEBIT CONSTANT.

Le dispositif de réglage se limite, sur ces appareils, à un régulateur de pression qui joue en même temps le rôle de soupape de sûreté simple (fig. 1), voire de soupape de décharge automatique (fig. 2) sur les installations souvent utilisées pour les traitements aux tuyaux et pistolet (gun). Le préréglage sur le régulateur de pression (soupape) se fait en comprimant plus ou moins un ressort en fonction de la pression désirée aux buses, qui se lit sur le manomètre et qui peut varier d'un traitement à l'autre selon le but recherché.

La pression ainsi pré-établie ne doit plus varier en cours de travail avec ces régulateurs de pression. Pour un nombre et type de buses donnés sur l'appareil, le DEBIT à la minute de l'ensemble restera donc CONSTANT.

Pour que le débit par unité de surface soit constant, il faut alors que la vitesse d'avancement (à pied ou tracteur) soit constante et corresponde aux calculs du débit/ha. En cas de ralentissement, en effet, un surdosage par unité de surface est inévitable et inversément en cas d'accélération. Par contre, la finesse et la puissance de pénétration des gouttelettes dans le feuillage ne varie pas, pour autant que le débit de la pompe soit toujours un peu supérieur au débit des buses, bien entendu.

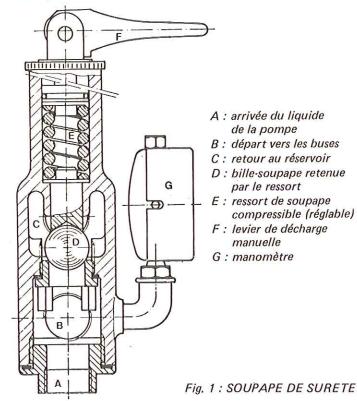
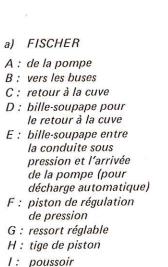
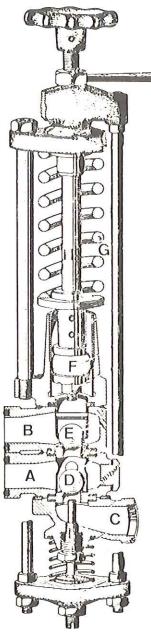


Fig. 2: SOUPAPE DE DECHARGE AUTOMATIQUE



agissant sur D



Exemples types

- a) Sulfatage direct, avec pompe, bassins et partie de tuyaux fixes.
- b) Traitement à la haute pression avec tuyaux et pistolet, pompe mobile.
- c) Tout pulvérisateur mécanique porté ou tracté, avec ou sans turbo, équipé seulement d'un régulateur de pression simple ou de décharge automatique.

Pour ces appareils D.C., on ne parle pas de régulation de débit, mais de régulation de pression. C'est logique. Permettez-moi de préciser également que de tels dispositifs sont amplement suffisants, voire recherchés pour bien des applications dans les cultures spéciales!

Définition des pulvérisateurs D.P.:

Par opposition aux précédents (D.C.), ces pulvérisateurs ont un DEBIT PROPORTIONNEL. Proportionnel à quoi ? En principe, à la vitesse d'avancement effective, souvent variable, de l'installation tractée ou portée. La largeur de travail par passage restant fixe, on cherche donc à adapter continuellement et aussi exactement que possible le débit en litres/ minute de l'installation aux variations des surfaces

b) BIRCHMEIER A et B : de la pompe C: bille-soupape entre la conduite sous pression et l'arrivée de la pompe (pour décharge automatique) D: vers les buses В (pas visible) E : piston de régulation de pression F: ressort réglable G: poussoir agissant sur H H: bille-soupape pour retour à la cuve (non mentionné) Ε 1: réglage

traitées à la minute. Cela signifie que, non seulement le débit global sera respecté sur de grandes surfaces, mais qu'en plus, on peut être certain qu'un minimum de sur-ou sous-dosages locaux sont à déplorer! Pourquoi une telle précision ou régularité est-elle recherchée ? Car, enfin, un léger excès ou manque sur de petites zones avec un fongicide, acaricide, et même insecticide, n'a pas ou peu d'effets visibles, voire mesurables, semble-t-il. Ces pulvérisateurs ont, en fait, répondu aux tendances et produits nouveaux surtout pour les herbicides ou engrais liquides, dont l'application doit être particulièrement soignée, sans quoi, des dommages appréciables peuvent apparaître dans les grandes cultures ou cultures maraîchères en particulier. D'autre part, le coût des produits, les progrès des méthodes dirigées, intégrées et même biologiques, le souci de ménager l'environnement poussent à éviter l'utilisation abusive ou maladroite de bien des produits.

Plutôt que d'utiliser la "grosse dose" de produit, de telle sorte que l'on en ait suffisamment partout, améliorons la régularité d'épandage de telle manière que même la dose faible protège bien toute la culture.

Telle pourrait être la pensée qui dirige, actuellement, le développement des pulvérisateurs.

Pour les modes de pulvérisation et d'application actuellement les plus répandus chez nous, cette évolution passe inévitablement par l'utilisation de régulateurs de débit à l'hectare.

Les différents systèmes de régulation du bébit/ha

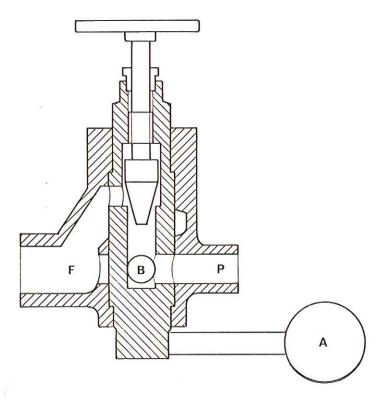


Fig. 3: VANNE A POINTEAU

A : levier de décharge manuelle B : vers les buses (par ex. 30 %)

C : arrivée du liquide de la pompe (100 %) F : retour sans pression à la cuve (par ex. 70 %)

équipant les pulvérisateurs D.P. peuvent être groupés, en fonction de leur effet en cours de travail, en deux grandes catégories :

Les systèmes D.P.A. ou D.P.M.G., donnant des débits (D) proportionnels (P) aux variations de la vitesse d'avancement (A) du pulvérisateur proprement dit, lesquelles variations de régime du moteur (M) qu'au glissement des roues du tracteur (G). Ces systèmes n'existent, à ma connaissance, que sur des pulvérisateurs agricoles assez complexes, car tout un système inévitablement délicat doit mesurer la distance effectivement parcourue et transmettre les ordres de modifications du débit à un régulateur. Par exemple, certains constructeurs utilisent une roue de mesure sur le pulvérisateur tracté ou porté. Cette roue de mesure transmet des ordres de variations de débit à une pompe ou à un variateur de pression. L'électronique fait déjà son apparition dans ces systèmes très complexes.

Le système D.P.M.G. le plus simple et le plus ancien est celui à pompe doseuse, le débit des buses étant égal à celui de la pompe (brassage mécanique!).

La roue du pulvérisateur est un moyen de mesure indirecte du parcours, en même temps qu'un moyen d'entraînement de la pompe! Certains pulvérisateurs tirés par des chevaux étaient ainsi conçus. Actuellement, certaines pompes à pistons ont même la course réglable, afin de permettre plus de réglages.

Je ne m'attarderai pas plus sur ces systèmes D.P.M.G.

(ou D.P.A.), car ils ne sont pas utilisés chez nous, pour le moment, sur les pulvérisateurs les plus courants. Seules des machines pour entrepreneurs peuvent justifier de tels montages.

