BAIDEN

MARS 1985

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. 027-22 39 79

PRESIDENT

: M. PEREY - TEL. 021-71 70 52

SECRETARIAT

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

Tirage: 1700 ex.

Impression: PUBLIDEE Lausanne

Vuachère 83 - tél. (021) 28 68 34

EDITORIAL

Alexandre VEZ Directeur de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins / Nyon

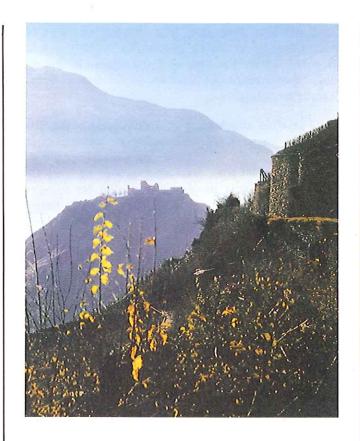


Problèmes viticoles: Adaptation et diversification

La situation d'excédents, qui caractérise depuis quelques temps notre économie viti-vinicole, exige des solutions: limitation de la production, adaptation de l'encépagement, diversification de la mise en valeur des produits de la vigne. Toute mesure doit être examinée.

Actuellement, nous couvrons pratiquement la totalité des besoins du pays en vin blanc et il faut bien constater que chaque année à forte production provoque presque inévitablement des situations excédentaires malsaines.

Dans les vins rouges, nous pouvons relever que plus du 80% des vins consommés dans notre pays sont importés. C'est un chiffre qui mérite réflexion. Toutefois, il faut être conscient que, si l'on veut envisager une certaine adaptation de notre encépagement en direction de la production de vin rouge, nous nous devons d'être concurrentiels aussi bien sur le plan de la qualité que du prix. Ceci est beaucoup plus difficile dans le secteur des rouges que dans celui des blancs. Relevons toutefois que les rouges de quelques-uns de nos vignobles ont une réputation méritée et encourageante auprès du consommateur. Des efforts en vue d'une amélioration de la qualité doivent cependant encore s'accentuer. Ainsi, dans les terres graveleuses favorables au Pinot noir, il convient de freiner la tendance à une substitution de ce cépage par le Gamay plus productif il est vrai. En outre, le Gamay devrait être réservé aux zones où sa maturité ne





pose pas de problèmes. Il serait aussi souhaitable d'accorder plus de soin au choix des clones; ainsi, le clone "Mariafeld" de Pinot noir ne devrait être cultivé que dans les zones très exposées à la pourriture. Il produit certes un bon vin, mais qui n'égale pas toujours celui obtenu avec les clones de Pinot noir à petits grains. Parmi les clones de Gamay, une attention particulière devrait être accordée aux nouveaux clones sélectionnés par la SICAREX (Société d'intérêt collectif agricole de recherche et d'expérimentation du Beaujolais). Certains de ces clones sont actuellement à l'examen et les résultats sont encourageants. Des croisements entre Gamay et Reichensteiner ont été entrepris à la RAC. Les meilleures lignées sont actuellement au niveau d'essais décentralisés. Ces croisements se distinguent par leur précocité, leur richesse en sucre et en matière colorante et leur bonne résistance à la pourriture grise. Les vins obtenus se sont avérés de qualité supérieure au Gamay traditionnel. C'est donc de bon augure.

Il est parfois proposé une diversification de nos cépages blancs. Il convient toutefois de souligner que le marché des spécialités reste limité, en particulier pour les vins aromatiques ou les vins de dessert. Cependant, on peut penser que des cépages comme le Pinot blanc, le Chardonnay ou la Petite Arvine mériteraient peut-être un peu plus d'intérêt, mais ceci essentiellement dans les zones particulièrement propices à la culture de ces cépages. Ils peuvent donner des vins secs remarquables.

L'exemple de l'Alsace, où le Pinot blanc a pris le relais du Chasselas pour l'obtention d'un bon vin de carafe, mérite qu'on s'y arrête. La Malvoisie pourrait trouver aussi une certaine extension.

La production de ces dernières années nous a montré à quel point les variations de rendement pouvaient être importantes avec un cépage aussi capricieux que le Chasselas et ceci en dépit des efforts des vignerons pour tempérer ces excès. Il conviendrait donc de pouvoir stocker à moindres frais les moûts en années d'abondance et les vinifier en années maigres. Les essais de concentration du moût, de 2,5 à 3 fois leur volume, et de stockage sous CO₂ réalisés à la RAC, se sont avérés très prometteurs.

Le moût concentré, puis redilué et vinifié en temps voulu a donné des vins jeunes et appréciés. Cette technique est économiquement très intéressante. Elle n'est toutefois pas reconnue par la législation existante, mais pourrait s'envisager pour des vins courants.

La désalcoolisation totale du vin est aussi envisagée. Le procédé technologique est peu coûteux et les frais se trouvent atténués par les possibilités de récupérer l'alcool. Pour l'oenologue et l'ami du vin, une désalcoolisation totale représente un dépouillement inacceptable. Toutefois, si une boisson agréable pouvait être ainsi préparée et qu'elle trouve un certain marché, pourquoi pas. Il convient de ne négliger aucun débouché. Soulignons toutefois que les "boissons désalcoolisées à base de vin" (en l'occurence, il ne nous est pas possible de parler de vins désalcoolisés), qui sont actuellement mises sur le marché, n'ont pour l'instant rien qui puisse enthousiasmer le consommateur. Il devrait cependant être possible, avec l'aide d'une technologie plus élaborée, de produire une boisson sans alcool agréable au palais.

Des travaux en cours à la Station de Changins ont pour objectif de produire des vins moins alcooliques en pratiquant une légère désalcoolisation. Les premiers résultats réalisés avec le Chasselas semblent prometteurs. La qualité n'est pas affectée et le vin gagne souvent en finesse. Ce type "light wine" pourrait trouver un certain développement comme vin d'apéritif. Il pourrait ainsi mieux correspondre aux tendances et au style de la vie moderne. Ainsi, des vins à faible teneur en alcool (7 à 9%) ont pris un gros essor aux USA. En 1983, ils représentaient le 3% des vins consommés en Amérique. En France, on est préoccupé par cette évolution. Encore faut-il avoir les cépages qui se prêtent bien à ce genre de traitement. Selon nos essais, le Chasselas semble bien convenir.

Un autre produit qui est élaboré à base de vin et qui a fait son apparition aux Etats-Unis est le "cooler". Il s'agit d'une boisson à base de vin aromatisée aux fruits (mangue, ananas, fruit de la passion, abricot, framboise, etc.). Cette boisson titre entre 5 et 7% d'alcool et fait actuellement son entrée en boîtes métalliques dans les marchés européens. Les vins sans alcool de même que les "coolers" ne répondent pas aux critères légaux qui

caractérisent le vin. En outre, pour des raisons de prix de revient, la boisson de base doit être très bon marché. Il s'agirait donc d'une valorisation qui concernerait principalement les vins courants, éventuellement les vins déclassés. Reste à savoir dans quelle mesure une boisson agréable pourra être obtenue à partir d'un tel vin.

En conclusion, nous constatons qu'en complément d'une politique viticole axée sur la qualité et sur la maîtrise de l'encépagement, une diversification de la mise en valeur du raisin offre certaines possibilités de résoudre les problèmes de notre viticulture. La législation devrait toutefois être adaptée à ces nouvelles possibilités technologiques. Il convient cependant de ne pas se faire trop d'illusions sur l'importance du marché indigène pour ces nouvelles boissons élaborées à partir de vin. Ces dernières ont certainement moins d'impact chez nous où les traditions vineuses et gastronomiques sont mieux implantées que dans un pays neuf comme les Etats-Unis. Néanmoins, nous devons rester ouverts à toute possibilité nouvelle et les bons résultats obtenus dans les dégustations avec des vins légèrement désalcoolisés (type light wine) doivent nous encourager dans cette voie. Tout changement exige cependant beaucoup de prudence et nous ne devons pas oublier que le vin de Chasselas reste le fer de lance de notre viticulture.

La banque qui appartient à ses clients.



Les amis du club gastronomique, qui essaient une nouvelle recette, sont également trois des personnes qui soutiennent la Caisse Raiffeisen locale, en tant que clients et sociétaires avec droit de partici-

En effet, chaque Caisse Raiffeisen est une coopérative autonome. Elle existe pour les gens de la région et ceux-ci font sa force. Partout en Suisse, dans plus de 1200 communes.

Quand viendrez-vous nous consulter?

...aussi votre banque!





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 ale 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







PLAQUES FILTRANTES, avec et sans amiante BOUCHONS, COURONNES. toutes dimensions CAPSULES, PVC, plomb, aluminium MACHINES et ARTICLES DE CAVE

cuves, produits oenologiques

CHAILLOT

Rue Zurlinden 6 Tél. 022/36 60 72 / 35 28 87 1211 Genève 6

POMPES SMILE

Depuis plus de 95 ans la maison

J.-L. DUPENLOUP 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

Message du Président

Michel PEREY



Billet du rédacteur

Philippe MATHIS



Chers Anciens,

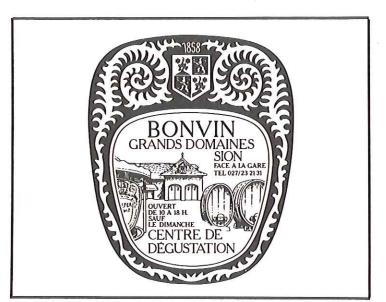
Plusieurs fois lors de nos assemblées générales, la question: "Qu'en est-il de la reconnaissance du diplôme de l'ESVOA sur le plan fédéral?" revient dans la discussion. Malheureusement notre Ecole, fondation intercantonale, est reconnue comme école spécialisée, mais son diplôme n'entre pas dans la hiérarchie des titres professionnels reconnus par la Confédération. A plusieurs reprises nos prédécesseurs au comité s'en sont occupés et sont intervenus à Berne, mais sans succès.

Les choses ont évolué depuis peu. L'ordonnance fédérale sur la formation professionnelle agricole est en révision. Une commission extraparlementaire dont fait partie notre directeur, M. Schopfer, a été mise en place pour étudier le sujet. Dans le cadre de ces discussions, il a été étudié la possibilité d'introduire l'examen professionnel aboutissant à un BREVET, étape intermédiaire entre le certificat fédéral de capacité et le diplôme de maîtrise. Un tel brevet, qui existe déjà pour les métiers dépendants de l'OFIAMT, correspondrait à merveille au diplôme de l'ESVOA.

Lors de notre dernière assemblée générale au Vully, M. Schopfer a exposé le problème aux membres présents, qui ont massivement approuvé la proposition du comité, d'appuyer l'idée d'introduire un tel titre pour nos corps de métier. Nous sommes donc intervenus en ce sens auprès du président de la commission citée plus haut, et votre comité reste attentif à l'évolution de la révision de cette ordonnance fédérale.

Après la formation professionnelle, rapprochonsnous de la profession elle-même afin de permettre à votre président de vous souhaiter à tous, chers Anciens, plein succès dans cette année viticole, oenologique ou arboricole qui commence.

Bien amicalement.



Notre revue bisannuelle s'intitule "OBJECTIF". A lui seul ce titre est à la limite de la prétention. Cependant, nous essayons de fournir des articles dits "objectifs" donc sans parti pris, mais aiguisant la réflexion et le sens critique des lecteurs.

Des réflexions, il en existe énormément qui jaillissent spontanément à l'écoute du secteur vitivinicole plus particulièrement et agricole d'une façon générale. Les journaux et tous les médias envahissent nos yeux et nos oreilles de sujets qui trop souvent nuisent à la profession, mettant en évidence volontairement ou involontairement les aspects les moins glorieux du secteur d'activité. Nous n'avons même pas à citer ici des points précis, l'imagination de chacun y pourvoira aisément.

Trop de personnes ont actuellement le réflexe sous prétexte de se montrer supérieures, meilleures, irréprochables, d'attaquer les partenaires et concurrents, de les démolir, de les salir en développant uniquement les aspects négatifs de ceux-ci. Après moi le déluge. Cette attitude ne conduit nulle part et surtout, n'augmente aucunement le crédit que nous devons tous reconquérir auprès des consommateurs.

Ainsi nous dénonçons: les "guéguerres" entre cantons viticoles, vignerons, catégories d'encaveurs, qui n'existent que pour maintenir un climat néfaste à l'ensemble. L'attitude décrite ci-dessus nous apparaît comme la meilleure solution pour un suicide collectif d'où personne ne sort grandi. Il semble que l'antidote réside dans l'arrêt immédiat de cette façon barbare de réagir et que chacun table sur ses propres avantages sans comparaison négative. Les "moi je fais... alors que..." ou les "moi je ne fais pas comme..." ne doivent plus avoir cours dans les discussions. C'est cela aussi être objectif.

Il faut donc que chacun se rende compte très rapidement que nous devons, au-delà des difficultés du moment, laisser transparaître une attitude positive, un optimisme à toutes épreuves qui engendre, la foi en l'avenir, la sécurité et la sérénité dans le respect éthique de notre profession.

Ce code d'honneur, nous souhaitons que les "anciens" l'adoptent désormais afin que, lorsque la vigne laissera à nouveau poindre ses bourgeons, tous tissent de nouveaux échanges.

N'est-il pas, d'ailleurs heureux de constater au travers des textes de ce numéro, la concordance de vue entre la "Berne fédérale" et la Fédération Romande des Vignerons? C'est de bon augure et dans l'optique défendue précédemment.

Après d'autres adjonctions, il est temps que chacun mette un peu d'eau dans son vin!

La situation actuelle de la viticulture suisse

J.C. PIOT - Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture



Exposé de M. J.C. Piot, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, à l'occasion de l'assemblée de l'Association des anciens étudiants de l'Ecole supérieure de viticulture, oenologie, arboriculture et technicum de Changins, tenue à Nant/Vully le 17 novembre 1984

Avant de vous entretenir de la viticulture suisse et de ses problèmes actuels et futurs, j'aimerais faire un bref survol de la viticulture mondiale.

Viticulture mondiale

Selon les plus récentes statistiques de l'OIV (Office International de la Vigne et du Vin), le monde vitivinicole se trouve aujourd'hui dans une situation difficile. Bien que, de 1976 à 1982, la surface viticole globale ait diminué de 300'000 ha et ne représente plus que 10 millions d'ha, la production mondiale de vins rouges et blancs a augmenté de façon spectaculaire. Si en 1976, elle s'élevait à 321 mios d'hectolitres, elle a atteint 366 mios hl en 1982, soit une augmentation de 15 pour cent.

Ces chiffres ne seraient pas alarmants si, durant la même période, la consommation n'avait pas diminué de 3 pour cent. Le problème des excédents de vin dans le monde s'est donc aggravé ces dernières années. L'analyse de la situation et de l'évolution probable ne laisse malheureusement pas présager une amélioration dans un proche avenir.

