OBJECTIF 5

SEPT 76

EDITÉ PAR L'ASSOCIATION DES ANCIENS ETUDIANTS DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM POUR BRANCHES AGRICOLES SPECIALES DE CHANGINS - 1260 NYON Tél. (022) 61 54 51

REDACTEUR RESPONSABLE : J.-D. BLANC tél no (021) 21 67 88
PRESIDENT : D. FAVRE
Tirage : 1000 ex.
IMPRESSION : PUBLIDEE Lausanne Vuachère 83 - tél no (021) 28 68 34

Inauguration du Centre Professionnel de Changins

EDITORIAL

PAR M. ANDRE DESGRAZ, PRESIDENT DU CONSEIL DE FONDATION DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM POUR BRANCHES AGRICOLES SPECIALES

17 et 18 septembre 1976, à Changins : journées solennelles unissant dans le même élan la cérémonie de fin de cours, l'inauguration du Centre professionnel qui accueille sous son toit l'Ecole supérieure de viticulture, d'oenologie et d'arboriculture - qui a déjà franchi le quart de siècle - et le Technicum pour branches agricoles spéciales - de création récente ainsi que l'assemblée annuelle des anciens étudiants. Journées chargées de sens, donc, puisqu'elles marquent l'anniversaire de l'école précédemment à Lausanne et la naissance du technicum auxquels on donne une maison construite pour eux, en fonction de leurs besoins et de leurs buts.

En ces circonstances, on pense d'abord, tout naturellement, à ceux qui, portés par leur esprit d'initiative, leur volonté et leur foi ont perçu la nécessité des cours supérieurs de viticulture et d'oenologie - plus tard d'arboriculture - les ont organisés pour les offrir aux volées successives d'élèves dont les connaissances et l'activité ont donné à l'école un rayonnement considérable doublé d'une efficacité incontestée. Ces qualités éminentes, qui sont des traits constants de l'établissement, s'expliquent par la valeur de son enseignement et la conception élevée qu'il se fait de son rôle. Et l'ouverture du technicum pour branches agricoles spéciales s'inscrit dans cette perspective et confirmera, à son tour, l'éclat de l'institution. Noblesse oblige. Ce que des hommes ont forgé, il y a quelque vingt-cinq ans, il s'agit de le maintenir, tel un héritage précieux, et de le faire fructifier encore.

Ne doutons pas qu'il en sera bien ainsi, par l'attachement au Centre professionnel de Changins des conseils de fondation et de direction, ainsi que du corps enseignant, et par leur volonté de trouver toujours les conditions les plus propices à l'épanouissement souhaité d'un enseignement digne de la cause qu'on entend servir.

Attachement et volonté, aussi, de l'Association des anciens étudiants de l'ESVOA et du Technicum pour branches agricoles spéciales qui, ignorant tout privilège, accorde son appui fidèle à l'institution à laquelle elle doit d'exister. Il y a là comme des dons réciproques, l'école et le technicum transmettant les connaissances intellectuelles et le savoir-faire, tandis que les anciens étudiants, tirant parti dans l'accomplissement de leur tâche quotidienne de tout ce qu'ils ont reçu, rendent hommage, en quelque sorte, au Centre professionnel de Changins et contribuent réellement à étendre sa précieuse influence. Les anciens étudiants doivent être d'autant plus conscients de cette réalité que le rôle qu'ils assument dans leur profession fait d'eux non des êtres anonymes mais des hommes investis de responsabilités. Et qui dit responsabilité dit aussi autorité, l'une ne pouvant se concevoir sans l'autre.

Il est heureux de pouvoir constater que technicum, ESVOA et association des anciens étudiants forment, en somme, une grande et belle famille animée du désir de progresser sans cesse dans la voie difficile, mais combien attirante, des connaissances toujours plus larges et approfondies à la fois. C'est une raison très sûre de gratitude envers le passé et de confiance en l'avenir.

CHERS «ANCIENS»...
message du Président

NOTRE ASSOCIATION ..... DEMAIN

Ce titre évocateur annonce d'emblée la couleur : notre Association veut poursuivre les tâches qu'elle a entreprises; elle souhaite même les intensifier, dans le cadre de ses moyens modestes, mais sûrs.

Dans quels domaines devons-nous mettre l'accent ?

1. *La formation continue*

Le Centre professionnel de Changins est maintenant bien installé, rôdé et efficace ; nous savons que sa direction nous accueille toujours avec enthousiasme. Aussi, de nouveaux cours de recyclage théoriques et pratiques, démonstrations de machines en tous genres, conférences et séminaires y seront à nouveau organisés, à un rythme plus accéléré.
De même, la Sous-Station fédérale de recherches agronomiques du Pont-de-la-Morge nous a à plusieurs reprises proposé son hospitalité, ce dont nous lui savons gré ; les arboriculteurs y trouveront un terrain d'études particulièrement riche en enseignements.
Toutefois, la formation continue devant être assi diversifiée que possible, nous nous efforcerons de bénéficier de la collaboration et de l'hospitalité d'autres organismes ou entreprises, extérieurs à l'enseignement ou à l'administration.