Les systèmes D.P.M., qui, pour un rapport de la boîte de vitesses donné, un équipement de buses (type, calibre, nombre) et une pompe déterminés, réalisent des Débits Proportionnels aux variations de régime du Moteur (M). La vanne à pointeau était le premier régulateur D.P.M. bien connu chez nous (fig. 3), mais un certain nombre d'inconvénients pratiques a limité sa diffusion. Depuis quatre à cinq ans, par contre, un système pratiquement parfait pour un D.P.M. a vu le jour et connaît un très grand succès, étant donné le nombre d'avantages pratiques qu'il procure.

Ce système breveté par la Maison Berthoud (France) sous le nom de "BERMATIC" a été également adapté aux exigences élevées des Suisses par nos deux grands constructeurs sous les noms commerciaux de :

ORDOMAT (FISCHER), (fig. 4) REOMAT (BIRCHMEIER) (fig. 5)

Je ne m'attarderai donc que sur le fonctionnement technique de ces systèmes D.P.M. utilisés en Suisse, qui fonctionnent également comme soupapes de sûreté, lorsque certaines pressions limites sont atteintes, différentes selon les modèles et besoins (traitements occasionnels aux tuyaux!)

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DES D.P.M. LES PLUS UTILISES EN SUISSE

Les pompes entraînées par la prise de force du tracteur, utilisées, en Suisse, sur les pulvérisateurs à pression, sont en majorité des pompes volumétriques, dont le débit sert aussi bien à alimenter les buses qu'à assurer le brassage de la bouillie par retour d'une partie du liquide dans la cuve. Pour un certain nombre de tours à la prise de force (en principe 540 tours/minute), de telles pompes débitent la même quantité de liquide, que ce soit à basse, moyenne, voire haute pression. Ce sont des pompes à pistons ou des pompes à pistons-membranes à contre-pression d'huile. Exemple: Une pompe, dite "60 X 60" doit débiter 60 litres/ minute de 1 jusqu'à 60 bars.

Ce n'est qu'en diminuant le régime de rotation du moteur (donc de la prise de force) que le débit total de la pompe diminuera, et inversément. Sur les pulvérisateurs D.C., les soupapes maintenant la pression constante corrigent les variations de débit à la minute de la pompe et maintiennent le débit par unité de temps, mais pas par unité de surface!

Sur les appareils D.P.M., on utilise les variations de débit de la pompe lors des changements de régimes moteurs (donc prise de force), comme mesure indirecte des variations de vitesse d'avancement (hormis celles dues aux glissements des roues).

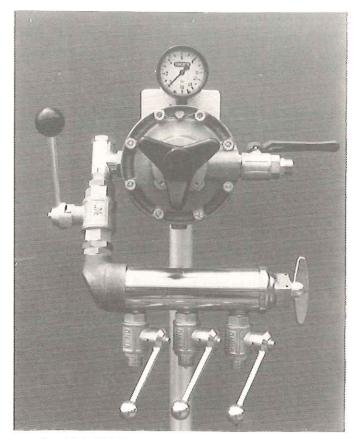


Fig. 4: ORDOMAT

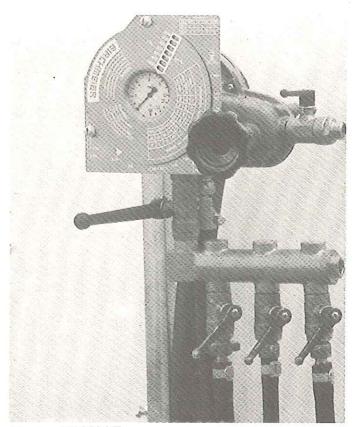


Fig. 5: REOMAT

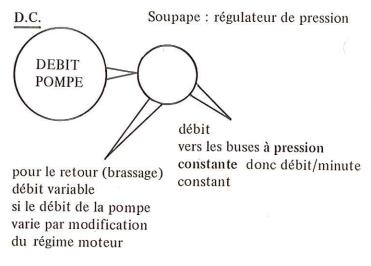
Ces variations de débit de la pompe se répercutent instantanément sur la pression du liquide aux buses qui varie alors en cours de travail, selon le principe suivant :

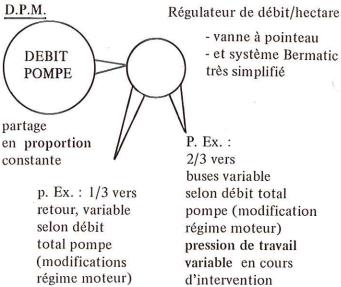
ON PARTAGE LE DEBIT DE LA POMPE DONT UNE PARTIE VA AUX BUSES ET L'AUTRE AU RETOUR EN MAINTENANT CONSTANT LE RAPPORT ENTRE CES DEUX DEBITS! Exemple: Pour un réglage de base donné, le partage du débit de la pompe est admettons le suivant: 2/3 vers les buses, 1/3 au retour.

Pour une pompe débitant 60 litres/minute à 540 tours à la prise de force, on aura 40 litres/minute vers les buses à la pression de base désirée et 20 litres/minute pour le retour.

Si l'on diminue le régime moteur (donc prise de force), on partage moins que 60 litres/minute, mais toujours 2/3 - 1/3 La pression aux buses va donc diminuer ce qui adaptera automatiquement et proportionnellement le débit à l'unité de surface, à condition de conserver le même rapport de boîte de vitesse et de ne pas faire varier le régime moteur à l'extrême!

Pour résumer, on peut comparer schématiquement le principe de fonctionnement d'un appareil à D.C. à celui d'un appareil à D.P.M. de la manière suivante :





Le schéma ci-dessus est très simplifié pour le système Bermatic qui offre des avantages considérables sur la vanne à pointeau. C'est pourquoi, je vous propose de détailler le fonctionnement de l'ORDOMAT, du REOMAT et du BERMATIC dans un prochain "Objectif", en analysant ce qui se passe dans l'appareil lors de chaque manipulation que donne le mode d'emploi des fabricants.

Vase de bois et son entretien



J-Ls. LAGNAZ, maître-tonnelier dipl.

Le vase de bois, en usage dans nos régions, n'est pas seulement symbole de tradition et témoin d'un savoir-faire artisanal, il répond également aux conditions rationnelles de la vinification moderne - à condition de recevoir des soins bien étudiés.

Les soins prodigués relèvent trop souvent d'un empirisme dépassé. La recherche moderne a négligé l'étude des transformations chimiques et l'évolution biologique dans le bois des vases vides pendant des délais plus ou moins longs, fondement pour une meilleure conservation. A notre connaissance, aucun travail approfondi n'a été publié depuis 30 à 60 ans, condition indispensable pour adapter nos connaissances en matière d'entretien des vases aux pratiques récentes d'oenologie.

Notre petite étude est le point de vue d'un praticien qui propose quelques formules pour l'immédiat, mais souhaite la collaboration avec quelques scientifiques s'intéressant de plus près à quelques problèmes d'ordre chimique et biologique.

L'entretien et la conservation du vase vide sera axé de manière à ce que les transformations chimiques s'écartent le moins possible de la chimie du vin et que nul organisme étranger au vin ne se développe dans les pores du bois.

Une grande attention sera observée pour faire subir le moins possible le retrait du bois par un climat de cave trop sec.

Nous essayons d'analyser les fautes les plus souvent rencontrées et de proposer quelques remèdes, en attendant des recherches plus approfondies.

1.Climat de caves : Les dégâts aux vases de bois le plus souvent rencontrés sont dûs à une climatisation mal conçue. La vinification moderne exigeant le chauffage et le refroidissement des vins - deux opérations influençant l'humidité relative de l'air des caves en asséchant le bois en faisant retirer douves et pièces de fond et formant des joints ouverts.

Il est indispensable de maintenir une humidité relative de l'air de 80 à 85% - ceci aussi bien pour des vases vides que pleins.