Pour différentes raisons on peut douter que la consommation de vin puisse se développer encore et la Suisse ne sera pas nécessairement épargnée. Tôt ou tard, il faudra donc trouver de nouvelles solutions pour l'écoulement des récoltes. La modification du genre de vie, les soucis nutritionnels (teneur en calories des vins), les dispositions légales (alcool sur les routes) et la stagnation, voire la diminution de la population dans les pays occidentaux, principaux consommateurs de vin, sont quelques facteurs qui expliquent ce phénomène, et qui méritent de retenir l'attention.

Si cette brève analyse peut paraître pessimiste, voire même alarmante, je dois toutefois la compléter par une remarque importante, que je veux positive: cette surabondance de vin est due avant tout à la production de masse de certaines grandes zones viticoles, et aussi de certains producteurs peu préoccupés de l'avenir de leur profession. Les vins de bonne qualité ne connaissent pratiquement pas de problèmes de placement, les années plus "généreuses" étant dans la règle compensées par celles qui le sont moins.

Il ne m'appartient pas de critiquer ici les pratiques en vigueur dans les pays voisins, où la distillation d'importants volumes de ce qu'on veut bien appeler encore du vin entretient et conforte en quelque sorte des productions de qualités inférieure. Ceci même si ces opérations on lieu à bas prix pour les vignerons. Je dirai même que cela les incite à persévérer dans une mauvaise voie. Et les "manifs" de vignerons en colère dans le Midi démontrent bien que la libre circulation des biens dans la Communauté européenne (CE) n'a finalement pour effet que de déplacer les problèmes plutôt que de contribuer à les résoudre.

(Du 1.7.82 au 30.6.83, la CE a ainsi distillé quelque 22 mios hl de vin, opération qui a coûté env. 300 mios d'ECU).

Comme déjà dit, je constate mais ne critique pas, car je connais insuffisamment le contexte global de telles mesures, et ne suis donc pas à même de proposer des solutions pour améliorer la situation à brève échéance.

En définitive, il existe donc un marché pour les vins de qualité qui n'est pas dénué de potentialités intéressantes. Il s'agit seulement de le reconnaître, et d'agir en conséquence! Je m'empresse d'ajouter que cette constatation est aussi valable pour la Suisse.

Situation en Suisse

Au 30 juin de cette année quelques 220 mios de litres de vins étaient en stock. Si nous tenons compte d'une récolte 1984 qui, d'après les dernières informations, devrait se situer à environ 120 mios de litres, si nous soustrayons une quantité transformée en jus de raisin, bourru et raisin de table équivalant à 9 à 10 mios de litres, nous obtenons des disponibilités de quelques 330 mios de litres. Ces disponibilités, stocks au 30 juin plus la récolte de l'année, doivent en période normale couvrir 24 mois de consommation (9 mois du 1er juillet au 31 mars de l'année suivante, moment de la mise sur le marché du nouveau millésime - 12 mois qui doivent être couverts par la récolte - une réserve de 3 mois). Ainsi, si nous retenons une consommation probable de 105 mios de litres, les disponibilités de 330 mios de litres couvrent une consommation d'environ 38 mois, soit un excédent de 14 mois de consommation. Globalement considérée, la situation ne s'est donc pas aggravée avec la récolte 1984 grâce au courage des autorités cantonales, bien soutenues par les organisations vigneronnes, à la bonne discipline de la grande majorité des producteurs, et au sursaut de compréhension au dernier moment de Dame Nature. Nous avons ainsi évité le pire.

Comment en sommes-nous arrivés là ?

Comme vous le savez tous, après la vendange record de 1977 nous avons connu quatre années de faibles récoltes. Puis deux années exceptionnelles du point de vue de la quantité, 1982 avec 184 mios de litres et 1983 avec 161 mios de litres, ont amené, par rapport à la consommation moyenne, une surproduction de 130 à 140 mios de litres. La consommation, qui a diminué durant les années où le vin indigène manquait, n'ayant pas repris immédiatement son rythme de croisière, la situation s'est dégradée dangereusement avec une forte pression sur les prix.

Il n'est donc pas étonnant que l'on veuille, après coup rechercher des coupables.

Importations

Certains ont prétendu que la situation actuelle résultait d'importations trop élevées de vins blancs durant les années de faible production; je ne peux y souscrire. Durant les années 1981 et 1982 nous devions constater un manque prononcé de vins indigènes et de graves tensions sur le marché. Si, pour les vins rouges, l'augmentation des contingents ne posait pas trop de problèmes, pour les vins blancs par contre, une situation inhabituelle se présentait. Jamais, depuis l'introduction de la limitation des importations, nous ne fûmes confrontés à un tel déficit, rendant nécessaire l'ouverture d'importants contingents extraordinaires. Le manque de marchandise et la forte demande de vins blancs, avec l'emballement des prix qui suivit, exigeaient une réaction rapide. Des erreurs d'appréciations ont-elles été commises ? Il faut analyser la situation en se replaçant dans le contexte de l'époque. Aujourd'hui, l'expérience aidant, on peut se demander comment agir si un cas semblable devait se représenter. Il convient également de mentionner que ceux-là mêmes qui aujourd'hui demandent de limiter fortement l'attribution de contingents, plaidaient le contraire il y a à peine plus de deux ans.

Nous pouvons nous réjouir que le consommateur, après trois ans de pénurie, ait retrouvé rapidement le goût des vins indigènes après la récolte 1982. La consommation de ces vins (du 1.7.83 au 30.6.84) a retrouvé sa moyenne décennale.

Par ailleurs, nous devons aussi admettre que, même si l'année est "excédentaire", une certaine importation est nécessaire. Rappelons à ce sujet que l'importation de vins blancs étrangers (spécialités en bouteilles - vins industriels) ne représentait en 1983 que 13 pour cent de la production des vins blancs indigènes. Pour les vins rouges, on importait pour la même période trois fois la production suisse. Il serait cependant illusoire de croire qu'une sensible diminution de nos importations de vins rouges entraînerait automatiquement une forte augmentation de la consommation des vins indigènes. Le consommateur ne remplacera pas le vin rouge étranger par du vin blanc suisse; tout au plus une augmentation de la consommation des vins rouges du pays pourrait en résulter, si le rapport qualité : prix est satisfaisant.

Pour l'année 1984 aucun contingent additionnel de vin rouge n'a été ouvert; au vu de la situation, cette mesure sera très certainement prorogée en 1985. En ce qui concerne l'importation de vins rouges en bouteilles, l'ordonnance a été renouvelée au 1er novembre 1984 sans modification en ce qui concerne la quantité exempte de surtaxe (150'000 hl) et le droit de douane supplémentaire (100 francs/quintal brut), mais sans limitation de durée. Il est évident que si nous devions constater que par la non-ouverture de contingents additionnels, les quantités importées sous verre devaient augmenter, nous nous verrions obligés de réviser l'ordonnance. La toute dernière mesure prise - diminution des tolérances admises dans le trafic frontalier - a aussi pour but une régularisation de la situation, vu les nombreux abus constatés depuis un certain temps. Rappelons qu'avant le 1.11.84 la réglementation prévoyait l'importation sans permis des quantités suivantes: (par personne et par jour)

- 21 de vin rouge ou blanc (litre)

- 10 l de vin naturel rouge ou blanc en récipients de plus de 3 l ou en fiasques, contre paiement du droit de douane

20 kg brut de vin rouge en bouteilles + 20 kg brut de vin blanc en bouteilles) en payant) le droit) de douane

21 à 200 kg brut de vin rouge en bouteilles, en payant le droit de douane et le supplément.

Comme ces quantités pouvaient être cumulées, il s'ensuivait une possibilité d'importation (journalière) de quelque 114 l par personne. Tant que cela restait dans le cadre de déplacements occasionnels dans les célèbres vignobles de France ou d'Italie, personne n'avait grand chose à redire.

En revanche, lorsque la Direction générale des douanes attira notre attention sur le traficotage enregistré dans les ports francs ainsi qu'à certains points frontière où des "envois" de 20 kg à la fois à des personnes diverses, mais "collectés" ensemble par le même passeur - qui venait en prendre livraison par camion, mais évitait du même coup la surtaxe - il fallait réagir. Ce fut fait.

Les nouvelles instructions douanières restreignent comme suit les importations de vin par les particuliers :- 2 l par personne de - de 17 ans, sans redevance ni permis (l litre dans le trafic de frontière)

- 10 l au total (bouteilles ou plus gros récipients) sans permis mais avec droit de douane - ICHA

- 20 kg brut de vins en bouteilles destiné à une expédition subséquente par fer ou par route, avec droit de douane - ICHA (à la sortie d'entrepôts douaniers : 2,5 kg brut au max.).

Il ne sera pas délivré de permis d'importation pour des vins en bouteilles en sus de ces quantités.

En Suisse romande, à ma connaissance, cette nouvelle réglementation n'a pas provoqué de raz de marée d'indignation. La réaction a été toute différente en Suisse alémanique, où un battage journalistique et de nombreuses lettres personnelles au Conseiller fédéral Furgler ont été constatés.

Sans autre réflexion, on accuse le Conseil fédéral de faire ainsi le jeu des "gros" importateurs (qui reçoivent des permis) et celui des vignerons de la Suisse romande, qui s'en donnent "à qui mieux-mieux" pour obliger l'amateur de bon vin à ingurgiter leur "piquette" surabondante et trop chère. Or vous savez comme moi que, si des erreurs ont été commises en 1982, la récolte 1983 fut magnifique, et que celle de 1984 est soumise à des critères qualitatifs sévères. Quant aux prix à la production et au négoce, ils ont subi une adaptation sensible vers le bas. Par contre, les établissement publics n'ont hélas pas tous suivi.

Cadastre viticole

D'aucuns ont prétendu que le problème des excédents était dû à l'augmentation "massive" des surfaces du cadastre viticole. En d'autres termes, on nous accuse d'avoir été trop larges ces dernières années. L'étude des chiffres concernant le cadastre viticole montre clairement que nous avons suivi une politique restrictive en la matière depuis toujours. Durant les années de disette le nombre des demandes d'admission en zone viticole a fortement augmenté, provoquant ipso facto une augmentation des surfaces admises. Le statut du vin ne réglant l'admission que sur la base de critères techniques, cette évolution ne pouvait être facilement freinée.

A l'époque, de nombreux vignerons, des encaveurs, voire des coopératives exigeaient moins de sévérité dans l'étude des demandes. Aujourd'hui, les mêmes personnes réclament un moratoire du cadastre viticole. Par ailleurs, les demandes qui nous parviennent encore concernent des terrains de plus en plus marginaux pour la production de vins de qualité, qu'il faut donc examiner avec la plus grande réserve. Il est du reste difficile de comprendre qu'aujourd'hui encore, nous recevions de telles demandes.

Quoi qu'il en soit, durant les 14 dernières années (1970-83), la surface viticole suisse a augmenté de 10 pour cent seulement et ce ne sont pas ces 10 pour cent qui sont la cause première de l'année record 1982, qui a donné un surplus de 50 pour cent par rapport à la moyenne décennale.

Recherche agronomique

On dit aussi que les Stations fédérales de recherches agronomiques, par la sélection de clones par trop productifs, portent la responsabilité des surplus. C'est une mauvaise querelle. Il est vrai que dans ce domaine, les travaux des stations ont permis d'énormes progrès. En trouvant des clones plus résistants, plus réguliers quant à la charge, on a contribué à augmenter la productivité. Mais seule l'utilisation adéquate de ces sélections donne une production normale de bonne qualité. Ce n'est pas parce que le potentiel du cep permet d'obtenir 3 à 4 kilos de raisins au mètre carré si l'on taille long qu'il faut l'utiliser à fond! Ces critiques ne sont objectivement pas fondées, et touchent tout au plus les viticulteurs qui utilisent les nouveautés sans discernement.

En définitive, la situation que nous connaissons depuis 1982 est due essentiellement aux conditions climatiques, et dans une faible mesure seulement aux nouvelles techniques de culture, aux hautes sélections, à l'augmentation de la surface et des importations. Nous nous trouvons face à un problème multifactoriel, où l'élément le plus important : le climat, ne peut être commandé par l'homme (sauf l'arrosage excessif).

Je suis d'avis que le ton n'est plus aujourd'hui à la polémique, mais bien à la concertation, à la mise au point de nouvelles règles du jeu.

Oue faut-il faire?

Il n'y a pas une solution miracle. Seul l'effort commun de toute l'interprofession du vin, s'exerçant sur plusieurs plans, peut amener une amélioration de la situation.

A la vigne

A la production, l'effort principal doit être porté sur une meilleure qualité. Si nous voulons vendre nos vins à des prix permettant la couverture des frais de production, nous devons offrir des raisins et des moûts de haute qualité, de haute "crédibilité", donc accepter les rendements quantitatifs correspondants.

A la cave

Chez les encaveurs, cet effort doit se poursuivre lors de la vinification. De la retenue dans le sucrage et dans le coupage doivent redevenir pratique normale. Seule une séparation claire entre vins déclassés, vins courants et vins d'appellation permettront de retrouver la confiance du consommateur, car il faut bien admettre qu'à cet échelon aussi, tout n'a pas été toujours parfait. Si les oenologues peuvent faire des "miracles" dans le secret de leurs caves profondes, il serait faux d'oublier que la qualité du vin se fait d'abord et essentiellement à la vigne, par les soins attentifs que lui porte le vigneron.

Sur le marché

Du côté du négoce enfin, il reste beaucoup à faire. La période de la vente facile est terminée; la promotion de nos vins, la prospection de nouveaux marchés, en d'autres termes une politique de vente plus agressive doit remplacer l'attentisme des années passées. Nous devons reconquérir l'intérêt, la sympathie, le goût du consommateur. Des bons vins à prix raisonnables en sont l'atout principal, dans les magasins comme dans les pintes.

A la frontière

Un dosage adéquat des importations, compatibles avec nos engagements internationaux, soulignera l'intérêt que nous portons à la viticulture indigène et à ses produits de qualité.

Quelles sont les mesures envisagées par Berne ?

Dans l'immédiat, seules les actions prévues dans l'arrêté fédéral sur les mesures temporaires en faveur de la viticulture et dans le statut du vin sont possibles. Nous les avons prises (aide au stockage, utilisation non alcoolique d'une partie de la récolte, limitations des importations). De son côté la

Je pense cependant que toute réglementation fédérale en la matière doit respecter les particularités cantonales, voire régionales. Il me paraît que des dispositions trop précises, trop détaillées, concoctées par "Berne", n'aboutiraient finalement qu'à diminuer le sens des responsabilités et la volonté de mieux faire des gens de l'interprofession vitivinicole. Il faut donc s'entendre sur les grandes lignes d'action, mais laisser la plus grande liberté aux cantons et à leurs organisations professionnelles de la vigne et du vin pour définir les détails, fixer les différents seuils de qualité et les dispositions particulières relatives aux appellations. Chaque vin a sa personnalité, son caractère, ses amateurs aussi, et ne peut être comparé au lait, produit standard par excellence.