2. *Le placement de nos membres*

C'est là un de nos soucis majeurs : tout doit être entrepris pour que les Anciens - qu'ils soient ingénieurs-techniciens, arboriculteurs, viticulteurs ou oenologues - trouvent l'emploi qui répond au mieux à leurs aspirations ; nous croyons cependant utile de rappeler aux plus jeunes d'entre nous qu'il est fort rare d'obtenir immédiatement la situation de leurs rêves : dans notre secteur, comme dans beaucoup d'autres, c'est "l'homme qui fait sa place", souvent au prix de durs renoncements, par ailleurs riches en expériences de tous ordres.
Mais quels sont nos moyens de placement ?
L'Association est dotée d'un Office ad hoc, sorte de "bourse du travail", ouverte à tous nos membres par le truchement du Secrétariat.
OBJECTIF constitue en outre un précieux auxiliaire : tout Ancien à la recherche d'un emploi peut y insérer gratuitement une annonce.
Et puis, il y a le "bouche à oreille", souvent très efficace en ce qui nous concerne, car nous connaissons bien et savons que l'entr'aide n'est pas un vain mot.

3. *Echange de nos expériences professionnelles*

Nous devons mieux mettre en valeur les connaissances acquises par nos membres, dans l'exercice de leur travail quotidien : pour ce fai des "tables rondes internes" verront le jour, en divers cantons ; cette formule directe et très pratique devrait connaître un franc succès.

Mais, une fois de plus, nous incitons tous le Anciens à participer intensément à la rédacti d'OBJECTIF : si la crainte de ne pas savoir a lègrement manier la plume vous retient, ne vous tracassez pas ; faites-nous alors simple ment part des éléments importants que vous dé sirez voir figurer dans votre texte, nous les "mettrons en musique"...

Nous ne voudrions pas achever ce message sans d à ceux d'entre nos collègues qui ont été victim des dures réalités météorologiques de cette sai son, combien nous nous sentons proches et solid res d'eux.

Que tous les citoyens de ce pays, pas toujours conscients de votre persévérance et de vos efforts, s'imprègnent des propos de l'Abbé George Crettol - ancien Recteur de l'Ecole d'agricultu de Châteauneuf, aujourd'hui disparu - qui terminait ainsi la préface de son livre "Défense et illustration de l'agriculture" :

"Un pays qui liquide son agriculture court inév tablement à sa ruine. En temps de paix, l'agric ture continue d'être la fontaine de Jouvence d' nation, la gardienne de la nature dont les homm auront de plus en plus besoin. En temps de guer sans agriculture pas d'indépendance économique, sans indépendance économique pas d'indépendance politique.
On ne sortira pas de là !
Le sol c'est la Patrie !
Cultiver l'un c'est servir l'autre !"

Dominique Favre

WILLIAMINE
43 vol. %
MARQUE DÉPOSÉE
MORAND

ASSOCIATION VITICOLE
OLLON
GRANDS VINS DU CHABLAIS
TEL 025 7 31 77

VOCI DEL TICINO ENO-VITICOLO

redattore: B. BOTTA

UNA COMMEMORAZIONE

Praticamente è impossibile scindere la parola "commemorazione" da quella "ricordi".
E cosi che ho pensato di estromettere da questo numero di Objectif, i commenti tecnici, le eventuali polemiche, ecc, che riguardano la nostra attività, per rubare lo spazio e dedicarlo tutto ai ricordi di quell'inizio della scuola superiore di viticoltura ed enologia.
Cosi facendo, volevo anche rigiovanire di ventisette anni e marcare, come altri lo avranno fatto, l'anniversario di un avvenimento che ci ha toccati un po' tutti noi che abbiamo frequentato questa scuola.

Era il 1948. Il Ticino aveva aderito ad un accordo intercantonale con i romandi per la costituzione di una scuola di viticoltura ed enologia. Nel consiglio di fondazione presero parte subito tre ticinesi, che mi sembra d'obbligo ricordare :
Giuseppe Monetti, Segr. del Dip. Agricoltura, quale rappresentante del cantone
Ing. Giuseppe Paleari, quale rappr. dei viticoltori ticinesi
Armando Daldini, quale rappr. dei negozianti in vino

Nel primo Consiglio di Direzione, veniva eletto d'Ing. Giuseppe Paleari.

Nella primavera del 1949 si aprivano le porte alla nuova scuola e la presenza ticinese non si fece aspettare.
Quattro allievi e un responsabile. Il Dr. Ing. C. Castagnola fu con l'Ing. Humbert-Droz, uno dei primi responsabili della scuola, ed oltre che insegnare si occuppava in modo particolare della sezione di viticoltura, Gli allievi erano: Mario Foglia di Paradiso, Franco Canova di Chiasso (ora in America) Bruno Botta di Cademario nella sezione enologia e Ermanno Castallari di Lugano nella sezione viticoltura.