A 90% et davantage, il se formera des moisissures sur les surfaces extérieures accompagnées des odeurs correspondantes. A ce taux, la corrosion des cercles est favorisée, mais ne nuit pas outre mesure à la conservation du bois.

En dessous de 80 % d'humidité le bois se déssèche, provoquant le retrait des douves et fonds — les pertes par évaporation peuvent doubler et même tripler et le vin peut se mettre à fuir et il n'est pas besoin de décrire le phénomène sur les vases vides. Les vases vieux sont souvent irrécupérables, le bois ne reprenant plus son ancien volume.

Le propriétaire et le caviste consciencieux respectera une humidité rel. de 80 à 85% et évitera les courants d'air par vent froid (par ex. bise).

Souvent les installations de refroidissement présentent un grave défaut en formant une grande quantité de givre elles retirent une trop grande quantité d'eau de l'air. Une installation de refroidissement dans une cave de bois doit être conçue de manière identique aux installations dans les chambres froides pour légumes ou viande, produits également sensibles au déssèchement de l'air. Méfions-nous des installations à grande production de givre, mais donnons la préférence à celles de plus grandes surfaces et à brassage d'air rapide.

L'extérieur des vases pourrait être brossé ou mieux frotté à la paille de fer et imprégné avec une huile spécialement conçue pour cet usage. On évitera des produits contenant du chlore ou ses dérivés. L'huile de lin dégraissée est valable pour un premier traitement, mais utilisée régulièrement, elle favorise le moisissement extérieur des vases.

- 2. Entretien et conservation de l'intérieur des vases. Contrairement à d'autres matériaux servant à contenir du vin, le bois de chêne est un matériau poreux se saturant de vin et de ses composants et donnant abri à des microorganismes favorables et/ou nuisibles au vin. Le principe de la conservation des vases de bois consiste à
- a) empêcher la dégradation ou transformation chimique de ces substances contenues dans le bois.
- b) empêcher la prolifération de champignons de moisissures, levures "sauvages" et bactéries nuisibles. La meilleure façon de conserver un vase est de le tenir plein de vin.

Sitôt le vase vide, le vin contenu dans les pores du bois est soumis aux attaques de divers microorganismes, sans soins il devient rapidement inutilisable. Les plus craints sont les champignons de moisissures qui font partie des types Aspergillus et Penicillium. Leur mycelium pénètre profondément dans les pores du bois et vu leur richesse en enzymes divers, ont un grand pouvoir de destruction, d'où la difficulté de supprimer le champignon et d'extraire les substances responsables du goût de moisi. Par contre, on combat relativement facilement ces champignons par anhydride sulfureux et/ou l'alcool dont ils ne supportent les concentrations supérieures à 2 % vol.

Sur les surfaces d'un vase non branté se développent également très facilement les levures des types Candida et Micoderma vini, soit les microorganismes de la "fleur". Celles-ci ont également une influence négative sur le goût du vin. On maîtrise leur développement également avec du SO2 ou de l'alcool. Dans les restes de vins ou de lie au fond des vases peuvent également se développer des bactéries acétiques, des bactéries micrococcus acidovorax ou pédiococcus cer., ainsi que celles de la maladie de la graisse, indésirables en vinification moderne, qui s'y conservent également transmettant à coup sûr au contenu leurs maladies respectives.

La pratique de laisser des vases avec des restes de vins, de faux-clair ou de lie et non lavés est encore fort répandue et dans certains cas et sous certaines conditions elle semble donner des résultats satisfaisants. Nous estimons les risques d'infection trop importants pour généraliser cette méthode. Nous conseillons vivement de respecter le plus strictement les principes d'une parfaite hygiène en lavant les vases de toutes leurs impuretés.

Lors du lavage d'un vase de bois, on observera les points suivants :

La totalité de la surface du tartre sera raclée énergiquement pour faire tomber les particules n'adhérant que légèrement. Seul le tartre adhérant fortement subsistera et cela dans les vases parfaitement sains.

Une attention particulière sera vouée aux parties de tartre décollé qui seront soigneusement enlevées et nettoyées.

(La formation de cloques sous le tartre est provoqué ou favorisé par le climat trop sec des caves - par le retrait du bois il se crée des tensions entre celui-ci et le tartre et ce dernier se décolle formant ces dangereuses cloques. (Une raison de plus pour un climat de cave adéquat.)

Ensuite le vase sera lavé si possible " à la haute pression" - méthode supérieure à la brosse et grande eau.

3. CONSERVATION PAR BRANTAGE

La méthode classique de conserver l'intérieur des vases est le brantage, qui consiste à brûler une certaine quantité de soufre élémentaire adhérant sur des feuilles de papier ou d'amiante - ou éventuellement l'emploi d'anhydride sulf. sous forme de gaz à 100%. En brûlant, ce soufre forme d'une part de la vapeur de soufre qui se condense contre les parois des vases dans sa forme élémentaire qui peut être responsable de goût de bock (brantage de vases mouillés); d'autre part dans une première phase il forme de l'anhydride sulfureux ou SO2, dans une deuxième phase en se combinant avec de l'eau il forme de l'acide sulfureux ou H2SO3 et dans une troisième phase, et en contact avec de l'oxygène de l'air il formera de l'acide sulfurique ou H2SO4.

On reconnaît au soufre dans ces formes une efficacité presque totale dans la maîtrise de nos microorganismes nuisibles.

L'anhydride sulfureux et l'acide sulfureux sont facile à éliminer dans un vase de bois, par lavage ou trempage à l'eau froide. De par une règle physique, qu'un gaz est mieux soluble dans un liquide froid que chaud, le rafraîchissement d'un vase après une courte durée de brantage se fait efficacement avec de l'eau froide.

L'inconvénient majeur de l'emploi de soufre nous vient de sa forme acide sulfurique, son agressivité chimique avec le bois et son contenu le rend responsable du goût sec et peut déprécier la qualité d'un vin. Nous ne connaissons en pratique pas de formule

de sa réversibilité ou sa solubilisation pour son extraction hors du bois avec certitude, et nous devons nous astreindre à n'employer le soufre qu'à des doses modérées. Il est souhaitable que la recherche s'attache de plus près à ce problème.

4. CONSERVATION PAR L'ALCOOL

Nous avons dans l'alcool à forte concentration, pour les conditions qui nous intéressent, pas seulement un excellent bactéricide et fongicide, ne s'altérant ni biologiquement ni chimiquement, mais aussi un bon solvant pour les substances à base de tannin de bois, il est en outre très soluble dans l'eau, c.'à.d. facile à extraire du vase par simple lavage ou trempage à l'eau froide. Ses propriétés incontestées par les anciens nous incitent à les réintroduire dans la pratique.

L'aspersion avec un 1/2 litre à 1 litre par vase d'alcool à 50 ou 60 % vol. permet d'abaisser la dose de brantage de 1/2 à 2/3 de la dose recommandée actuellement.

Dans les cas de bois neuf ou de léger faux-goût un traitement répété avec ce même produit, tenant compte de ses propriétés de solvant, favorise l'extraction du tannin et autres substances indésirables.

L'eau de vie de lie, produit du domaine, mais absolument franc de goût, distillée à 60 % vol. s'y prête fort bien. Le marc ou un autre distillat à arôme prononcé sont déconseillés. On demandera une franchise d'impôt à la régie féd. des alcools.

5. CONSERVATION PAR REMPLISSAGE

Une autre méthode connue de conserver les vases est celle qui consiste à les remplir avec de l'eau sulfitée à 250 mgr/l - traitement conseillé depuis environ 20 ans. Expériences faites, nous devons malheureusement constater de nombreux échecs : putréfaction de l'eau dans des cas graves et dépréciation de la qualité du vin même dans les cas "normaux". Autre grave inconvénient, la tendance très prononcée à la moisissure des vases après leur vidange.