Une excellente base de discussion a été laborieusement mise au point par les instances dirigeantes de la Fédération romande des vignerons. Il me plaît de relever dans ce contexte l'engagement personnel de MM. Ed. Chollet, président, et T. Stampfli, secrétaire de la Fédération romande des vignerons. Je loue leur clairvoyance, leur réalisme et leur courage, car leurs propositions ne sauraient plaire à tout le monde. Et les mesures sévères, mais indispensables prises par les cantons romands - il a aussi fallu du courage aux responsables politiques pour les faire admettre - à la veille de la vendange 1984, ont été inspirées par les dirigeants de la Fédération romande des vignerons. C'est un grand pas dans la bonne direction.

Par souci d'équité confédérale, je dois rappeler qu'en Suisse alémanique, les vignerons connaissent depuis longtemps des mesures analogues, mais avec d'autres cépages (blancs). Le résultat pratique, c'est qu'ils vendent leurs vins pratiquement sans problème.

La nouvelle définition du vin

Voici les grandes lignes de ce que j'aimerais voir figurer dans la prochaine réglementation fédérale, dont la révision va débuter incessamment. Vous savez sans doute que la Commission des finances du Conseil national demande la suppression du subside de reconstitution. Pour ce faire, il faut revoir l'Arrêté fédéral du 22 juin 1979. Nous pensons profiter de l'occasion pour y introduire des dispositions en vue d'améliorer la qualité de nos vins.

Nous pensons en particulier aux points suivants: 1.-Fixation d'une teneur minimum en sucre naturel du moût de raisin, valable dans tout le pays, audessous duquel il n'y aura plus de vin. Avec les moûts insuffisants on fera du vinaigre ou toute autre chose, sans aide fédérale, mais pas du vin. C'est la notion du degré minimum absolu, qui ne saurait être trop bas si nous ne voulons pas passer pour des "rigolos" face à l'opinion publique. Ce sera le point le plus délicat à fixer, celui qui donnera le plus à discuter.

2.-Quant au vin à proprement parler, il devrait connaître trois catégories de qualité soit, dans l'ordre croissant :

- le vin courant (vin blanc, vin rouge, évent. suisse)
 le vin de pays ou vin de table (Chasselas romand, Gamay vaudois, Ostschweiyer Riesling-Sylvaner, etc.)
- le vin d'appellation (Côteaux de Lully, Château d'Auvernier, Domaine des Faverges, p. ex.).

La teneur en sucre naturel du moût à la récolte sera déterminante pour le classement définitif des futurs vins et devra être fixée par les cantons (en collaboration avec la profession) avant les vendanges. Il est prévu d'introduire une limite du sucrage des moûts qui donneront les vins courants et les vins de pays, donc une limitation vers le haut de leur teneur en alcool. Ce ne serait pas le cas pour les vins d'appellation.

- 3. La limitation de la production à l'unité de surface viticole pourrait aussi être introduite à titre de mesure complémentaire. Nos Stations de recherches agronomiques l'étudient.
- 4. Le flaconnage devra aussi être réglé. En principe seuls les vins d'appellation seront mis en bouteilles standard de 35 et 70 cl ou leur multiple (magnum, jéroboam), les autres étant mis en litres ou en sous-multiples usuels, évent. en vinobox.

A l'échelon fédéral, il faut encore établir dans quel texte législatif et / ou dans quelle ordonnance figureront ces dispositions-cadre (Arrêté sur la viticulture, Statut du vin ou Ordonnance sur les denrées alimentaires). Je précise que nous discuterons ces problèmes avec l'Office de la santé publique, qui est lui-même en contact avec les chimistes cantonaux.

La procédure de consultation auprès des cantons et des milieux intéressés devrait pouvoir démarrer au printemps prochain si possible, de manière que les textes nouveaux puissent entrer en vigueur à fin 1986.

Je répète que les cantons et les organisations professionnelles de la vigne et du vin doivent pouvoir rester les maîtres de leur viticulture, fixer eux-mêmes leurs seuils de déclassement et autres prescriptions de détail. Les mesures prises devront être publiées régulièrement, de telle sorte que les consommateurs sauront à quoi s'en tenir en fonction de l'étiquette qu'ils trouveront sur les flacons au moment de l'achat. Ils achèteront pour autant que le rapport qualité : prix les satisfassent.

Cette nouvelle réglementation ne devrait pas remettre fondamentalement en cause l'accord de stabilisation des prix du vin. Il faudra cependant l'adapter aux nouvelles données.

Le cadastre viticole

Ce cadastre subsistera et la sévérité de son application aussi. Berne n'est pas opposé à un moratoire à son sujet. Toutefois, nous aimerions que les cantons, dans l'aménagement de leur territoire, évitent de classer de bonnes vignes en zones à bâtir, pour réclamer ensuite de nouvelles vignes en terrains moins favorables à la production de raisins de qualité. L'idée d'un cadastre spécial pour raisin de table, aussi séduisante qu'elle puisse paraître au premier abord, ne saurait malheureusement être retenue, essentiellement pour des raisons de sécurité du cadastre viticole proprement dit.

L'exportation

L'exportation, même si elle reste limitée et concerne avant tout le vin de Chasselas, qui passe pour une spécialité suisse à l'étranger, doit être maintenue afin que les canaux du marché restent ouverts en permanence. L'aide fédérale devrait pouvoir se limiter à un soutien des mesures de propagande et d'information prises par les intéressés.

Les importations

Durant la dernière décennie, les importations de vin ont augmenté, comme aussi la consommation du vin en Suisse, ainsi que les surfaces du cadastre viticole. Nous devrions pouvoir maintenir au moins la part du marché normale de la production indigène, soit un peu plus du tiers des besoins totaux. L'amélioration de la qualité des vins du pays est essentielle pour cela, et permettrait peut-être d'aller plus haut, si l'on produit ce que demande le client.

D'autre part, on ne saurait oublier que nos importations de vin servent aussi la politique économique extérieure du pays tout entier, que des engagements internationaux existent, et qu'on ne peut manipuler ceux-ci sans risquer des mesures de rétorsion de la part de nos partenaires. Celles-ci pourraient avoir des effets négatifs pour notre économie, vu que pour chaque franc gagné en Suisse, plus de 40 ct. proviennent de notre commerce avec l'étranger.

Un autre problème est celui de la répartition des contingents entre les ayant-droit, l'accession de nouveaux intéressés à ce commerce et la mobilité des contingents. Une commission présidée par M. R. Junod, président du gouvernement vaudois, a établi un rapport à cet effet, et la Commission des cartels remettra sous peu son avis sur le même problème. Vous serez renseignés en temps utile sur les décisions que prendra le Conseil fédéral en la matière.

Conclusions

Il est temps de conclure. Ce tour d'horizon doit vous prouver que la Berne fédérale, à l'avenir comme par le passé, entend donner à l'économie viti-vinicole suisse le soutien qui lui est nécessaire. En contre partie, nous attendons de la part des intéressés, à tous les échelons, une attitude franche et loyale ainsi qu'un engagement permanent en faveur de l'amélioration de la qualité de nos vins, qui reste l'atout essentiel en main de nos vignerons. Qu'ils sachent donc jouer leurs bonnes cartes. Je vous remercie de les aider.



La marque du bouchon de qualité (déposée)

MICHEL GAUD

Rue de l'Ancien-Port 11

1211 GENEVE 1

- BOUCHONS
- CAPSULES
- CUVES
- MACHINES

Télex 28 619 gaud ch

Tél. 022/32 69 63

Depuis plus de 100 ans



au service de la tradition du bouchon liège!

nous solutionnons vos problèmes de bouchage de vos vins et alcools:

- bouchons liège traités pour bouchage à sec et
- aux bouts plastifiés ISOCORK : Excellents résultats dégustations! Références à disposition.

E. & H. SCHLITTLER FRERES SA. 8752 NAEFELS

représenté par : ROBERT FAVRE Elie-Bertrand 3

1400 YVERDON Tél. 024/21 91 62

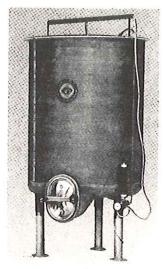


Jean Angelrath

EMBALLAGES EN GROS

Gare 22 Tél. (038) 513795 2525 Le Landeron

Cuves polyester EVERFULL à plafond flottant, de 1000 à 15000 litres



Cuves à vin et cuvage, cuves de transports, etc. Demandez nos prospectus avec prix.

Conteneurs plastiques PAL-BOX $1200 \times 800 \times 800$, 524 litres



Gamme complète de cartons pour bouteilles.

Attacheuses Stellaroc pour palissage avec agrafes.

Piquets et échalas en PVC.

Scénarios possibles dans le cadre d'une politique de production de la qualité

Tony STAMPFLI Secrétaire de la F.R.V.



Exposé présenté par Monsieur Tony STAMPFLI, Secrétaire de la FRV, lors de la journée d'information en viticulture le 15 novembre 1984 à Pully

Avant d'aborder les scénarios possibles dans le cadre d'une politique de promotion de la qualité, il s'avère des plus opportun de rappeler ici certains principes fondamentaux qui se doivent de régir cette politique particulière de notre économie vinicole.

1)-la politique de promotion de la qualité doit aller du producteur au consommateur. Les mesures nécessaires pour atteindre cet objectif ne doivent pas s'arrêter au pied du vignoble mais également intervenir au niveau de la vinification et du conditionnement.

2)-les mesures concernant directement la production doivent impérativement rester de la compétence de l'OFAG et des Départements cantonaux de l'agriculture, alors que celles régissant la vinification et le conditionnement sont du ressort de l'Office fédéral de la santé publique par le biais de l'ODA. Ce postulat trouve sa justification non seulement sur le plan psychologique mais également sur le plan juridique. L'article 69 de la Constitution fédérale prescrit clairement que la Confédération peut légiférer sur le commerce de denrées alimentaires. Or le raisin et le moût destinés à la vinification ne peuvent, avant toutes modifications de leurs composants chimiques, être assimilés à la mise dans le commerce au sens de la constitution. Ils représentent une matière première permettant d'élaborer une denrée alimentaire : le

Basés sur ces deux principes et au vu des connaissances actuelles, deux paramètres sont aujourd'hui facilement ou relativement facilement mesurables sur le plan pratique pour viser une promotion de la qualité:

1.-le rendement à l'ha
 2.-le degré Oechslé

1.-Le rendement à l'ha

Une des possibilités de promouvoir la qualité réside en une limitation du rendement à la surface. L'interaction rendement et qualité est connue et ce serait inopportun de vouloir contester ces effets. Toutefois, sur ce point particulier, il faut être conscient que cette interaction ne se manifeste de manière évidente qu'au delà d'un certain rendement ou lors de conditions climatiques particulièrement défavorables, comme l'a relevé Monsieur VEZ, Directeur de la SFRAC, lors de son allocution présentée à la cérémonie de promotion de l'ESVOA le 21 septembre 1984.

La limitation de rendement à la surface comporte les avantages et les désavantages suivants :

Avantages:

- contrôle du volume de production limitant l'offre par rapport à la demande
- facilite la tâche de ceux qui ont la charge de la commercialisation
- risques de contestations moins nombreux, le contrôle du poids étant plus facile

Désavantages :

- freine le dynamisme et l'esprit d'initiative
- contraire aux règles de la libre entreprise
- n'a un effet que limité sur la qualité à moins de fixer le rendement maximum extrêmement bas
- déclasse les vins en différentes appellations sans pour autant que le produit de base, le raisin, puis le produit fini, le vin, ne soit différent sur le plan qualitatif
- pousse une minorité de vignerons, certainement ceux-là même qui visent ou ont visé sur la quantité, à atteindre chaque année la limite autorisée
- apparition de vignes éponges
- limitation de l'offre permettant au négoce de conforter ses marges, voire à l'extrême d'avantager le commerce d'importation

Conclusion:

Vouloir axer la promotion de la qualité uniquement sur la base de rendements maximums à l'ha serait inopportun. Une telle mesure aurait avant tout un aspect économique en limitant l'offre par rapport à la demande et elle n'apporterait pas les effets escomptés sur le plan qualitatif. Elle mettrait la viticulture suisse dans un carcan qui est contraire à la liberté d'entreprise et au dynamisme qui doit animer tout vigneron sans pour autant lui donner une garantie de prix comme cela se pratique au niveau du contingentement laitier.

Quant à son application pratique, elle serait source, de par les structures des exploitations viticoles, de difficultés insurmontables sans pour autant être le garant d'une amélioration de la qualité.

2.-Le degré Oechslé

Le degré Oechslé, soit la quantité de sucre dans un moût, est le critère le plus sérieux quant à la qualité minimale d'un vin. Nul doute que pour la qualité intrinsèque optimale, ce critère peut, à partir du moment donné et selon les autres caractéristiques du cépage et de son milieu, devenir secondaire; les autres composants présents dans le moût jouant un rôle déterminant. Toutefois, pour la qualité minimale, il apparaît le plus approprié afin de permettre un classement des moûts en fonction de leur utilisation sur le plan hiérarchique des appellations. Des essais, réalisés par la SFRAC, ont démontré de façon notoire qu'un vin issu de moût à bas degrés

Oechslé qui permettait d'atteindre naturellement, soit sans enrichissement, un taux d'alcool de 9 à 9,5° est, quelle qu'en soit sa provenance, de qualité médiocre.

Ces constatations démontrent donc clairement que les scénarios en vue de promouvoir la qualité, construits sur la base du degré Oechslé, sont les plus crédibles. Par ailleurs, ces scénarios auront, qu'on le veuille ou non, aussi indirectement une influence sur la quantité produite à l'ha ou plutôt sur la quantité de production possible à l'ha au vu des conditions climatiques particulières des régions concernées et au vu du savoir faire du vigneron. Ils permettront donc de laisser au vigneron liberté et goût du risque, esprits qui doivent être défendus en tout temps dans le secteur agraire en général si l'on entend maintenir un certain dynamisme et esprit d'initiative au sein de nos exploitations.

2.1.-Scénarios basés sur le degré Oechslé

Plusieurs scénarios peuvent certainement être envisagés mais au niveau de l'application pratique deux peuvent être retenus :

- le déclassement actuel en application de l'article 10 de l'Arrêté fédéral instituant des mesures en faveur de la viticulture du 22 juin 1979
- le déclassement en cascade
- 2.1.1.-Déclassement actuel en application de l'article 10 de l'Arrêté fédéral
- Ce système implique qu'en dessous d'un degré donné, les apports de vendanges ne donnent plus droit qu'à l'élaboration de "vin blanc" ou "vin rouge" mis dans le commerce sous cette désignation.