Cela est incontestablement lié au fait, que l'acide sulfureux est efficacement bactéricide seulement lorsque la concentration en ions hydrogène + est proche du pH 3. En outre, un trempage avec de l'eau extrait des substances, alcool et acides p.ex., qui ont un effet inhibiteur, même léger, contre les champignons de moisissures. Un vase ainsi traité est difficile à protéger avec les moyens à disposition contre ces attaques. C'est d'ailleurs également le cas avec les vases soignés avec des produits alcalins, qui neutralisent ou extraient les substances naturellement inhibitrices, p.ex. en cas de détartrage chimique.

Pour tourner ces différents inconvénients nous avons expérimenté l'acidification de l'eau de trempage tout en abaissant la dose du sulfitage. L'adjonction de 100 et de 200 gr/hl d'acide tartrique amène la valeur pH à 3,1 - celui de l'acide citrique à pH 3.3 env. De ce fait, nous accordons la préférence à l'acide tartrique, plus proche de la composition du vin et moins sujet à une dégradation biologique que l'acide citrique. La dose du sulfite a été fixé à 100 mgr /l au lieu de 250 mgr conseillé. Mais une dose de 50 mgr/l donne satisfaction pour de courts délais.

Un dosage de 100 gr/hl d'acide tartrique pour une durée de conservation de 3 à 4 mois, 200 gr/hl pour

une durée plus longue avec un sulfitage de 50 à 100 mgr/l nous semble donner des résultats satisfaisants : lors de la vidange : odeur franche, aspect sain et propre et perte de cette tendance à la moisissure.

Cette méthode donne d'excellents résultats dans les cas où il s'agit d'affranchir un vase d'un faux-goût, après un traitement à la suite de moisissures, de détartrage mécanique ou chimique, de désinfection et dans tous les cas où un vase doit être trempé à cause d'un climat trop sec pendant la période de chauffage ou de refroidissement. A la dose proposée il ne doit pas y avoir de surdosage résiduel dans le bois risquant une acidification du vin logé ensuite, la dose du sulfite est également tenue dans des proportions modérées.

Mais nous convenons qu'une vérification sur la base scientifique sur ce point aussi est souhaitable.

6. AVINAGE PAR LA VAPEUR

Il est question parfois du traitement des vases par la vapeur. Ce procédé est de règle dans l'avinage des vases neufs sortant de l'atelier de tonnellerie, mais il est recommandé également dans les cas de rafraîchissement de vases secs et inemployés pendant de longues périodes et a une certaine efficacité dans l'extraction de substances nuisibles à la qualité du vin.

Nous devons mettre en garde contre la façon de faire conseillée même des professionnels, c.à.d. contre l'emploi de la vapeur à haute température et un chauffage excessif.

En effet lors du chauffage d'un vase par la vapeur, nous devons distinguer deux phases : dans la première le bois est encore froid, la vapeur s'y condense, solubilise certaines substances, forme des gouttelettes d'eau et en s'écoulant entraîne les substances indésirables;

dans la seconde phase, par température élevée, il n'y a plus de condensation, par conséquence plus d'évacuation - mais pénétration et fixation de ces substances plus profondément dans le bois, sans parler de la nuisance à la structure du bois.

Par conséquence, on veillera de ne jamais surchauffer un vase, mais onrépétera l'opération ou si c'est possible on aspergera alternativement l'intérieur du vase par l'eau froide.

RESUME

Climat de cave : maintien d'une hygrométrie de 80 à 85 % d'humidité relative.

Soins extérieurs : nettoyage à la brosse ou paille de fer huile spéciale (par ex. Bufanol) antimoisi, exempt de chlore. Pas d'huile de lin.

Conservation de vases vides : vases ayant contenu du vin trouble : lavage si possible à haute pression. Epongeage dans les 2 jours et brantage.

Vases ayant contenu du vin filtré : épongeage dans les 2 jours et brantage.

Conservation combinée alcool et brant : aspersion avec 1/2 à 1 litre d'eau de vie de lie, de goût franc, à 60 % vol. moyennant un pulvérisateur réservé à cet effet. Ensuite mise à feu d'une feuille de brand par 1000 litres de contenance, doubler la dose pour les petits tonneaux.

Répétition de la même opération après un mois.

Répétition des brantages tous les deux à trois mois.

Conservation à l'eau : dans vases propres, remplir d'eau en mélangeant soigneusement.

100 gr/hl d'acide tartrique pour une conservation de 2 à 3 mois

200 gr/hl idem pour davantage de mois 50 à 100 mgr/l SO2 resp. 1 à 2 litres ac. sulf. à 5 % par 1000 l.

Recaper tous les mois.

Avinage de vases neufs : traitements combinés comme suit

- a) traitement à la vapeur comme décrit ci-dessus.
- b) traitement à l'eau chaude de soude.
- c) trempage à l'eau froide.
- d) vidange et aspersion et "lavage" à l'eau de vie de lie.
- e) remplissage d'eau sulfitée et acide tartrique comme sous 3.1
- f) faire fermenter du moût et retirer le vin dès la fin de la fermentation.

Quant au traitement à l'eau et au sel de cuisine, les avis sont partagés; il y a lieu d'approfondir son action scientifiquement.

Vases vides d'une durée d'environ 6 mois : lavage énergique à l'eau froide, éventuellement trempage pendant 1 à 2 jours. Suffit pour enlever l'anhydride sulfureux.

Vases vides pendant une année ou davantage et "écrillés"; Prévenir cet état et si cela arrive malgré ces précautions, il faut faire regonfler le bois pour reprendre son ancien volume et extraire les "goûts de secs".

Faire enlever le tartre et asperger d'eau l'intérieur et éventuellement l'extérieur.

Tremper en le remplissant d'eau et en recapant régulièrement. Ajouter de l'acide sulfureux, éventuellement de l'acide tartr. comme sous 3.

Chasser les cercles seulement après un premier trempage et à vide.

Eventuellement un traitement à la vapeur comme sous 4.1 et comme pour un vase neuf.

Vase ayant contenu du vin malade de la piqûre acétique, de la graisse, de la fructolactique et de la tourne - une désinfection s'impose.

Après détartrage et lavage :

Désinfection à la formaline - 1 dl par 1000 l de contenance de formaline à pulvériser, laisser agir 24 heures et remplir d'eau comme 3.1.

Cas léger : traitement comme 3.1

En conclusion : Pour la conservation des vases vides, le brantage sera combiné avec l'aspersion avec de l'alcool tout en diminuant la dose de soufre.

Pour la conservation des vases remplis d'eau, on acidifiera l'eau tout en diminuant la dose d'acide sulfureux.

Pour les traitements à la vapeur, on évitera des hautes températures et de longue durée.

On ne conservera les vases avec des soldes dans le fond, soit des restes de lie, de faux-clairs ou vin clair, mais ils seront lavés et toute humidité épongée.



Pour la culture sur fil; VIGNES, VERGERS, PETITS FRUITS:

- Piquets en acier galvanisé "VOEST"
- Fil de fer galvanisé avec revêtement plastique "FILOPLAST"
- Matériel d'ancrage
- Pinces à attacher, colliers et liens en matière plastique

PLUMETTAZ S.A. 1880 BEX TEL. 025/63 26 46



Le véritable sécateur à commande pneumatique

Adopté par de nombreux vignerons et arboriculteurs exigeants de Suisse et de l'étranger.

Le seul sécateur pneumatique offrant

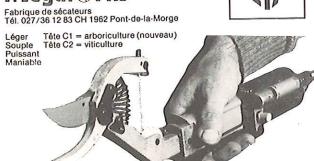
- une coupe parfaite
- une tête coupante interchangeable adaptée à la culture
- une utilisation pour taille à distance
- la plus basse pression de service 4-8 bars
- la plus faible consommation d'énergie
- un réglage d'ouverture et d'orientation sur 360°
- une double sécurité.