Avantage:

- simple d'application

Désavantages :

- de par son incidence rigoureuse sur l'appellation du vin, le degré de déclassement peut être difficilement fixé à un niveau suffisant en vue d'élaborer des vins d'appellation d'origine, qui par définitive doivent être des vins de bonne qualité
- l'incidence financière pour le vigneron est trop marquée. Malgré les échelles de paiement à la qualité, on passe d'un seul coup d'un prix du kg basé sur les frais de production à un prix du kg se référant à la valeur du produit par rapport au marché international pour des vins sans appellation d'origine ou de provenance
- en dessous du degré de déclassement, le raisin ou le moût est considéré de qualité médiocre (perte du droit à une appellation) alors qu'en dessus il est considéré comme bon puisqu'il peut donner droit à l'élaboration de vins d'appellation d'origine

2.1.2.-Déclassement en cascade

Les vins indigènes sont différenciés, au niveau des appellations en trois catégories :

- 1.-la catégorie des vins d'appellation d'origine (Fendant, Perlan, Dorin, Neuchâtel, etc...)
- 2.-la catégorie des vins d'appellation de provenance (Chasselas romand, Gamay romand, etc...)
- 3.-la catégorie des vins sans droit à une appellation (vin blanc, vin rouge)

Au vu de cette différenciation, le déclassement en cascade s'articule sur trois types de déclassements :

- 1.-le déclassement des raisins donnant droit à l'élaboration de vin d'appellation d'origine en vin d'appellation de provenance
- 2.-le déclassement des raisins donnant droit à l'élaboration de vin d'appellation de provenance en vin sans appellation
- 3.-le déclassement des raisins donnant droit à l'élaboration de vin sans appellation en vin ne pouvant plus être utilisé pour la consommation humaine.

Ce déclassement en cascade ou spécifique selon les appellations, s'il doit au niveau de son application rester de la compétence des cantons de par les particularités propres de leur région viticole, doit fixer toutefois certaines conditions minimales en vue d'une part d'assurer une certaine équité de canton à canton pour éviter des effets de concurrence déloyale et, d'autre part, de garantir une qualité minimale pour les vins d'appellation d'origine, catégorie qu'il nous appartient de défendre en priorité de par les structures de notre vignoble, notamment les frais de production élevés qui ne nous permettent pas de jouer la carte des vins de consommation courante.

Ces conditions devraient être les suivantes :

- fixation, par les cantons avant les vendanges et à long terme, de la teneur en sucre exigée pour l'élaboration de vins d'appellation d'origine et de provenance
- pour l'élaboration de vins d'appellation d'origine, la teneur en sucre exigée ne devrait pas être inférieure à 58° Oechslé dans les régions les moins favorisées, étant entendu que pour les régions mieux situées elle devrait se situer à un niveau sensiblement supérieur
- en année climatiquement défavorable, abaissement possible de maximum 2º Oechslé de la teneur en sucre exigée pour l'élaboration de vins d'appellation d'origine. La compétence de recourir à cette possibilité doit être cantonale mais le fait de déterminer si l'année est ou n'est pas climatiquement défavorable doit être du ressort des SFRA sur la base d'un règlement valable pour l'ensemble du territoire suisse
- la teneur en sucre exigée pour pouvoir élaborer du vin destiné à la consommation humaine doit être fixée de manière définitive. Notre pays important actuellement le 66% des vins consommés en Suisse, cette teneur doit être fixée en référence avec ce qui se pratique chez nos principaux fournisseurs étrangers, soit selon les normes CEE à 51° Oechslé
- la fixation du taux d'alcool maximum dans l'ODA pour les vins d'appellation de provenance et les vins sans droit à une appellation de provenance ou de cépage.

Avantages:

- le déclassement se faisant en cascade, il sera plus facile de fixer des degrés compatibles avec la qualité que l'on attend d'un vin d'appellation d'origine
- l'incidence financière sur le vigneron restera marquée lors du déclassement en vin sans droit à une appellation mais sera moins forte lors d'un déclassement en vin d'appellation de provenance; le système introduisant une souplesse où la rigueur du

prix du kg de raisin devra être sanctionnée par un léger abattement entre les deux appellations et surtout par l'échelle de paiement à la qualité

- le raisin ou le moût ne passera pas directement d'une zone considérée de qualité à une zone considérée comme médiocre
- par fixation de taux d'alcool maximum pour les vins sans appellation et pour les vins d'appellation de provenance, l'encaveur sera tenu de trier correctement la vendange lors de sa réception. Cette obligation améliorera par contre coup de façon tangible les vins d'appellation d'origine, le déclassement ne pouvant plus se faire sur la base de la dégustation. En outre, l'effet de cannibalisme qui veut qu'aujourd'hui des vins déclassés ou de provenance viennent concurrencer les vins d'appellation d'origine, grâce notamment au sucrage, sera contrecarré
- le vigneron reste maître de sa production, son savoir faire devant lui permettre de régulariser la charge par rapport au potentiel du cep

Désavantage :

- sur le plan de l'application, de par l'obligation de trier correctement le raisin lors de sa réception, cela ammènera quelques difficultés au niveau de l'encavage. Toutefois ces difficultés ne sont pas insurmontables.

En vue d'illustrer le déclassement en cascade tel que proposé, une analyse de son incidence sur les récoltes 1980, 1981, 1982 et 1983 dans une région peu favorisée figure en annexe.

3.-Modification de l'ODA

La promotion de la qualité doit trouver sa continuation au niveau de la vinification et du conditionnement. Aujourd'hui sur le plan fédéral, une commission s'est attachée à la modification de l'ODA sur la base d'un rapport des chimistes cantonaux qui fait état de propositions concrètes en la matière.

Sans vouloir entrer dans le détail, les grands principes qui animent les chimistes cantonaux sont les suivants:

- classification des vins en trois catégories :

- . I vin d'appellation d'origine
- . II vin de pays
- . III vin sans indication d'origine
- conditionnement en bouteilles 7/10 et multiples et sous multiples limités au vin des catégories I et II
- compétence aux cantons de subdiviser leur vignoble en région viticole, lieu de production
- exigences minimales (degré Oechslé) pour l'élaboration de vin des diffférentes catégories j- définition des mentions de qualités sur la base de la teneur naturelle en sucre
- limitation du sucrage en interdisant ce dernier lorsque la teneur naturelle en sucre permet d'atteindre un degré d'alcool donné
- autorisation de l'emploi de moût partiellement fermenté pour augmenter la teneur en sucre résiduel
- assimilation des opérations telles que le mélange de différents millésimes et les assemblages au coupage proprement dit
- clarification des problèmes d'étiquettage afin

d'en faciliter la lecture et la compréhension pour le consommateur.

Ces diverses propositions, qui méritent une attention accrue des milieux professionnels concernés, doivent être analysés avec rigueur. Les remarques suivantes peuvent être faites en relation avec la promotion de la qualité :

- classification des vins : .

L'objectif visé, soit de classer les vins en trois catégories bien définies en vue de mettre fin à l'ambigu1té qui ressort pour le consommateur des termes origine et provenance permet une clarification

- conditionnement des vins :

Le type de conditionnement joue un rôle important pour le consommateur. Il y va du crédit et de la confiance qu'il attache à la bouteille 7/10. En limitant le conditionnement en 7/10 aux vins de la catégorie I et II, on met sur pied d'égalité deux catégories qualitativement différentes.

Cette solution risque de faire manquer l'objectif visé; aussi est-il préférable de limiter la bouteille 7/10 aux seuls vins de la catégorie I.

- subdivision du vignoble :

Les cantons doivent rester souverains en la matière et il est juste de leur donner la compétence de subdiviser leur vignoble en région viticole, lieu de production. Par lieu de production on peut distinguer les subdivisions suivantes :

- . Domaine
- . Château
- . Clos
- . Vignoble cadastré ou lieu-dit
- exigences minimales (degré Oechslé) pour l'élaboration de vins de différentes catégories :

S'il sied de fixer de telles exigences, cette compétence doit rester au niveau des départements cantonaux responsables du secteur viticole sur la base de dispositions légales énoncées par le DFEP et non par l'ODA

- définition des mentions de qualité :

Vouloir définir les mentions de la qualité sur la seule base de la teneur naturelle en sucre n'est pas réaliste.

La qualité intrinsèque optimale d'un vin ne peut être jugée sur un seul paramètre.

L'ODA devrait préciser dans ce domaine que les cantons qui entendent utiliser pour leur propre appellation des mentions de qualité, sont tenus de les définir. Seules certaines mentions spécifiques, utilisées de façon généralisée dans l'ensemble de la Suisse (vendange tardive, flétrie) pourraient faire l'objet d'une définition sur le plan fédéral. En revanche les labels de qualité doivent rester de la compétence des cantons, étant entendu qu'une approbation des textes légaux devrait se faire sur le plan fédéral pour assurer une certaine harmonisation afin d'éviter des risques de concurrence déloyale.

- limitation du sucrage :

Afin de mettre un frein aux abus de sucrage des moûts de qualité inférieure et de par le fait qu'actuellement aucune méthode d'analyse ne nous permet de définir la quantité de sucre ajoutée aux moûts, un taux d'alcool maximum doit être fixé pour les vins d'appellation de provenance et pour

les vins sans appellation. Ce taux d'alcool maximum, dont il a déjà été fait mention dans le cadre du déclassement en cascade doit permettre de stopper l'effet de "cannibalisme" à l'encontre des vins d'appellation d'origine. Quant aux vins d'appellation d'origine, le sucrage étant à ce niveau avant tout un art de l'oenologue, il y a lieu de trouver une solution précisant qu'à partir d'une teneur naturelle en sucre permettant d'atteindre un taux d'alcool donné, le sucrage n'est plus autorisé. - emploi de moûts partiellement fermentés pour augmenter la teneur en sucre résiduel :

Cette pratique oenologique, fort connue en Allemagne mais pas utilisée de façon traditionnelle chez nous, doit être formellement interdite.

- coupage avec des millésimes différents et assemblages :

Les propositions des chimistes cantonaux prévoient d'assimiler le coupage de millésimes différents et les assemblages au coupage proprement dit en les limitant à 15%. Si le coupage doit rester une pratique oenologique permettant d'améliorer un vin fini, il y a lieu en revanche de dissocier clairement le coupage de différents millésimes et les assemblages de cette pratique. Par ailleurs, sur le fond, il

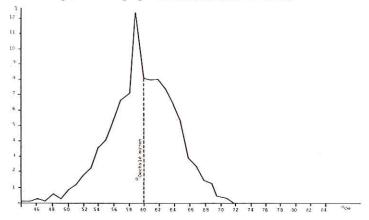
y a lieu de se poser la question si au niveau du coupage des vins rouges indigènes avec des vins rouges étrangers il n'y aurait pas lieu d'interdire cette possibilité qui, dans bien des cas, n'est utilisée que dans un but économique. Sur ce point il y aurait lieu, dans un avenir plus ou moins proche, d'interdire le coupage des vins rouges indigènes avec des vins rouges étrangers; notre viticulture devant être maître de son avenir sans devoir faire appel à l'extérieur

- étiquetage :

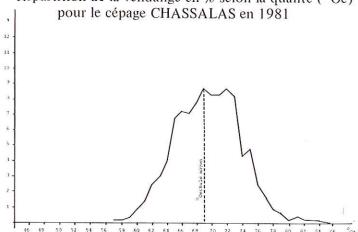
En matière d'étiquetage les clarifications proposées par les chimistes cantonaux afin d'améliorer la compréhension et la lecture de l'étiquette pour le consommateur sont opportunes.

Toutefois celles-ci ne prévoient pas l'obligation de faire figurer sur l'étiquette l'adresse de l'embouteilleur. Cette lacune est une erreur car l'embouteilleur est en définitive le seul responsable du produit mis en bouteille. En le faisant obligatoirement figurer sur l'étiquette on apporte un élément intéressant et concret au consommateur qui pourra juger le vin de façon plus spécifique et non, comme actuellement, de façon générale.

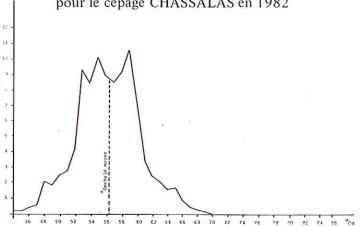
Répartition de la vendange en % selon la qualité (° Oe) pour le cépage CHASSALAS en 1980



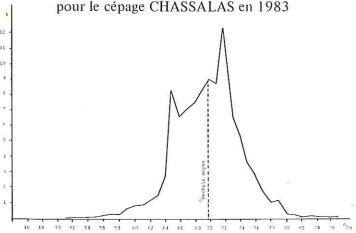
Répartition de la vendange en % selon la qualité (° Oe)



Répartition de la vendange en % selon la qualité (° Oe) pour le cépage CHASSALAS en 1982



Répartition de la vendange en % selon la qualité (° Oe)



EFFET DU DECLASSEMENT EN CASCADE SUR LES RECOLTES CHASSALAS 1980 à 1983

Année	Vin d'app %	ellation d'origine hl	Vin d'appe %	ellation de provenance hl	Vin san	s appellation hl	Total de la récolte hl
1980	73	42 809	19,5	11 435	4,9	2 873	58 642
1980*	85	49 846	7,5	4 398	4,9	2 873	58 642
1981	99,6	58 011	0,4	233			58 244
1982	40,6	66 744	35,9	59 017	16,2	26 632	164 393
1983	99,3	93 463	0,5	470	0,2	188	94 121
O 1974-1983				17 789			76 324
O 1980-1983		65 256					The state of the s
O 1980-1983**		67 016		16 030			

- * En appliquant l'année climatiquement défavorable (- 2° Oe)
- ** Moyenne 1980 1983 basée sur les chiffres 1980*

4.-Conclusion

Ce bref exposé sur les scénarios possibles en matière de promotion de la qualité et sur les relations avec l'ODA a pour but de démontrer qu'aujourd'hui il appartient à la profession de prendre ses destinées en main et d'agir rapidement si elle entend garder la maîtrise de son avenir. L'esprit d'initiative, qui doit animer tout entrepreneur libre au niveau de son exploitation, doit aussi se concrétiser au niveau de son organisation professionnelle s'il entend garder sa liberté et non tomber sous le coup d'un dirigisme étatique.



CHIMICOVAL

MOREN ET CHERIFI CASE POSTALE 27-1964 CONTHEY 027 - 36 14 72

IMPORTATION-EXPORTATION

COMMERCE EN GROS DE PRODUITS
CHIMIQUES
PRODUITS OENOLOGIQUES
PRODUITS DE NETTOYAGE
POUR LA CAVE
PLAQUE ET TERRE DE FILTRATION
ANHYDRIDE SULFUREUX 100%
ACIDE SULFUREUX 5%

AGENTS EXCLUSIF POUR LA SUISSE DE : ETS MENDES FRANCE

A VOTRE SERVICE POUR TOUS RENSEIGNEMENTS.

LEVIN À LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX MARCHÉS



DE L'ÉTIQUETTE AU BAG~IN~BOX

Une terre, un plant de vigne, la main du vigneron, le feu du soleil ont donné au vin sa personnalité. Ne la trahissez pas!

Rouge ou blanc, le vin a son tempérament. Il porte en lui un pays, des coteaux escarpés, la race d'un terroir. Son image doit refléter son origine, son caractère, sa tradition, son originalité. Fidèle au verre, le vin confie son message à l'étiquette. Elle dit non seulement l'appellation du vin, le nom de son producteur, mais elle éveille encore tout un monde de sensations. Comment faire vivre dans l'image du vin le paysage de son origine, le charme de son accent, souple et fruité, robuste ou généreux?

En bouteilles, en litres aujourd'hui, ou en bag-in-box, en briques demain, le langage du vin doit demeurer fidèle à sa vérité de toujours.

Du vin, nous connaissons tout (ou presque!). Informer, séduire en affirmant la personnalité de chaque vin, de chaque producteur. Respecter les prescriptions légales, assumer les exigences techniques, telle est notre mission.

Spécialistes de la communication du vin, nos prestations s'étendent de la conception à la réalisation graphiques et publicitaires de toutes les formes d'emballage et de conditionnement. La compétence aura toujours le

dernier mot!



La viticulture suisse face à l'écoulement de sa production

René DESBAILLETS "Ancien"



La situation viti-vinicole tout le monde la connaît, nous avons produit plus de vin blanc que les consommateurs ne peuvent en boire, j'ai spécifié vin blanc car les stocks de rouge ne sont dûs qu'à la politique d'importaiton puisque nous produisons à peine le 20% de nos besoins en vin rouge.

Ces excédents de vin blanc, grâce au progrès de la recherche, de la vulgarisation et de la formation des viticulteurs tendent à devenir structurels et d'aucuns voudraient donner une solution à ce problème en prenant des mesures basées je cite "sur l'angle de réfraction d'un rayon lumineux de la raie jaune du sodium passant de l'air dans un liquide à 20 centi-

grades" Objectif 17 page 10.

Cette seule définition doit nous faire prendre conscience que nous allons nous embarquer dans une alère, dont nous ne serons maître pas plus de la cadence dictée que de la direction prise. En plus de cela, en regardant quelque peu autour de nous, et en se basant sur le rapport issu de la journée "qualité du raisin" organisée ce printemps à l'occasion du 25ème anniversaire de l'AGCETA, nous pouvons avancer avec assurance : que vouloir régler les problèmes d'excédents par le seul O est contraire à toute logique et tout principe d'équité professionnel. Oui Messieurs, le O est contraire à toute logique, car personne à ma connaissance est capable de définir au début août, quelle quantité de récolte les conditions atmosphériques de l'automne permettront d'amener à un degré X.

La logique à long terme, c'est aussi que les viticulteurs qui auront de la peine à réaliser le degré minimum, avant de se recycler dans l'élevage ou les céréales, se tourneront vers d'autres cépages plus riches en sucre naturel que le chasselas, qui seront eux conformes à la loi et viendront en concurrence

directe avec celuui-ci.

insi, je suis persuadé que dans moins de dix ans nous serons à nouveau devant des problèmes d'excédents.

L'opposition de principe, c'est que le % brix et par là le Oe est une mesure imprécise et peu fiable, difficilement applicable équitablement dans chaque local de réception, qui ne reflète pas exactement la qualité d'un vin et qui pénalisera lourdement le producteur

suisse vis-à-vis de ses collègues étrangers.

La précision de la lecture réfractométrique est de 0,2% soit env. 1 Oe (Objectif no 17 p. 11). Si l'on compare cette imprécision avec une horloge, celle-ci varierait de 3 min. par jour. Croyez-vous qu'il y ait un ouvrier en Suisse qui accepterait de pointer sur une horloge qui imprimerait une fois 7 h. moins une, une fois 7 h, deux, une fois 17 h. et une fois 16h47?

Je ne le crois pas quand bien même les conséquences financières d'un ouvrier arrivant 2 minutes en retard sont insignifiantes par rapport à la perte subie par un vigneron dont la livraison allant de 100 kg à plus de 5 tonnes à la fois serait déclassée parce qu'inférieure de 1 degré au minimum légal.

Le sondage est difficilement applicable équitablement partout et pour tous parce que la notion de moût issu d'une vendange fraîchement foulée n'est

pas claire d'autant plus que chaque région a ses particularités dans les récipients utilisés et les techniques d'égrappages-foulage, sans parler des futures machines à vendanger qui probablement presseront directement dans la vigne.

Le degré Oe ne reflète pas exactement la qualité d'un vin car l'expérience nous montre qu'un La Côte à 65 Oe est souvent meilleur gustativement qu'un Fendant à 70 Oe. Il a été constaté également que l'alcool du vin fini est généralement plus élevé en Suisse romande que l'alcool probable, alors que la situation

s'inverse en Suisse allemande. Pourquoi?

La viticulture indigène déjà par rapport à l'étranger (cépages non autorisés, produit phytosanitaire interdit, date limite de traitement plus restrictives, etc.) le sera davantage encore puisque les degrés minimum imposés en Europe sont de 6° soit 51 Oe pour les vins de Champagne, d'Alsace, du Jura, de Savoie et de 7,5 soit 60 Oe pour la Bourgogne, le Beaujolais et le Bordelais, degrés qui en plus sont calculés avec des formules de conversion, Brix degré Oe plus favorables que celles de l'OFMET. Un exemple, l'échelle Böhringer est plus favorable de 6,7 Oe à 70 Oe que l'échelle OFMET.

Il serait grave pour notre viticulture de se trouver dans la situation des aviculteurs suisses obligés de cesser leur production d'oeufs en batteries alors que les marchés regorgent d'oeufs étrangers produits eux

en batteries.

A moins que, pour le vin, la Commission fédérale du commerce de celui-ci applique le réglement qui stipule que les vins importés doivent être accompagnés de certificats reconnus en Suisse, prouvant leur authenticité et leur conformité avec l'ODA mais cela est une autre paire de manches quand on connaît

la puissance des importateurs,

Regardons donc autour de nous, pour voir que les régions viticoles qui permettent aux vignerons de vivre décemment sont celles qui n'ont pas de pétrole mais ont eu des idées et ont mis en place des systèmes de limitation de production à l'unité de surface voire encore, comme c'est le cas en Champagne, des contrats entre producteurs et négociants régissant le pourcentage de récolte vinifié par le producteur et livré aux négoces.

Si un degré minimum comparable à celui qui est exigé à l'étranger se justifie pour éviter les excès, l'équilibre à long terme de la balance production-importation-consommation ne pourra être réalisé que par le biais d'une limitation de production à l'unité de surface, d'autant plus qu 1 kilogramme à Neuchâtel pèse 1000 grammes aussi bien à Genève qu'à Zürich et qu'un are couvre 100 m² à Lausanne

comme à Sion.

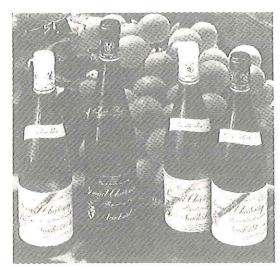
Il va de soi qu'un paiement à la qualité, du même type que celui pratiqué dans certains cantons et dans les caves coopératives, basé sur la moyenne des sondages (cette moyenne pouvant être jugée suffisamment précise dans une même région) doit être conservé, afin qu'à quantité égale le viticulteur ayant produit une qualité supérieure reçoive un prix plus élevé de sa vendange.

SAMUEL CHATENAY S.A.

vins fins

2017 BOUDRY

Case postale 6 Tél. 038 / 42 23 33-34



Vin blanc Cordon bleu

(Eil de Perdrix Vin blanc Vin rouge Rosé Süssdruck

Goutte d'or

Cuvée réservée



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

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

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

PLAQUES FILTRANTES

• en matière de haute qualité • surface renforcée sur les deux côtés • neutralité de goût • stérilisation à l'eau ou à vapeur possible •

Plaaues

filtrations dégrossisantes et de finition

Plagues à haut rendement

fort pouvoir adsorbant et effet clarifiant excellent; grand rendement total

effet stérilisant parfait; sécurité bactériologique la plus élevée

FILTROX-WERK AG CH-9001 ST-GALL Téléphone 071 27 61 61 Télex 77 103



Service Romandie-Valais-Tessin: Rémy Kueng, Oenologue ESVOA, Aux Grands Champs 16 1400 Cheseaux-Noréaz, Tél. 024 21 91 43

Statistiques fédérales : l'année viticole 1984

Après les récoltes extraordinaires des années 1982 et 1983, il importait que l'année 1984 marque un premier pas vers une régularisation de la situation sur le marché des vins indigènes. La récolte de quantité moyenne (tab. 1), alors que les prévisions de vendanges (Objectif 21) laissaient présager de nouveaux excédents, a largement contribué à une légère amélioration de la situation; les efforts consentis par les vignerons (coupe des grappes, vendanges fractionnées) et un mois d'octobre magnifique n'y sont pas étrangers. Par ailleurs, les mesures d'utilisation non-alcoolique d'une partie de la récolte 1984 (jus de raisin, sauser et raisins de table) ont permis de retirer du marché, même au prix de subventions élevées, près de 8,7 millions de litres de moût indigène.

Evolution des surfaces en 1984 (tabelle no 2)

Nous avons pu constater une forte diminution des demandes de classement en zone viticole, ces mêmes demandes portant par ailleurs sur des surfaces répondant de moins en moins aux critères exigés pour la production d'un raisin de qualité. En conséquent, et pour la première fois depuis 1977, les surfaces que nous avons refusées ont dépassé les surfaces autorisées.

L'emprise toujours plus grande de la construction, la remise à jour des surfaces cadastrées vigne au canton du Valais ont conduit ainsi à une diminution de quelque 250 ha de la surface viticole suisse (VS -396 ha).

Notons enfin que sur les 76 ha qui ont fait l'objet d'une autorisation de planter ou d'un classement en zone viticole en 1984, 44% l'ont été en Suisse orientale.

1984 - Un millésime de qualité surprenante.

Malgré les mauvaises conditions climatiques du mois d'août et des prévisions de vendange très optimistes, presque tous les cantons ont eu la sagesse de maintenir, voire même d'augmenter les degrés de déclassement fixés en 1983 (tabl. 3). On ne peut que louer cet effort vers la qualité, en regrettant toutefois qu'il n'ait pas été suivi de tous. Ces mesures, liées aux mérites des producteurs qui ont su trier leur récolte, ont permis d'obtenir un millésime de bonne, voire selon les régions, d'excellente qualité. L'état des stocks au 30 juin (Objectif 21) illustre la gravité de la situation sur le marché des vins indigènes, que la récolte 1984 de quantité moyenne n'a que légèrement améliorée. Toutefois l'augmentation sensible de la consommation de vins suisses et la stabilité des importations à un niveau inférieur aux années précédentes laissent présager d'un avenir moins pessimiste, pour autant que l'on accentue encore nos efforts vers la production de vins de qualité irréprochable.

L'année viticole 1984 était une année test. Elle aura su nous convaincre, si besoin était, que l'avenir de notre viticulture passe avant tout par cette stricte recherche de la qualité

Section de la viticulture et de l'économie vinicole

DECLARATION OBLIGATOIRE DE LA VENDANGE 1984 - RECOLTE

	Raisi	ns de	table			Мо	űt	- W c	e i n	т о	s t			tion mo	
CANTON		eltrau	ben			ropéennes che Reben		D	irekti	s P.D. träger		TOTAL	Moyenne génér.	europ.	P.D
KANTON	rouge rot	blanc weiss	TOTAL	roug rot		blanc weiss		rou	t	we	anc iss		Gesamt- mittel	Europ. Reben	Direk träge
	q	q	q	hl	hl/ha	hl	h1/h2	hl	hl/ha*	hl	h1/ha*	hl	h1/ha	h1/ha	h1/h
ZH	-	-	-	16'138	50	14'611	66	256	47	_	-	31'005	56	56	47
BE Thunersee	-	-		161	38	700	80	_	-	-	-	861	66	66	-
LU		-	=1	161	41	469	62	-	7-1	-	-	630	55	55	- 1
SZ	, -	-	-	344	60	704	77		-	-	-	1'048	71	71	- 3
BL	(<u>*</u>	-	40	1'750	41	1'516	57	94	55	-	-	3'360	48	47	55
BS		-	-:	51	57	116	86	-	-	-		167	74	74	-
SH		-	-	19'803	53	4'532	49	16	35		-	24'351	52	52	35
AR/AI			-	65	54	101	54	E	-	-	-	166	54	54	-
SG	-	-	-	4'828	36	1'268	66	2	67	-	-	6'098	39	39	67
GR	-	-	-	13'439	51	2,515	72	-	-		-	15'651	54	54	-
AG	100	-	-	7'000	41	8'570	56	650	64	550	7.	16'220	48	47	64
TG		-	-	6'927	47	5'156	67		-	-	-	12'083	54	54	-
Suisse alémanique	:- I	-	-	70'667	47	39'955	62	1'018	57	•		111'640	52	52	57
Misox	12	-	-3	684	17	-	-	172	61	-	-	856	19	17	61
TI	903	•	903	27'728	42	133	19	2'229	19		-	30'090	37	42	19
Suisse italienne	903	-	903	28'412	41	133	15	2'401	20	-	-	30'946	36	40	20
BE Lac de Bienne	-	-	-	1'899	44	10'764	55	-	-		-	12'663	53	53	-
FR	-	-	-	846	67	6'887	76	×	7-2			7'733	75	75	-
VD		8	8	65'247	103	266'344	90	509	17	177	-	332'100	92	91	17
VS	12	3'922	3'922	208'972	117	307'924	96	2	-	-	-	516'896	103	103	-
NE	-	3	3	7'532	44	29'796	68	-	-	-	-	37'328	61	61	-
GE		-	==	45'196	91	84'543	103	321	80	9	=	130'060	99	99	80
Suisse romande	-	3'933	3'933	329'692	105	706'258	92	830	24	-	-	1'036'780	96	96	24
Total Suisse	903	3'933	4'836	428'771	80	746'346	89	4'249	21	-	-	1'179'366	85	86	21

^{*)} Raisins de table compris - Tafeltrauben inbegriffen: rouges-rote: 75 %; blancs-weisse: 80 %; Americano: 70 %