Il est aussi - le plus silencieux

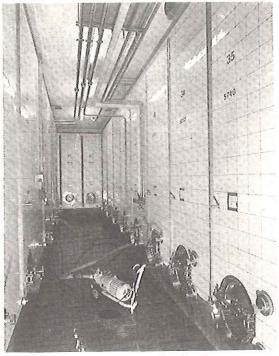
- le plus doux à manipuler
- le plus simple à entretenir.

P. Leyat#Fils

Fabrique de sécateurs Tél. 027/36 12 83 CH 1962 Pont-de-la-Morge



Démonstration à domicile sur demande sans engagement



Landwirtschaftlicher Genossenschaftsverband

Borsari & Cie depuis 1873

Borsari Tanks

BORSARIT

Le revêtement en résine époxide pour cuves en béton et en acier destinées à la fermentation et au stockage de vin, bière cidre, jus de fruits, apéritifs, vinaigre, huiles comestibles,

Surface dure et luisante Facile à nettoyer (le tartre n'y adhère pas)

BORSARIT FV

Le revêtement en résine époxide renforcé d'une natte de fibres de verre pour l'assainissement de cuves à revêtements défectueux (verre et autres).

Application directe sur le revêtement existant Pontage de fissures éventuelles du béton

CH-8702 Zollikon/Zurich Téléphone 01/391 86 55 La maison P. LEYAT & FILS fabrique des sécateurs depuis 65 ans et tout viticulteur connaît cette marque, qui fut un des pionniers dans l'outillage de taille, dès les années 1920.

Cette firme oeuvre dans la même ligne de conduite que ses fondateurs, à savoir qu'il faut offrir à l'utilisateur des outils de qualité, durables et permettant d'exécuter un travail propre, conforme à l'art de la taille. Aujourd'hui, nous sommes entrés dans l'ère de la mécanisation et cette entreprise n'est pas restée indifférente à cette évolution technique.

En observant ce qui se faisait déjà, la maison LEYAT a cherché d'abord à améliorer le niveau technique de la taille qui était assez médiocre en taille pneumanque. Cette observation a conduit, en 1976, à un nouveau type d'outil dont le point de départ est la tête coupante (sécateur). Cette tête offre la meilleure pénétration dans le bois avec un écrasement minimal de la matière ligneuse. On connaît aujourd'hui l'importance de cet aspect et les effets secondaires néfastes d'une mauvaise blessure de taille.

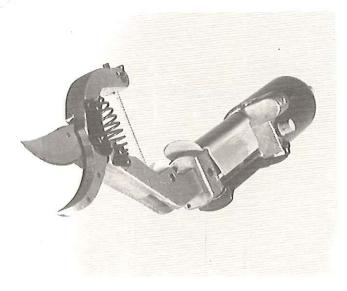
Si l'on observe le sécateur pneumatique SECAMATIC "LEYAT", on est d'abord surpris par sa forme à laquelle on n'est pas habitué. En y regardant de plus près, on s'aperçoit que rien n'est le fruit du hasard mais le résultat d'une longue et patiente recherche en collaboration avec des praticiens qualifiés.

L'outil se distingue par sa simplicité d'exécution : d'un côté une tête coupante (sécateur) et de l'autre une commande pneumatique pouvant être démontée et remontée facilement par son utilisateur, sans outillage spécial.

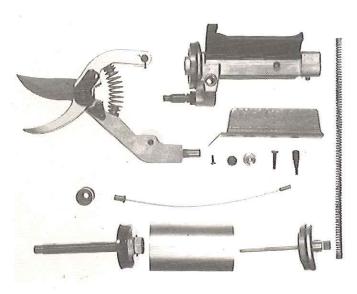
Le sécateur pneumatique pesant un peu plus de 700 gr. est tenu en main par une fine poignée qui se trouve au centre de gravité de l'outil. Elle commande une soupape en actionnant un levier à faible course (4 mm.). Ce système est peu fatiguant à l'usage, surtout pour les petites mains, ce que les dames apprécient tout particulièrement. Le cylindre étant placé à l'arrière ne refroidit pas la main et ne produit pas de condensation. La pression de 4 à 6 bars est suffisante pour tailler la vigne et l'énergie utilisée est vraiment réduite à un minimum. La faible consommation d'énergie et la basse pression se traduisent par une plus grande autonomie lors de l'usage de cuve sous pression.

Contrairement aux apparences, le SECAMATIC pneumatique est très maniable. Une courte période d'adaptation suffit pour l'avoir parfaitement en main. Malgré une élaboration déjà bien au point, de constantes améliorations de détails y sont apportées afin d'augmenter la fiabilité et la durée du matériel.

Le SECAMATIC a gagné ses titres de noblesse principalement dans la culture de la vigne. Bien que la taille pneumatique en viticulture soit encore relativement peu développée, on ne compte plus les éloges pour le SECAMATIC 2. Depuis deux ans, il gagne la confiance des vignerons du Bordelais, des Côtes du Rhône, du Beaujolais, dont la réputation de leurs produits n'est plus à faire. Cet outil, qui s'approche en somme d'un sécateur à main, s'adapte très bien à toutes les formes de cultures (basse, mi-haute et haute)



SECAMATIC - 2 une tête qui coupe aussi proprement que le meilleur sécateur à main



Telle une arme, tout se démonte et se remonte facilement avec le tournevis du couteau militaire



obrit protège

Revêtement de cuves de fermentation et tanks de stockage en acier et en béton armé.

Radix SA Radix SA Tél. 071/661112 CH-9314 Steinebrunn Télex 71873 radix ch



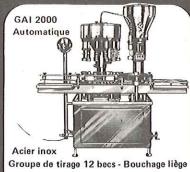
Raroc assure la protection des sols

revêtements de sol sans joints à surface antidérapante protège le béton

Radix SA CH-9314 Steinebrunn Télex 71873 radix ch

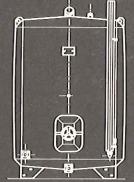
Tél. 071/661112

CUVES A VIN EN ACIER



2000 bouteilles/h

CLEMENS



OFFRES ET DOCUMENTATION



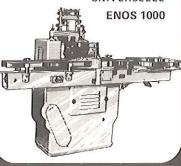
ŒNO-CONSULT

CHARLES REVILLIOD Oenologue

CHEMIN DU CASARD, 4 CH - 1023 CRISSIER Tél. 021/35 38 35

Importation directe Machines en stock Service technique après-vente ETIQUETEUSE AUTOMATIQUE UNIVERSELLE

CUVES EN ACIER EMAILLE OU INOX Dimensions standard ou sur mesure Cuve émaillée peinture int. et ext.: résines vitrifiées au four. Garantie: 5 ANS PRODUITS OFNOLOGIQUES Exclusivité pour la Suisse LEVURES CASTELLI



FIAMAT 1500

REMPLISSEUSE BOUCHEUSE SEMI-AUTOMA-TIQUE

bouteilles/h.

0,2 à 2 l.

1400

AU SERVICE DE LA VIGNE, DE LA CAVE, ET DU VIN...

Controllo della vendemmia nel Ticino



Claudio GIRARDIN, oenologue cantonal et Ancien

Nel Canton Ticino la tassazione delle uve é disciplinata da un decreto esecutivo, emanato dal Consiglio di Stato, che tiene conto delle disposizioni federali in materia. E' stato uno dei primi Cantoni ad applicare quelle disposizioni che permettono di promuovere la qualità con il cosidetto declassamento delle uve.