^{**)} Jus de raisins compris - Traubensaft inbegriffen 🛮 II: blancs-weisse 75 %

³⁰⁰³ Berne, 10 décembre 1984/Sr v84/47

<u>Tabelle 2</u>

DECLARATION OBLIGATOIRE DE LA VENDANGE 1984 — SURFACES CULTIVEES EN VIGNES

			Surfa	СЕ	s - Ar	bau	f 1 ä	che				Propor	tion
CANTON	Vignes eu	ropéer	nes - Europ	āisch	ie Reben	Hybrides	P.D	- Direkt	trāg	erkreuz.	Surfaces en vignes	Vignes europ.	
KANTON	rouge rot		blanc weiss		TOTAL	roug rot	XC:	bla we:		TOTAL	Anbauflächen Reben	Europ. Reben	P.D.
	ares	%	ares	%	ares	ares	%	ares	%	ares	ares	%	%
ZH	32'393	59	22'286	41	54'679	546	100			546	55'225	99	1
BE Thunersee	425	33	873	67	1'298				-	-	1'298	100	:
LU	388	34	753	66	1'141			-			1'141	100	-
SZ	576	39	910	61	1'486	-		-	-		1'486	100	
BL	4'224	61	2'664	39	6'888	171	100	-		171	7'059	98	2
BS	90	40	135	60	225	-	-	-	-		225	100	-
SH	37'265	80	9'228	20	46'493	46	100	-		46	46'539	100	
AR/AI	120	39	187	61	307	-					307	100	-
SG	13'581	88	1'920	12	15'501	3	100	-	-	3	15'504	100	-
GR	26'123	89	3'079	11	29'202	-	-	-	-	-	29'202	100	-
AG	17'208	53	15'356	47	32'564	1'021	100	-	-	1'021	33'585	97	3
TG	14'611	65	7'714	35	22'325		-	-	-		22'325	100	
Suisse alémanique	147'004	69	65'105	31	212'109	1'787	100	-		1'787	213'896	99	1
Misox	4'010	95	200	5	4'210	280	100	-	-	280	4'490	94	6
TI	65'750	99	700	1	66'450	15'000	100	•	-	15'000	81 '450	82	18
Suisse italienne	69'760	99	900	1	70'660	15'280	100	-	-	15'280	85 '940	82	18
BE Lac de Bienne	4'285	18	19'468	82	23'753		-	-	-		23'753	100	-
FR	1'260	12	9'026	88	10'286	-	-	-	-	-	10'286	100	
VD	63'547	17	294'919	83	358'466	3'076	100	-	-	3'076	361'542	99	1
VS	178'943	36	321'457	64	500'400		-	-	-	-	500'400	100	-
NE	16'929	28	43'863	72	60'792	-	-		-		60'792	100	-
GE	49'800	38	81'700	62	131'500	350	88	50	12	400	131'900	100	-
Suisse romande	314'764	29	770'433	71	1'085'197	3'426	99	50	1	3'476	1'088'673	100	
Total Suisse	531'528	39	836'438	61	1'367'966	20'493	100	50	-	20'543	1'388'509	99	1

3003 Berne, 10 décembre 1984/Sr v84/47

Office fédéral de l'agriculture / DFEP

STATISTIQUE CADASTRE VITICOLE - 1984

		bewilligt	autorisé			abgelehnt	/ refusé	
	Gesuche demandes	in der Rebbauzone en zone viticole m ²	neu aufgenommen admis en zone m ²	Total	%	Gesuche demandes	Fläche m ² surface	%
Vaud	37	78′115	85'471	163′586	21,5	31	389'016	39,6
Valais	121	123'713	20'911	144'624	19,0	48	142'922	14,2
Zürich	23	50'128	62'771	112'899	14,9	5	24'350	2,4
Thurgau	9	8'500	84'050	92'550	12,2	6 3	43'600	4,3
Genève	12	57'516	28'862	86'378	11,4	3	36'250	3,6
Basel-Land	15	1′500	30'837	32'337	4,3	_	_	
Schaffhausen	8	21'140	7'609	28'749	3,8	1	2'169	0,2
Graubünden	5	21'400	_	21'400	2,8	2	51′500	5,1
Ticino	6	2'800	17'600	20'400	2,7	6	210'900	21,0
Aargau	6	7′150	11'653	18'803	2,5	1	1′000	0,1
St. Gallen	5	-	18'940	18'940	2,5	1	3'000	0,3
Neuchâtel	4	5'722	2'740	8'462	1,1	3 2	3'200	0,3
Berne	2		5′000	5'000	0,7		6'300	0,6
Appenzell AR	1	-	4′131	4'131	0,5	1	14'505	1,4
Schwyz	1	-	1′000	1'000	0,1	2	12'300	1,2
Luzern	120	==	=	-	-	1	49'350	4,9
Nidwalden		=	e=:	=	===	1	4′980	0,5
Fribourg		_	:=:		-	1	1'650	0,2
Zug	1		250	250	0,3	-	-	-
Total	256	377'684	381′825	759'509	100%	115	1′005′992	100%
		= 37,8 ha	= 38,2 ha	= 76 ha			= 101,6 ha	

Vins du pays:

DEGRÉ MINIMUM POUR CHAQUE RÉGION (DÉCLASSEMENT VENDANGE 1984)

Région de production Produktionsgebiet	Merlot	Nostrano rosso/bianco
Tessin	67° 0e	59 ⁰ 0e

Région de production Produktionsgebiet	Chasselas	Johannisberg	Cépages rouges
<u>Valais</u>	65 ⁰ 0e	71 ⁰ 0e	71 ⁰ 0e
	15,8 % Brix	17,2 % Brix	17,2 % Brix

	de production tionsgebiet	Chasselas	Pinot Noir	Gamay
Vaud	Villeneuve	62 ⁰ 0e	68° 0e	63 ⁰ 0e
	Yvorne	62	68	63
	Aigle	62	68	63
	011on	62	68	63
	Bex	62	68	63
	Lutry	60	67	62
	Villette	62	69	64
	Epesses	62	69	64
	Saint-Saphorin	63	70	65
	Chardonne	62	69	64
	Vevey	60	67	62
	Dézaley	67	70	68
	Dézaley-Marsens	65	70	66
	Calamin	62	69	64
	Puidoux	62	69	64
	Côte-Morges	57	65	- 60
	La Côte ler choix	59	65	60
	Féchy	60	66	61
	Mont-sur-Rolle	60	66	61
	Tartegnin	60	66	61
	Côteau de Vincy	60	66	61
	Vinzel	60	66	61
	Luins	60	66	61
	La Côte-Nyon	57	65	60
	Côtes de l'Orbe	57	65	60
	Bonvillars	57	65	60
	Bonvillars ler choix	57	65	60
	Vully vaudois	57	65	60

Région de production Produktionsgebiet	Chasselas	R x S	Cépages rouges
Genève	54 ⁰ 0e	55 ⁰ 0e	58 ⁰ Oe

Région de production Produktionsgebiet	Chasselas	Pinot Noir	
Neuchāte]	52 ⁰ 0e 12,9 % Brix	62 ⁰ 0e 15,2 % Brix	8

Région de Produktio	production onsgebiet	Chasselas	RxS	Pinot Noir
Berne	Lac de Bienne et Jolimont	54 ⁰ 0e 53	58 ⁰ 0e	67 ⁰ 0e 64

négion de production Produktionsgebiet	Chasselas	Pinot Noir	Gamay
Fribourg Yully	55 ⁰ 0e	60 ⁰ 0e	56 ⁰ 0e
Cheyres	51	58	54

SUISSE ALÉMANIQUE

Région de production Produktionsgebiet	R x S	Blauburgunder	
Zurich	60 ⁰ 0e	66 ⁰ Oe	
Schaffhouse	60	66	
Thurgovie	60	66	
Argovie	60	66	
Grisons	60	68	
Saint-Gall	60	66	
Schwyz	60	66	

Région de production Produktionsgebiet	Gutedel	R x S	Blauburgunder
Bâle campagne	58° 0e	60 ⁰ 0e	66 ⁰ 0e

Région de production Produktionsgebiet	R'x S	Blauburgunder		
Berne Thunersee	58 ⁰ 0e	67° 0e		

CONSOMMATION DE VINS

(en hectolitres)

selon déclaration obligatoire de la vendange et les stocks du commerce

concessionnaire

importations selon numéros du tarif 2205.10/12/20/22 + 2205.30 et les stocks du commerce concessionnaire Vins étrangers:

VIN ROUGE INDIGENE	1980/81	1981/82	1982/83	1983/84
stocks du début (30.6.) récolte ./. jus de raisin	451 525 365 523	394 036 347 715	370 514 626 749	653 017 584 937
disponibilités exportations (fûts + bout.) stocks au 30.6. suivant	817 048 2 042 394 036	741 751 1 231 370 514	997 263 1 273 653 017	1 237 954 1 776 828 447
consommation	420 970	370 006	342 973	407 731
VIN ROUGE ETRANGER stocks du début (30.6.) importations: - fûts - bouteilles	1 060 555 1 632 045 213 416	1 112 514 1 754 330 243 692	1 233 605 1 537 769 213 333	1 131 457 1 536 831 234 004
disponibilités stocks au 30.6. suivant	2 906 016 1 112 514	3 110 536 1 233 605	2 984 707 1 131 457	2 902 292 1 082 013
consonmation	1 793 502	1 876 931	1 853 250	1 820 279
consomation totale de vins rouges	2 214 472	2 246 937	2 196 223	2 228 010
VIN BLANC INDIGENE	476 121	354 825	375 208	1 044 448
stocks du début (30.6.) récolte ./. jus de raisin	474 778	504 386	1 207 762	1 024 989
disponibilités exportations (fûts + bout.) stocks au 30.6. suivant	950 899 6 143 354 825	859 211 3 734 375 208	1 582 970 3 816 1 044 448	2 069 43 5 32 1 386 43
consonmation	589 931	480 269	534 706	677 678
VIN BLANC ETRANGER stocks du début (30.6.) importations: - fûts - bouteilles	94 001 334 535 66 337	229 737 378 627 71 717	323 427 109 015 52 571	183 96 91 82 45 96
disponibilités stocks au 30.6. suivant	494 873 229 737	680 081 323 427	485 013 183 969	321 75 105 92
consommation	265 136	356 654	301 044	215 83
consormation totale de vins blancs	855 067	836 923	835 750	893 51
CONSOMMATION TOTALE	3 069 539	3 083 860	3 031 973	3 121 52
dont vins indigènes	1 010 901	850 275	877 679	(c) (X(2))24/ (C))
dont vins étrangers	2 058 638	2 233 585	2 154 294	2 036 11
importations estimées en fran- hise de redevances dans le trafic des voyageurs	70 000	70 000	70 000	80 000
	200 2000	20,0000		2000

3003 Berne, 27 août 1984/Sr

consommation de vins mousseux



32 395

34 810

30 645

41 554

LES GRANDS VINS DU VALAIS



enocave

Inhaber Borer 2558 Aegerten – C.P. 67 Tél. 032/53 40 20

Le représentant des maisons :

enoplastic

pour les capsules thermorétractables et les capsules pour mousseux

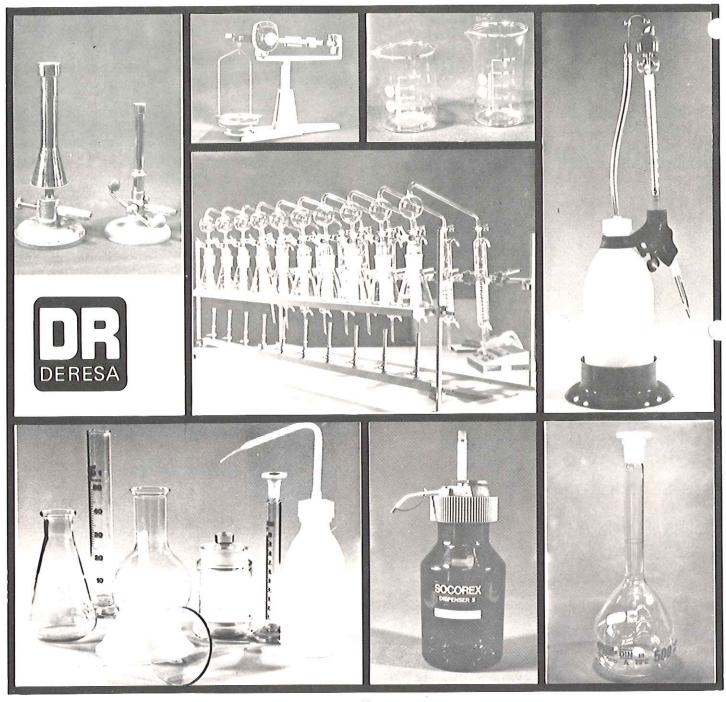
VKN - NACKENHEIM pour les capsules plomb-étain et les capsules ALU.

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

2ème ÉTAGE

Articles pour laboratoires







Quelques types de collages autorisés par la C.E.E.

Gabriel VIALATTE - Laboratoires Wormser & Lambert (France)
Texte transmis par Olivier FLACTION - "Ancien"

Les pratiques oenologiques autorisées par la C.E.E. sont le plus souvent l'adaptation de procédés ancestraux; sauf une ou deux exceptions il ne s'agit pas de traitements ayant un caractère chimique.

Les produits autorisés (réglementation positive C.E.E.) sont des produits restés proches de l'état naturel dont ils sont issus, végétal, animal ou minéral, ils sont souvent à finalité alimentaire. Ils participent à l'évolution naturelle du vin. Certains sont réellement des additifs, ils restent dans le vin (gomme arabique), d'autres devraient plutôt être considérés comme des adjuvants technologiques, ils sont éliminés généralement avec certains éléments indésirables du vin (cas des collages).

Ces traitements auront toujours une ou plusieurs des quatre finalités principales suivantes :

- 1 amélioration gustative
- 2 élimination des troubles en puissance
- 3 clarification et préparation à la réfrigération ou à la filtration
- 4 stabilisation du vin clarifié

LES COLLAGES AVEC DES COLLES PROTEIQUES

Les traitements les plus largement utilisés en oenologie sont les collages. Ils participent souvent aux quatre finalités précédemment énoncées, et le choix de la colle dépendra souvent de la priorité apportée à l'un de ces quatre buts principaux.

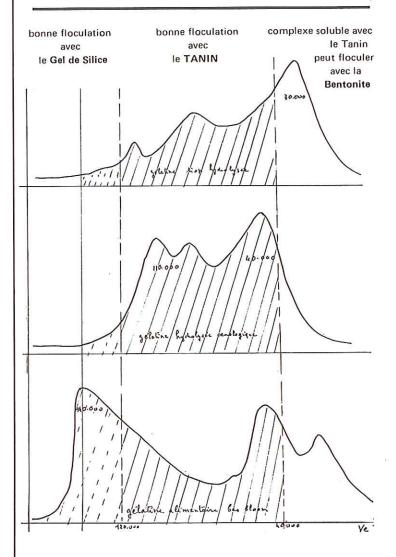
LA GELATINE est tirée des substances collagènes animales: os, cartilage, peaux. Elle est constituée de longues chaînes protéiques dont le poids moléculaire peut varier de quelques milliers à plus de 140.000. Plus les chaînes sont longues, plus le pouvoir gélifiant est élevé. Les gélatines oenologiques doivent être partiellement hydrolisées. Les gélatines qui ont le meilleur pouvoir floculant avec les tanins ont des poids moléculaires compris entre 40.000 et 120.000 (thèse Paule Cerf. Lobo du Pr Bergeret - Dijon 1973). Au-dessus de 120.000 il y a une bonne floculation mais la clarification n'est pas toujours réalisée; en-dessous de 40.000 il se forme des complexes solubles avec le tanin, susceptibles de donner par la suite des troubles protéiques. Ces complexes tanin-gélatine peuvent être éliminés par un léger traitement à la bentonite figure 1.