Lo Stato stabilisce le "mete della vendemmia" (data a partire della quale é permesso vendemmiare). A questo scopo, nel periodo pre-vendemmiale, due speciali Commissioni composte da rappresentanti della Federazione dei viticoltori della svizzera italiana Tederviti), da rappresentanti dei commercianti in vino e da funzionari del Dipartimento dell'economia pubblica (DEP), effettuano regolari dondaggi su uve provenienti dalle diverse zone viticole del Cantone. Questi sondaggi hanno lo scopo di seguire l'evoluzione della maturazione delle uve attraverso la determinazione dei gradi Oé e del relativo indice di maturazione. In base ai risultati così ottenuti e tenendo conto delle particolari condizioni atmosferiche il DEP, sentito il parere delle due speciali Commissioni, stabilisce le mete della vendemmia per le diverse regioni viticole e per le diverse qualità. In generale le vendemmie hanno inizio con le nostrane bianche, quindi le nostrane rosse, le uve pregiate Merlot e Pinot.

La Centrale Cantonale di tassazione delle uve (CCTU) composta da un presidente, due tecnici del ramo ed n segretario amministrativo, é nominata dal Consiglio di Stato ed ha il compito di disciplinare, di controllare e di raccogliere tutti i dati inerenti la vendemmia. Nel corso del mese di settembre infatti la Centrale organizza delle giornate di istruzione per quei tassatori che saranno chiamati a tassare le uve fornendo loro tutti quegli elementi necessari per una buona tassazione.

Essi imparano infatti a distinguere le diverse qualità di uva, alla determinazione del grado Oé ed alla stesura dei relativi bollettini di tassazione che dovranno poi essere spediti al DEP - Sezione agricoltura - Bellinzona, per l'elaborazione dei dati.

Durante la vendemmia é compito della Centrale, su richiesta dei vinificatori, indirizzare nei vari centri di raccolta i tassatori. Essi hanno il compito di distinguere la qualità delle uve, di controllare la pesatura, di procedere alla determinazione del grado Oé e di compilare il relativo bollettino di tassazione.

Per la determinazione del grado Oé la Centrale ha studiato e creato una apposita sonda per il prelievo delle uve ed una piccola pigiatrice per l'estrazione del mosto. L'impiego della sonda e della pigiatrice é reso obbligatorio dalla Centrale e deve essere effettuato ogni 6 ql di uva destinata alla vinificazione.

La classificazione ed i prezzi delle uve vengono emanati dal DEP conformemente al nuovo decreto esecutivo sulla vinificazione e sul commercio dei prodotti delle uve ticinesi del 14 settembre 1981 che fissa le gradazioni minime nel modo seguente :

Gradazione di qualità del Merlot del Ticino.

La denominazione specifica "Merlot del Ticino" può essere usata solo per il vino ottenuto dalle uve Merlot prodotte e vinificate nel Cantone la cui gradazione Oé non sia inferiore a 65 °. Per quelle uve che non raggiungono i 65 Oé esse sono declassate e quindi pagate come nostrane.

Gradazione minima delle uve di ceppo europeo

Le uve di ceppo europeo che non raggiungono la gradazione di 55 Oé sono declassate ed il vino da esse ottenute va messo in commercio con la denominazione di "vino rosso" o "vino bianco".

Per quanto riguarda i prezzi é il DEP che li fissa dopo aver consultato i responsabili delle varie associazioni vitivinicole cantonali.

Riteniamo che lo Stato del Canton Ticino stia dimostrando la sua volontà politica per il promuovimento della qualità ciò che torna sicuramente a favore dell' economia vitivinicola ticinese.

GRAND VIN ROUGE DU TESSIN

MERLOT "RISERVA TENUTA MONTALBANO"

produit par

CANTINA SOCIALE - 6850 MENDRISIO

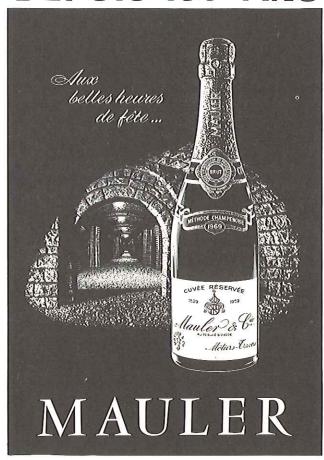
WILLIAMINE

Fine eau de vie de poire William du Valais

MORAND

MIARTIGNY

DEPUIS 150 ANS



PINCE D'ATTACHE MAX

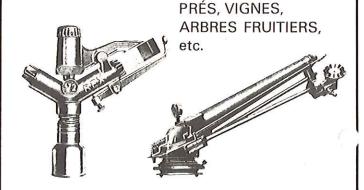


70% de gain de temps si vous utilisez la pince d'attache «MAX TAPENER»

La pince se prête pour attacher la vigne, tomates, fruits, etc.

Chez votre grossiste

ARROSEURS pour toutes cultures



INDUSTRIE - & BAUPLASTIC S.A.

BRIGUE Ø (028) 232677 SIERRE © (027) 5542 12



H. KUNZMANN GOSSAU - ZÜRICH Kellerei Artikel-Produits oenologiques

Tél. 01-935 25 66/67 Telex 75472

VOTRE MAISON DE CONFIANCE DEPUIS 1914 POUR

- PRODUITS OENOLOGIQUES
- APPAREILS D'ANALYSE POUR BOISSONS
- ARTICLES DE CAVE
- PRODUITS CLARIFIANTS
- REACTIFS DE LABORATOIRE

AGRICULTEURS-VITICULTEURS-HORTICULTEURS

Amendez vos sols avec des produits qui ont fait leurs preuves

MO 90 ET SOMEDI

- améliorent la teneur en matière organique et le rapport carbone/azote
- valorisent les engrais
- améliorent la structure du sol et son équilibre microbien

En vente auprès des détaillants en produits agricoles.

Pour tous renseignements KOVITA Lucens SA route de Villeneuve, 1522 Lucens, téléphone 021/95 89 95

Les nouveaux Anciens



J-F. SCHOPFER, Directeur du Centre professionnel de Changins

Le Centre professionnel de Changins poursuit normalement sa route. Le nombre des élèves et étudiants reste assez stable, avec semble-t-il un intérêt accru pour la section nouvellement créée à l'Ecole d'ingénieurs ETS d'ARBORICULTURE-VITICULTURE qui a remplacé celle d'ARBORICULTURE-TECHNOLOGIE DES FRUITS ET LEGUMES.

Par contre, chez les apprentis, on constate une nette diminution puisqu'il n'y en avait plus que 46 en 1981-82 contre 69 en 1980-81.

Mais le problème le plus important en 1982 est sans conteste celui des finances. Les comptes font apparaître un déficit sans précédent qui représente presque moitié de la fortune de l'Ecole. Un tel déficit ne

pourra pas être supporté une nouvelle fois. Il s'explique d'une part par la diminution linéaire de 10 % des subsides de la Confédération et d'autre part par la nécessité de donner aujourd'hui à notre Institution les moyens de redémarrer, après avoir vécu depuis 1975, de façon très économique sur les acquisitions du transfert à Changins. Face aux dépenses que consentent les autres Ecoles similaires de Suisse notre Centre de Changins ne doit pas devenir une Ecole en voie de Sous-développement.

Il suffirait de 0,3 ct par m2 de surface viticole dans les cantons de la Fondation de l'ESVOA pour que la situation redevienne florissante (ce qui correspond à 30.-- par hectare); ou encore de 0,2 ct par litre de vin importé.

L'Ecole de Changins doit pouvoir suivre le développement des techniques; elle doit pouvoir améliorer toujours plus ses prestations, notamment dans la formation pratique. Cela nécessite des investissements qui croissent plus vite que l'augmentation du coût de la vie, sous peine d'asphyxie lente.

L'essentiel dans une Ecole professionnelle est d'avoir une bonne équipe d'enseignants de valeur; c'est le cas actuellement à Changins, mais il est indispensable de soutenir et d'encourager l'enthousiasme de nos collaborateurs ou sous peine de les voir petit à petit perdre leur élan.

Mais rassurons-nous : le directeur est plein d'espoir et d'optimisme. Une Ecole de viticulture ayant en charge les 85 % de la surface viticole suisse ne peut pas disparaître. C'est proprement inconcevable. La tâche n'est pas finie.

Les autorités de la Fondation : Conseil de Fondation et Conseil de Direction de l'ESVOA en sont conscientes et partagent notre optimisme.

Nous sommes d'autre part certains que tous les viticulteurs de Suisse romande et du Tessin n'hésiteraient pas à venir au secours de leur Ecole si la situation ne pouvait pas être rétablie.

C'est dans cette certitude que je souhaite à tous les Anciens pleine réussite pour leur 32ème Assemblée générale.

DICI TRADITIONNELLEMENT LA LISTE DES ELEVES DE L'ESVOA ET DE L'ECOLE D'INGENIEURS ETS en 1981-1982

COURS PRINCIPAL DE VITICULTURE -OENOLOGIE 1981-1982 - liste des participants

Option 1: viticulture

Bel Alexandre **Bron Michel**

Hoehn François

Juilland Mario

Rakotomiandrisoa Benoît

Roduit Gabriel

Option 2 : oenologie

Bartsch Eugen Bruckner Daniel Cruz-Gobat Fabienne Mme Métroz André-Louis Gillioz Marie-Bernard Melle Perraudin Yvon

Jaccard Jean-Michel

Métral Philippe

Roux Philippe

Option 3: viticulture-oenologie

Bloesch Josette Melle Buthet Philippe

Boyard Jean-François

Leyvraz Pierre-Luc Neyroud Maurice Pellegrin Jean-Pierre

Caloz Conrad Chappaz M.-Th. Melle

Petralli Adriano Porret Jean-Christophe

Chevalley Xavier

Rakatovao Jean

Coderey Paul-Auguste

Devayes Gilbert

Dugon Christian

Granges Yves

Tettamenti Francesco

Stuby Guy

Vallotton Henri

Technicum Supérieur des Branches Agricoles Spéciales

Ingénieurs ETS — Liste des participants Section: viticulture-oenologie

Catenazzi Gian-Mario Dreier Jörg

Fontannaz Hervé Strauss Albert

Favre Michel

Section: arboriculture-viticulture

Bonnabry Pierre-André Bonvin Christophe

Kesselring Daniel Martinet Daniel Mayor Pascal

Granges Raphaël

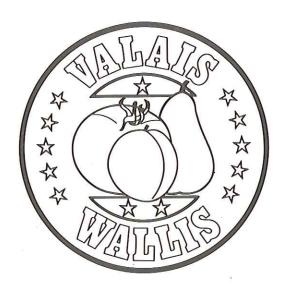
Bovet Marc

Neuenschwander R.-J.

L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisane



André DARBELLAY



Sa fondation

"Gel de mai, sécheresse de l'été ont affaibli la récolte. Une petite récolte de fraises trouve un marché instable, quasiment bouché quand apparaît la fraise de montagne. Les prix dégringolent...

Le reste de la campagne est aussi décevant : crise de la William, mévente du chou-fleur, crise de la tomate..."* (Extrait du fascicule "25 ans Union valaisanne pour la vente des fruits et légumes, octobre 1959, Pillet Martigny).

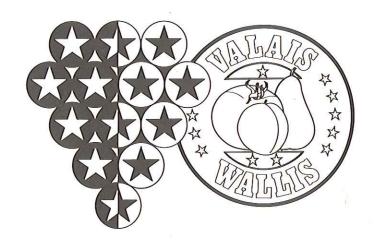
"Le mercure descend à - 7 ° C la nuit du 26 au 27 avril et malgré les chaufferettes, une grande partie des récoltes est anántie dans l'oeuf. Pour comble, le peu qui restera se vendra au rabais. Fraises, abricots, tomates se heurteront au mur de l'importation...

Si la récolte s'annonce faible, on ouvre largement les frontières et quand nos produits arrivent sur le marché, rien ne va plus..."*

Durant cette période où l'on peut vraiment parler de malaise paysan, le secteur viti-vinicole est aussi en crise. Les récoltes excédentaires ont provoqué dès 1947 une chute des prix. Les 100 kg de Fendant de Leytron payés 150 francs en 1946 ne valent plus que 80 francs en 1951.

Cette situation difficile qui secoue le monde agricole aura l'avantage de favoriser la mise en place rapide d'un dispositif politique qui permettra une meilleure protection de notre agriculture.

Le statut du vin dès 1953 prend en main les destinées de la viticulture suisse en mettant sur pied un cadastre viticole et surtout en assurant à nos vins une protection vis-à-vis des vins étrangers.



En Valais, à la même époque, afin de favoriser l'écoulement de la production viticole, fruitière et maraîchère, les producteurs et les commerçants décident de fonder un office de propagande. L'OPAV sera ainsi institué par un décret que le peuple acceptera le 13 mars 1952.

Depuis, le Valais dispose d'un instrument qui n'a pas l'ambition de supprimer tous les problèmes liés à la commercialisation des vins, des fruits et des légumes produits dans notre canton, mais qui, sans cesse, oeuvre pour faire connaître ces produits et en accroître la demande.

Sa structure actuelle

C'est la loi du 10 mai 1978 sur la mise en valeur des vins, des fruits et des légumes qui définit la structure de l'OPAV tel qu'il se présente aujourd'hui.

L'OPAV comprend deux secteurs bien distincts : le secteur viti-vinicole d'une part dont la fonction se rapproche de celle de l'Office des vins vaudois; le secteur des fruits et des légumes d'autre part, qui n'a pas son pareil au niveau des cantons suisses.

La commission vinicole formée de 80 délégués des organisations professionnelles vinicoles et la commission des fruits et légumes formée de 40 délégués ont pour tâche de nommer un comité exécutif (11 à 13 membres) qui assure l'administration générale de l'OPAV. C'est ce comité qui, chaque année, gère le budget, présente le rapport de gestion et les comptes aux deux commissions réunies en assemblée générale. Le comité de l'OPAV a aussi pour tâche de nommer le personnel de l'OPAV. Ce personnel forme une équipe restreinte qui se compose d'un directeur, d'un adjoint, de deux secrétaires et d'un magasinier qui travaille à temps partiel.

Son financement

L'office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne est financé tant par la production que par le commerce.

Les producteurs s'acquittent d'une taxe à la surface alors que le commerce participe selon les quantités mises sur le marché.

Les deux secteurs (vins - fruits et légumes) restent financièrement indépendants l'un de l'autre. Leurs budgets et leurs programmes d'action sont séparés.

Son activité

L'activité de l'office de propagande est variée. Elle s'inscrit dans le cadre de la loi qui définit son but de la manière suivante : "Favoriser par l'information et la publicité l'écoulement des produits de l'économie vinicole, fruitière et maraîchère".

S'il est plus facile de faire de la publicité que de l'information, le coût des campagnes publicitaires a incité l'OPAV à se tourner de plus en plus vers les relations publiques.

Ces actions de relations publiques se conçoivent ainsi plusieurs niveaux. A un niveau général, l'OPAV se joint à diverses autres organisations qui se soucient de diffuser à l'extérieur du canton une image réaliste du Valais.

A un niveau intermédaire, il collabore régulièrement avec l'Union Valaisanne du Tourisme pour présenter dans des foires et expositions un Valais des vacances, du soleil, des vins, des abricots...