La gélatine est une excellente colle assouplissante, elle élimine les tanins les plus agressifs. Sa dose d'emploi peut être d'environ 10 g/hl.

Des doses moins élevées (5 à 7 g/hl) sont souvent suffisantes pour éliminer les particules responsables du trouble (casse levures, bactéries) ainsi que les matières colorantes instables susceptibles de donner des troubles ultérieurs.

L'ALBUMINE D'OEUF est formée de chaînes protéiques bien calibrées, elle nécessite pour floculer des teneurs en tanin moins élevées que les gélatines (1 g d'albumine d'oeuf flocule avec 1 à 1,5 g de tanin, soit environ moitié des quantités exigées par les gélatines) et les risques de surcollage sont faibles.

Blanc d'oeuf frais de nos grands-parents ou blanc d'oeuf en poudre atomisée d'un emploi aisé de nos jours, le collage à l'albumine d'oeuf est remarquable au point de vue gustatif, il élimine les tanins responsables des mauvaises amertumes. Il donne de bonnes clarifications. C'est le collage des grands vins.



SPECTRE DES MASSES MOLECULAIRES DE DIFFERENTES GELATINES (G 100).

LA COLLE DE POISSON est préparée en faisant gonfler à froid et en milieu acide des fragments de vessie natatoire de certains poissons. Elle doit se présenter sous la forme d'une gelée blanche, fluide et légèrement visqueuse.

C'est une colle qui a l'avantage d'être utilisée à des doses très faibles (11 à 3 g/hl) et donc de demander très peu de tanin pour floculer. La floculation peut être lente et les flocons formés légers, mais le collage à la colle de poisson laisse généralement un vin très brillant. C'est la meilleure colle à utiliser après le traitement au ferrocyanure.

LA CASEINE (albumine extraite du lait) était jusqu'à ces dernières années d'un emploi qui présentait certains inconvénients. La caséine n'est soluble qu'en milieu basique, les caséines solubles utilisées en oenologie étaient des mélanges de caséine et de carbonate de potasse, d'où un enrichissement des vins en potassium lors des traitements à la caséine.

Il existe maintenant des caséinates de potassium préparés spécialement pour l'oenologie, facilement solubles malgré leur teneur très faible en potassium (environ l%). Leur emploi s'est largement répandu en France et en Italie.

Bien que la caséinate soit une colle protéique, son mode d'action est très différent de celui des autres colles protéiques (gélatine, albumine d'oeuf ou de sang, colle de poisson). Il n'y a pas de floculation avec un élément complémentaire du vin mais coagulation de l'albumine du lait due à l'acidité du milieu. Le coagulat se forme dès l'introduction de la caséine dans le vin, quelle que soit sa teneur en tanin, il absorbe ensuite certains polyphénols de façon préférentielle ainsi que des éléments du trouble, essentiellement les microorganismes (levures et bactéries).

Pour avoir le maximum d'efficacité le coagulat de caséine devra être suffisamment divisé, il faudra donc assurer une dispersion rapide de la solution de caséinate lors de son introduction dans le vin et ne pas hésiter à remettre plusieurs fois en suspension les flocons formés.

Des préparations dans lesquelles entrent également de la bentonite (lacta B) permettent une dispersion plus grande et donc une meilleure efficacité. Le lacta B spécial champagne peut même être utilisé en vinification sans mise en solution préalable en répartissant le produit directement sur le moût.

Le collage à la caséine est surtout utilisé pour éliminer les polyphénols oxydés ou oxydables permettant aux vins de garder ou de retrouver leur fraîcheur.

La caséinate de potassium associé ou non au gel de silice, permet une très bonne clarification des vins dont le trouble est provoqué par une grande abondance des levures ou de bactéries en suspension.

Le lacta B permet une décoloration des vins blancs tachés sans utilisation de noir décolorant.

Pour ces différentes raisons (absorption de certains polyphénols, élimination des microorganismes), le collage au caséinate peut être une bonne préparation à la filtration ou à la réfrigération.

LES TRAITEMENTS A LA BENTONITE

Les bentonites sont des silicates d'alumine naturels de la famille des argiles. Les bentonites sodiques activées ou naturelles ont la propriété d'absorber un grand volume d'eau (9 à 10 fois leur volume) et de gonfler en formant un gel. Ce gel dispersé dans un milieu acide, tel que le vin, peut floculer avec les protéines naturelles du vin aussi bien qu'avec les protéines introduites par les collages. Cette floculation entraîne des polyphénols anthocyaniques.

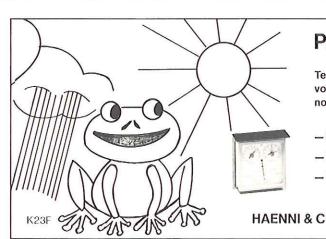
La bentonite est utilisée pour éliminer les protéines des vins blancs. Il est souhaitable d'ajuster les doses utilisées suivant la teneur en protéines coagulables du vin, les doses trop élevées peuvent nuire à la qualité gustative du vin et gêner les filtrations ultérieures.

La bentonite peut être utilisée dans les vins rouges en l'associant à une colle protéique (gélatine ou caséine), elle facilitera la floculation, elle améliorera la chute et le tassement des lies, elle évitera les surcollages.

Dans la plupart des cas, un traitement préalable à la bentonite facilite les précipitations tartriques (Berg, De Soto et Akiyos, Vitic and Enology Davis California). Il sera particulièrement recommandé avant un traitement au froid par procédé en continu.

CONCLUSION

Une bonne connaissance des pratiques oenologiques, issue d'observations centenaires, permet d'amener les vins au mieux de leur qualité en participant à leur évolution et en respectant leur typicité.



Prévisions

Temps humide ou sec, froid ou chaud, vous serez exactement renseignés par nos instruments de mesure de précision:

- Station météorologique
- Thermo-hygrographe
- Baro-thermo-hygrographe

HAENNI



HAENNI & CIE S.A. CH-3303 Jegenstorf Tél. 031 96 00 11 Télex 911687

Prove con lamponi in montagna 1974 - 1982

A. Sassella "Ancien"

R A C Sottostazione federale di ricerche agronomiche di Cadenazzo.

Premessa

Il lampone è una coltura che nel Ticino può essere praticata con successo come lo dimostrano gli impianti esistenti un po' ovunque, soprattutto di tipo familiare. Trattandosi di un frutto ricercato, che sovente viene consumato fresco e che mal si presta a lunghi trasporti, c'è la possibilità di creare colture di importanza commerciale al piano e in montagna. La Sottostazione, nell'intento di analizzare la problematica della coltura segnatamente in previsione di raccomandarla nelle valli, nel 1974 ha piantato a Sonogno una collezione di lamponi scelti tra le varietà che al Centro di prove di Bruson della Sottostazione federale del Vallese avevano dato i risultati migliori.

INDICAZIONI TECNICHE

L'esperimento è stato eseguito a Sonogno 900 m.s.m. su di un terreno idoneo alla coltura per la sua struttura fisica e il grado di acidità (pH 6).

La preparazione del terreno è avvenuta nel 1973 tra agosto e settembre. Contemporaneamente si è proceduto alla concimazione di fondo basata sulle risultanze dell'analisi di laboratorio (norma PK 200 400). Ovviamente ogni anno si sono somministrati i fertilizzanti a dipendenza dello stato della coltura (norma N P K 80 80 180); gli apporti sono avvenuti in primavera frazionati in più volte.

Le piantine sono state messe a dimora il 16 aprile 1974 alla distanza di m 0,50 sulla fila e di m 2,00 tra le file adottando come sistema d'allevamento la fila semplice verticale che in Svizzera è il più diffuso.

I principali problemi fitosanitari riscontrati sono stati i seguenti :

- il Marciume grigio "Botrite" (segnatamente in annate piovose)

- il Verme del lampone (lamponi selvatici nelle vicinanze).

Con interventi appropriati si sono potuti limitare i danni.

Le malattie da virus hanno fatto la loro apparizione sulla Zeva I e II nonchhè sulla Baron de Wavre.

Dal 1974 al 1976 il terrenc è stato mantenuto pulito dalle erbe infestanti con frequenti zappature; in seguito, per evitare l'erosione e la continua mutilazione delle radici causata dagli organi rotativi della motozappa, si è provveduto alla semina di una miscela rustica per tappeto verde (miscela Ticino). Per contenere le erbe infestanti sulla fila si è ricorso a un diserbante a base di simazina in ragione di 50 g/a applicato in primavera. In qualche caso si è impiegato il Paraquat.

Raccolta

Nel 1978 sono state eliminate alcune varietà rifiorenti che non davano soddisfazione a causa dell' altitudine e più precisamente l'Heritage, la September e la Zeva rifiorente.

La raccolta è avvenuta da fine giugno al principio di agosto con variazioni dipendenti dalle annate e dalle varrietà. Nei periodi di punta occorrono tre passaggi settimanali.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA IN Kg/m²

Varietà	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	Totale	Media di 6 anni
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Lloyds Georg	0,371	0,529		1,306	1,379	0,693	0,886	5,164	0,860
Malling promise	0,493	0,412		1,060	0,875	0,559	1,119	4,518	0,753
Zeva II	0,738	0,520		1,357	0,669	0,491	0,865	4,640	0,773
Glenclova	1,015	0,703		1,564	1,064	0,224	1,218	5,788	0,964
Baron de Wavre	0,376	0,459		1,511	0,972	0,749	1,147	5,214	0,869
Zeva I	0,776	0,417		1,032	0,655	0,610	0,701	4,191	0,698
Malling Exploit	0,858	0,753		1,216	0,842	0,724	1,167	5,560	0,926
Radboud	0,577	0,800		1,462	0,759	0,832	0,909	5,339	0,889
Schönemann	0,850	0,702		1,239	1,149	0,432	1,166	5,538	0,923

Le forti nevicate dell'inverno 1977-78 hanno causato la rottura delle strutture portanti e degli steli; di conseguenza, per garantire la continuità dell'esperimento, tutte le varietà sono state potate allo stesso modo, tagliando tutti gli steli a livello del suolo. Così si giustifica la mancata produzione del 1978.

Nel 1981 a causa dell'insufficiente copertura nevosa alcune varietà, come ad esempio la Glenclova e la Schönemann, hanno gravemente sofferto per i danni del gelo.

Sul prossimo specchietto figurano le date stabilite per ogni varietà a metà raccolta. Le oscillazioni sono dovute all'andamento climatico stagionale. Da queste si possono facilmente distinguere gli anni precoci da quelli tardivi. Approssimativamente possiamo ritenere che la durata della raccolta è di circa un mese per ogni singola varietà.

	Date di raccolta 50% dei frutti							
Varietà	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	Media
Lloyds Georg	13,7	26,7	_	23,7	4,8	30,7	16,7	22,7
Malling Promise	16,7	22,7	_	25,7	4,8	27,7	16,7	22,7
Zeva II	19,7	26,7	_	27,7	6,8	30,7	19,7	25,7
Glencliva	16,7	29,7	_	27,7	11,8	3,8	19,7	25,7
Baron de Wavre	16,7	26,7	=	25,7	6,8	30,7	16,7	23,7
Zeva I	19,7	29,7	_	27,7	11,8	30,7	16,7	24,7
Malling Exploit	13,7	26,7	=	25,7	4,8	27,7	14,7	22,7
Radboud	16,7	29,7	_	30,7	11,8	3,8	19,7	26,7
Schönemann	23,7	5,8	-	3,8	18,8	7,8	21,7	30,7

CALCOLO ECONOMICO

A complemento delle risultanze di ordine tecnico abbiamo ritenuto opportuno inserire un calcolo dei costi di produzione al fine di poter statuire sulla convenienza della coltura.

Costi d'impianto

Preparazione terreno Concimazione di base	Mano d'opera ore	Costi macchine Fr	Costi vari Fr	Totale Fr	
Letame 1 m ³ /a Superfosfato 8 kg/a (18%) Patentkali 26% 12 kg/a			28 4 5	37	
Spandimento letame Trattore + aratro (1/2 h) Fresatrice (1/2 h)	1 1 1	13 10		23	
Palificazione Pali Ø 5-7 cm. lungh. 2,2 m Filo plastificato Ø 2,8 mm			100 40		
Piccolo materiale (chiodi, ecc.) Lavoro palificazione	10		20	160	
Piantine 100 a Fr 1/pz	1		100	100	
Totale ore lavorative	14 a	Fr 12/h		168	
Totale costi impianto					

La valutazione si riferisce ad una superficie di 100 m^2 (m 10 x 10); il metodo di allevamento preso in considerazione è la siepe verticale tradizionale; le distanze d'impianto sono di m 2,0 tra le file e m 0,50 sulla fila

Costi annuali

Operazioni colturali	Mano d'opera ore	Costi vari Fr	Totale Fr
Concimazione Lavorazione del terreno Potatura Trattamenti Riordino vegetazione Sfalci	10	20	20
Plateaux + contenitori		60	60
Ammortamento impianto (10 anni)		50	50
Raccolta 1 adulto a Fr 12/h ragazzi a Fr 3/h	10 25		
Totale ore lavorative	20 a Fr 12. 25 a Fr 3.	1000	240 75
Totale costi annuali			445

Il prezzo di vendita medio spuntato negli anni 1976-1982 è stato di 6.- Fr./kg e la produzione media di 0,9 kg/m 2 ; in condizioni climatiche più favorevoli che a Sonogno la stessa è di 1,0-1,2 kg/m 2 (media svizzera 1,0 kg/m 2).

Possiamo dunque calcolare un utile all'ara di:

Produzione kg 90.- a 6.- Fr./kg = Fr. 540.-

Costi annuali Fr. 445.—

Utile Fr. 95.—

Questa cifra varierà a seconda del prezzo di vendita che può oscillare da 5.- a 10.- Fr./kg.

CONCLUSIONI

Le esperienze raccolte a Sonogno dal 1974 al 1982 ci consentono di affermare che la coltura del lampone può essere interessante per le nostre vallate soprattutto se può essere impiegata mano d'opera familiare per la raccolta e se esistono possibilità di smercio senza costretti a lunghi trasporti.

Il sistema di allevamento più indicato rimane la siepe tradizionale sostenuta da una solida palificazione, segnatamente laddove le nevicate sono abbondanti, e fili doppi per mantenere vertical gli steli.

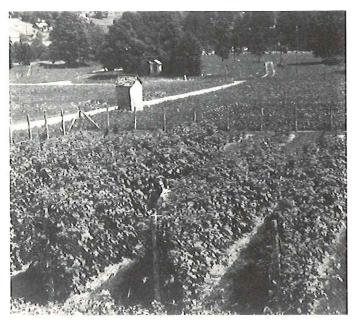
In generale possiamo affermare che tutte le varietà esaminate hanno risposto con risultati positivi; le migliori sono risultate tuttavia la Glenclova, la Radboud ma ancora di più la Malling Exploit e la Schönemann. La Zeva I e II, raccomandate per la resistenza ai rigori invernali, a Sonogno non hanno dato soddisfazione poichè in parte colpite da virosi. Ci consta però che queste varietà sono state reselezio-

nate e dovrebbero ora fornire una fruttificazione più abbondante e commercialmente migliore.

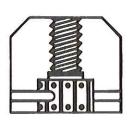
Il cenno sul calcolo economico evidenzia la convenienza della coltura se praticata nell'ambito familiare con il vantaggio che diverse operazioni, segnatamente quella del raccolto, possono essere conferite a ragazzi in età soclastica.

Bibliografia

V. Canevascini e A. Sassella. Prove con lamponi 1974-1982. L'Agricoltore Ticinese N. 13 31.3.1983.



Sonogno. Veduta parziale del campo sperimentale.



UVAVINS VAUD

1111 Tolochenaz Tél. (021) 71 52 52

La marque des vins vaudois de qualité et d'authenticité



Une forte chute de grêle frappe tout, les plantes sarclées aussi. Voilà pourquoi une assurance globale agricole.





OCCASIONS A VENDRE

QUELQUES CUVES CYLINDRIQUES
EN INOX AISI 316 (V4A)
SUR PIEDS MARMORISES NEUFS
POUR CUVAGE ET STOCKAGE 3000 I.

PRIX : Fr. 4.000.-/pièce. tél. 091 73 13 71

Pour vos vins d'ouillage et de coupage une adresse :



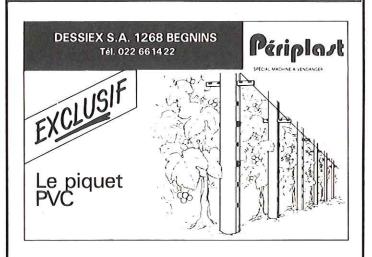
Chemin de Mornex 38, 1003 Lausanne Téléphone 021–20 73 61



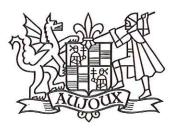
SERVICE MACHINES DU CERCLE DES AGRICULTEURS division de la S.A. DE GENEVE

PRICULTEURS 12, rue de la Bergère 1242 (GE)Satigny Tél. (022) 82 13 83

GRUNDERCO



AUJOUX & CIE



SPÉCIALISTE DES VINS FRANÇAIS

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS POUR LA SUISSE

AMANN & CIE SA

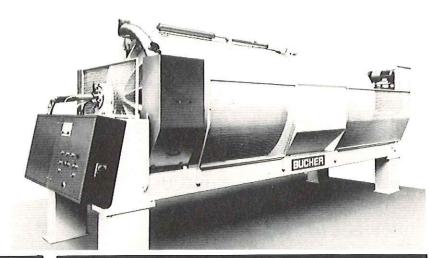
IMPORTATION DE VINS EN GROS NEUCHÂTEL

Pressurage doux et simple avec les pressoirs à raisins pneumatiques horizontaux BUCHER ROTOPRESSMATIC RPM

6 modèles de 18 à 225 hl

Autres avantages

- Minime pourcentage de bourbes
- Moût clair et propre
- Rebêchage sans chaînes ni cercles métalliques
- Grandes capacités de remplissage
- Commande 100% automatique
- Nettoyage aisé, entretien facile
- Hygiène de travail optima



BUCHER

BUCHER-GUYER SA 8166 Niederweningen Tél.01 857 2211 Télex 53199 bgn ch BUCHER-GUYER SA Bureau de Lausanne Chemin de Fantaisie 4 1009 Pully-Lausanne Tél. 021 28 92 68

Les nouveaux "Anciens" de la volée 1983 - 1984

J-F. SCHOPFER Directeur



L'Ecole de Changins se porte bien. Merci! Alors que l'on parle partout de la dénatalité et de la diminution du nombre des élèves dans les Ecoles des pays industrialisés, cette vague de pessimisme n'est pas du tout ressentie dans nos professions.

Après un creux dans les années 1978 - 1983, tout se passe comme si les années d'abondance dans la production du vin en 1982, 1983 et 1984 s'étaient répercutées sur le nombre d'inscriptions de candidats désireux de se perfectionner ou de se recycler en viticulture, oenologie et arboriculture et sur le nombre des élèves admis à pénétrer dans ce "sanctuaire du savoir vitivinicole et arboricole" qu'est le Centre intercantonal de formation professionnelle de Changins.

33 élèves ont suivi les cours ESVOA en 1981-82; le même nombre en 1982-83, et 30 en 1983-84. 46 élèves font actuellement partie de la volée 1984-85 et 70 candidats sont inscrits pour 1985-86. Il en est de même à l'Ecole d'Ingénieurs ETS: 12 étudiants pour la volée 1980-83; 15 pour celle de 1982-85 et 20 pour celle qui vient de commencer en octobre 1984. Les futurs candidats pour la prochaine volée s'annoncent eux aussi nombreux.

Nous nous en réjouissons vivement, bien qu'il apparaisse que de nombreux jeunes ayant déjà une autre formation cherchent de plus en plus à se recycler dans ces métiers de la vigne et du vin.

Retour à la nature ? Crainte du chômage dans les métiers de l'industrie? ou véritable passion pour la viticulture, l'arboriculture ou l'oenologie? Nous restons vigilants et les stages imposés, pour ceux qui n'auraient pas une formation professionnelle suffisante, sont contrôlés avec soin. Et les examens d'entrée permettent de vérifier que cette formation pratique a été bien assimilée et n'est pas seulement une construction intellectuelle.

La situation s'est également bien améliorée sur le plan financier. Les cantons membres de la Fondation se sont montrés généreux à notre égard et le geste apprécié qu'ont eu les Chefs des départements d'agriculture nous permet de mieux encore assurer le fonctionnement de notre Institution et d'en garantir la régularité et la modernisation continues. Un grand merci aux Cantons et à la Confédération pour cet appui généreux et indispensable.

L'optimisme est ainsi de rigueur. Les brillants succès remportés par nos journées d'information annuelles en automne, désormais traditionnelles, nous confortent dans cette pensée que nous sommes sur la bonne route. Merci aux anciens de nous soutenir dans notre entreprise. Votre appui nous est indispensable.

Le Centre de Changins va s'équiper en informatique. C'est dire que notre optimisme est solide.

Voici la liste de ceux qui ont suivi les cours ESVOA et terminé leurs études en 1984.

Nous leur souhaitons à tous plein succès dans l'exercice de cette profession qu'ils ont choisie entre tant d'autres.

DOMAINE DU

TEL. 027 36 20 32

VIGNOBLE DE VINGT HECTARES FONDE EN 1848



AGRIGEST Eliminer les

Enfin un produit naturel pour résoudre les problèmes que vous posent

LISIERS

couches de sédimentation tant à la surface qu'au corrosif fond des hosses. Faciliter l'écoulement sous les caillebotis. Diminuer les mauvaises

odeurs. Aide à diminuer l'effet (brûlures) du lisier

KOVITA Lucens S.A. 021/95.89.95

ECOLE SUPERIEURE DE

DE VITICULTURE, D'OENOLOGIE ET D'ARBORICULTURE DE CHANGINS / NYON

COURS PRINCIPAL DE VITICULTURE & D'OENOLOGIE 1983 - 1984

C. P. V. O. I - Responsable: Monsieur Philippe VAUTIER

1. BONVIN 2. BOURGEOIS	Pascal Didier	3941 FLANTHEY 1338 BALLAIGUES
3. CONCONI	Andréa	La Sapinière 6900 MASSAGNO Via Albano 7
4. CRETEGNY	Willy	1196 GLAND Rue des Alpes 9
5. DERIAZ	Jacques	1180 ROLLE Grand-Rue 3
6. DUCRET	Olivier	1803 CHARDONNE
7. DUPRAZ	Jacques	1232 LULLY / CONFIGNON
	a.t.	Ch. des Curiades 15
8. FORESTIER	Jean-Paul	1803 CHARDONNE
9. FRIES	Cameron	1180 ROLLE
		Bellefontaine 8
10. FROCHAUX	Christian	2525 LE LANDERON
		Rue de la Ville 13
11. HEGG	Fédéric	1098 EPESSES
12. MAYENCOURT	Marc	1853 YVORNE
13. PELLICCIOTTA	Joseph	2088 CRESSIER
	Colombia de Propositiones	Vignettes 8
14. ROSSET	Philippe	1180 ROLLE
	-2-0	Ch. de Jolimont 6

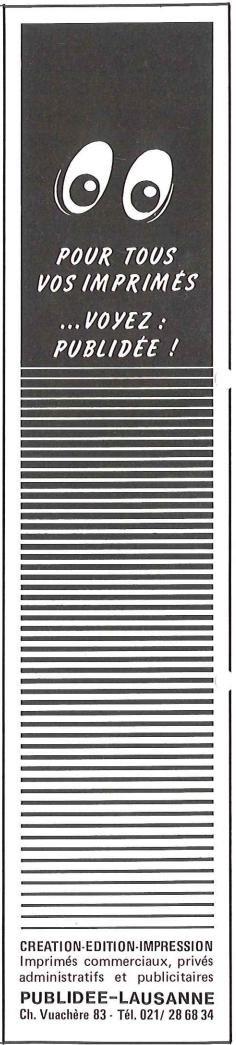
C. P. V. O. II - Responsable : Monsieur Sébastien FABRE

I. VITICULTURE

1.	BRUNNER	Jean-Marc	3960 SIERRE
			Vilette 3
2.	CLAUSEN	Pierre-Antoine	1965 SAVIESE
			Ormône
3.	DE MESTRAL	Henri	1111 ST-SAPHORIN/Morges
	DE WATTEVILLE	Maurice	1181 MONT-SUR-ROLLE
	FELLAY	Vincent	1950 SION
			Rte de Lausanne 40
6.	KOCHER	Jan	1141 BALLENS
7.	PARMELIN	Christophe	1181 BURSINS
	RUEGSEGGER	Dominique	1096 EPESSES
	SUARDET	Jean-Daniel	1264 ST-CERGUE
	DECASTEL	Marcel	1095 SAVUIT / LUTRY

II. OENOLOGIE

11. HUGUET	Lionel	1400 YVERDON
		Av. des Jordils 29
12. JAUNIN	Pierre-André	1605 CHEXBRES
	22 8	Sur le Crêt
13. KARTSONIS	Evangelos	1006 LAUSANNE
25 35 250 50 to 125-020(extractive +)		Av. Florimont 30
14. LAMBIEL	Simon	1950 SION
	*	Av. M. Troillet 127
15. PARMELIN	Philippe	1181 BURSINS
16. THIEBAUD	Olivier	2014 BOLE
17. TRAVELLETTI	Raoul	1966 AYENT
18. BESSE	Georges	1441 MONTAGNY
19. BONVIN	Paul-André	1961 ARBAZ
20. PFISTER	Georges	1268 BEGNINS
	0 00000	Domaine de Marcin



LEKREYER



- Contrôle des températures de fermentation.
- Réchauffage des vins.
- Stabilisation.
- Conditionnement d'air.

Nous consulter pour obtenir l'adresse de nos distributeurs.



Des systèmes prêts à refroidir et réchauffer les vins et les moûts.

VITICULTEURS

OENOLOGUES ARBORICULTEURS

Si vous étiez abonnés à la

REVUE SUISSE DE VITICULTURE, ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

vous auriez pu lire en 1984 des articles sur :

- -la teneur en anhydride sulfureux des vins suisses
- -la lutte biologique contre les insectes et les acariens
- -un nouveau ravageur potentiel de nos vergers: la sésie du pommier
- -les maladies des racines rouges du fraisier
- -des essais d'irrigation de la vigne
- -la tordeuse de l'aubépine
- -la fermentation malolactique des vins par bactéries lactiques,
- -la nature du virus de l'enroulement de la vigne
- -l'évolution des modes de conduite de la vigne
- ·les effets de l'acide gibbérellique sur la qualité de la poire William ainsi que beaucoup d'autres informations techniques.

La REVUE SUISSE DE VITICULTURE, ARBORICULTURE ET HORTICULTURE

contribue à votre formation continue dans votre spécialité.

6 numéros par an (368 pages) ne coûtent que 23 francs. S'il est couplé à un abonnement à la

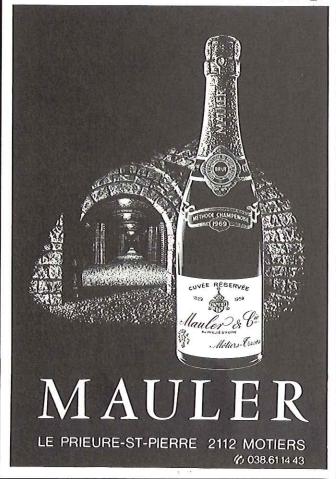
REVUE SUISSE D'AGRICULTURE

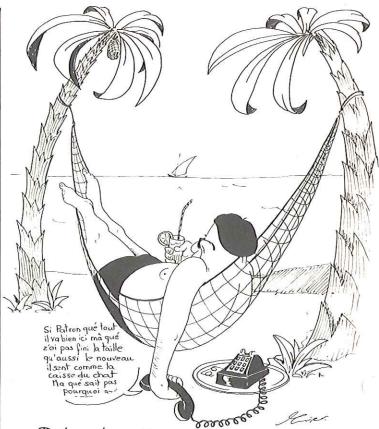
vous ne paierez pour les deux que 30 francs par an (12 numéros soit 710 pages)

Pour souscrire un abonnement adressez vos demandes à : M. Girardin, AMTRA, Case 190, 1260 Nyon.

Tél. 022 - 61 54 51

DEPUIS 150 ANS





Décembre - Janvier. LE DESSIN DE S. MONNIER

L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE:

MAISON DE VINS DU CENTRE DU VALAIS cherche Oenologue

capable d'assumer l'entière responsabilité de l'organisation de la cave et de diriger une équipe de collaborateurs. Date d'entrée à convenir. - Ecrire au Secrétariat du journal "OBJECTIF" En Roland - 1261 BASSINS

SOMMAIRE EDITORIAL - Problèmes viticoles : Adaptation et diversification 1

Alexandre Vez - Directeur de la Station fédérale de recherches agronomiques à Changins / Nyon LE BILLET DU REDACTEUR Ph. Mathis La situation actuelle de la viticulture suisse. . . J.C. Piot - Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture Scénarios possibles dans le cadre d'une politique de production Tony Stampfli - Secrétaire de la F.R.V. La viticulture suisse face à l'écoulement de sa production . . . 17 René Desbaillets - "Ancien" Quelques types de collages autorisés par la C.E.E. . . . par Gabriel Vialatte - Laboratoires Wormer & Lambert (France)

Toute reproduction n'est autorisée qu'avec l'accord de la rédaction

A. Sassela - "Ancien" Les nouveaux "ANCIENS" J-F. schopfer - Directeur