Enfin, au niveau sectoriel, la présentation du nouveau millésime, l'organisation de séminaires de dégustation, de train des vendanges, la réception de journalistes constituent des exemples de l'activité vitivinicole de l'office.

Dans le secteur des fruits et des légumes, la situation est encore un peu différente. Du fait qu'à part les asperges, les abricots et les poires Williams, nos produits ne peuvent se profiler comme exclusivement valaisans, certaines campagnes de publicité et de relations publiques s'élaborent sur le plan suisse. L'OPAV participe donc à l'activité de l'USL et de la FUS qui se chargent respectivement de la promotion pour les légumes de garde et les pommes.

L'OPAV tient pourtant à mettre en évidence la provenance des produits du Valais. A cet effet, une marque Fruits et légumes du Valais a été choisie afin de regrouper les différentes productions du canton. Cette nouvelle marque devrait permettre d'obtenir

Cette nouvelle marque devrait permettre d'obtenir une certaine unité dans l'action promotionnelle de l'OPAV.

Les moyens financiers à disposition ne permettent pas d'oeuvrer avec continuité en faveur de certains produits qui, selon la situation du marché, posent ou ne posent pas de problèmes de commercialisation.

En insistant sur la marque Fruits et légumes du Valais, ces actions ponctuelles pourront s'insérer dans le cadre d'une promotion globale pour les produits de l'agriculture valaisanne.



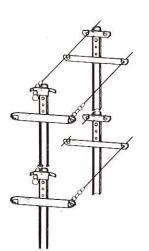
Brevet 1003/81

PIQUETS DE VIGNE

pour taille guyot avec supports de fils INDÉCROCHABLES réglables à hauteur désirée

Fer profilé U

ZINGUÉS faits pour durer



Piquets de tête, 170 cm, perforés pour réglage hauteur des fils, 2 étriers supports de fils boulonnés, avec écrous à ailettes.

Intermédiaires, 170 cm. Même exécution.

Contre-fiches, (écrou à ailettes) Piquets d'ancrage Tendeurs, Chaînette

> OUVERT TOUS LES JOURS EXPOSITION PERMANENTE ET DÉMONSTRATION

Fil de fer, galv. première qualité tous diam. roul. env. 40 kg.

Mousse spéciale à 2 composants pour ancrage des piquets de tête (1 trou de plantoir suffit).

Echalas galvanisés. Marchandises de qualité à des prix compétitifs.

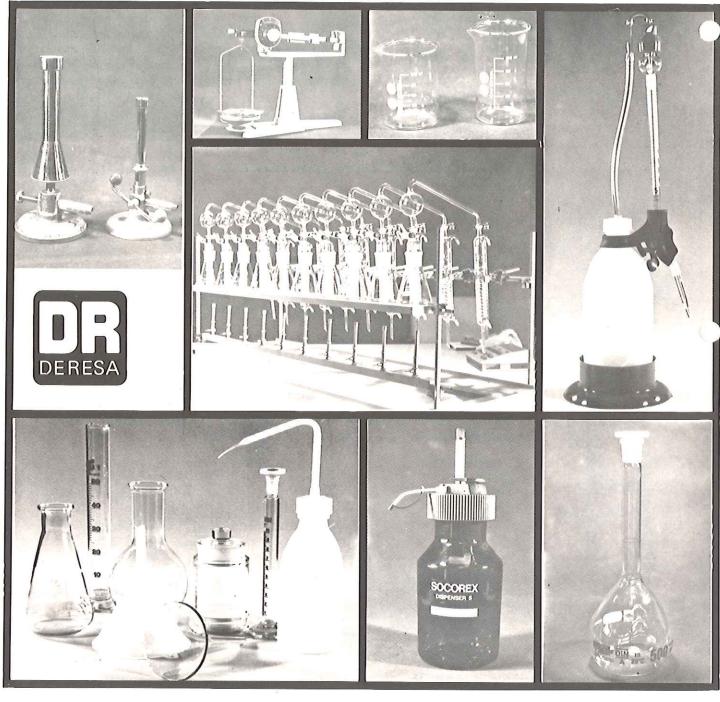


Droguerie de l'Ale 1003 Lausanne tél.(021) 23 32 26

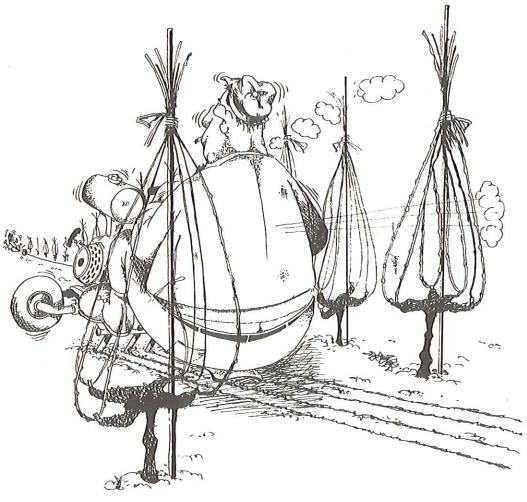
2ème ÉTAGE

Articles pour laboratoires





AUTOMNE



Dessin de Stephane MONNIER Ancien

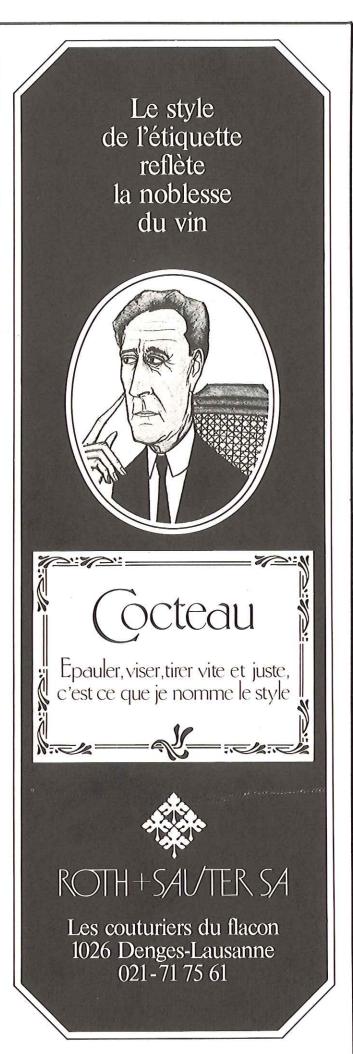
MICHEL GAUD 11, rue Ancien-Port - Genève (022) 32 69 63

SPECIALISTE

- . Bouchons liège
- . Capsules thermorétractables + plombs
- . Capsules à vis
- . Capsules couronnes

AGENT GENERAL

GIOVANOLA FRERES S.A. - Monthey
CHELLE - PARIS & MULHOUSE



L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE

Domaine Viti-Vinicole cherche

OUVRIER VITICOLE

sachant exécuter les travaux de cultures.

Place stable, bonne rénumération, 4 semaines de vacances.

Offre au secrétariat des "Anciens" En Roland, 1261 Bassins, qui transmettra.



SOMMAIRE EDITORIAL - La viticulture valaisanne 1 Cl.-H. Carruzzo CHERS ANCIENS - Message du Président . . . 3 BILLET DU REDACTEUR DERNIER HOMMAGE à Jean-Daniel BLANC . . 5 Dominique Favre FULLY vous accueille Cl. Roduit R. Barras La mesure de la teneur en sucre des moûts et J-F. Schopfer Ph. Vautier Le vase de bois et son entretien J-Ls. Lagnaz La taille pneumatique P. Leyat fils L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne A. Darbellay

Reproductions partielles - ou extraits - de ce journal ne sont autorisés qu'avec l'accord de la Rédaction.