Un gruppetto, assai sparuto, si presentava a questi corsi che avevano svolgimento a Montagibert presso la Stazione federale di ricerche agronomiche, ed in particolare in quella sala da conferenze, cosi alta e dalla attrezzatura vetusta. I laboratori di chimica e di biologia erano ricavati nello scantinato e la cantina sperimentale per le lezioni pratiche non era certamente delle più attraenti.

Non dimentichiamo però che eravamo nel 1949 e che nessuno dava molto credito alla riuscita di questa scuola. Una persona però, sono certo, ne era entusiasta e dedicava molto tempo libero all'attenzione e allo sviluppo di questa istituzione : il prof. R. Gallay, artefice incondizionato dei risultati e dello sviluppo che ebbero poi questi corsi.

La scuola già dall'inizio poteva forgiarasi d'internazionalità avendo fra gli allievi due lussemburghesi.

Il Ticino, che si era inserito con quello spirito innovatore, desideroso d'incrementare la viticoltura, quale alternativa ad un'intensa attività agricola del periodo bellico, che forzatamente era in decrescendo con la riapertura delle frontiere, aveva cercato di propagandare la partecipazione a questa nuova istituzione.

Tutti quanti hanno frequestato i corsi a Montagibert nel primo periodo, si ricorderanno con piacere, le trasferte sul vecchio "Chevrolet" ai vigneti sperimentali che costeggiano il Lemano, non potranno mai dimenticare la forbita parlata del Prof. Benvegnin o quella aspra e asciutta del Prof. Capt, nonchè la severità del Sig. Hammel che teneva molto alla precisione nel lavoro e diciamolo pure, era un po' scarsino nelle note.

Bei tempi questi inizi, ma non dobbiamo solo vivere di ricordi. La strada percorsa dalla Scuola superiore di viticoltura ed enologia, ampliata poi alla frutticoltura, e la creazione del Tecnicum, hanno portato l'autorità competente a creare una nuova sede, moderna, attuale, attrezzata di tutto punto che permette ai giovani di usufruire anche delle nostre prime titubanti esperienze.

Dobbiamo quindi esser fieri, noi ticinesi, di aver sempre avuto qualche presenza in questi corsi e di partecipare oggi a questo traguardo. Ventisette anni dopo un parto assai difficoltoso ritroviamo un'istituzione adulta e ben impiantata che deve essere lo sprone per noi tutti a fare sempre meglio per il bene della viticoltura e l'enologia del nostro cantone.

ESVOA il y a 25 ANS

Nous avons le plaisir de publier ci-dessous, un interview de M. Castagnola à M. le Dr René Gallay, Président du Conseil de direction de l'Ecole, réalisé en 1950 lors de la fondation de l'ESVO. La rédaction d'OBJECTIF tiend à remercier vivement M. Castagnola qui nous permet ainsi de revivre les premières heures de notre chère Ecole (réd.).

A l'école de viticulture et d'oenologie

Il existe à Lausanne depuis un an une école supérieure de viticulture et d'oenologie.
Les premiers cours s'achèvent. Deux volées d'élèves, une par section, vont prendre leur essor. Nous avons demandé à M. René Gallay, directeur des stations fédérales de Montagibert, Président du conseil de direction de l'Ecole, de nous orienter quelque peu.
M. Gallay nous reçoit au premier étage du grand bâtiment de chimie agricole, parmi des échantillons de boutures et devant une collection de feuilles parasitées, coulées dans une matière transparente.

- *M. Gallay, n'est-ce pas chez son père vigneron ou caviste que le jeune homme apprendra le mieux son futur métier, ou encore dans l'une de nos écoles d'agriculture ? Pourquoi cette "super-école" ?*
- L'enseignement = à domicile = ne suffit plus. Il faut sortir de la routine. Ainsi l'exige la concurrence exacerbée de notre temps. Le vin suisse lui aussi dépend de la qualité, qui demeure par tous nos produits notre meilleur atout. Mévente de nos vins ? Empressons-nous donc de les améliorer. C'est à quoi tend notre école, dite supérieure parce que spécialisée et dépassant par là ce que l'on peut enseigner dans les programmes généraux des écoles d'agriculture, déjà surchargés.
- *Comment l'école est-elle organisée ?*
- L'acte de fondation a été signé à Lausanne le 20 décembre 1948, par les représentants de la Confédération, des cantons romands, du Tessin, d'organisations professionnelles de la viticulture et du commerce des vins et de quelques maisons privées.
  Il existe un Conseil de fondation présidé par M. Albert Luisier, directeur de l'Ecole valaisanne de Châteauneuf, et un Conseil de direction, que je préside.
  Nous avons deux professeurs permanents, M. Castagnola de Lugano, ingénieur-agronome et M. Humbert-Droz de La Chaux-de-Fonds, ingénieur-chimiste, ainsi qu'une vingtaine de professeurs externes, dont pour en citer quelques-uns, le professeur Hauduroy, le bactériologiste bien connu, le Dr Deshusses, directeur du laboratoire agricole de Châtelaine, le Dr Paul Bovey, l'entomologiste, le Dr. Vegezzi, Vice-directeur de la Régie fédérale des alcools.
- *Et pourquoi vos deux sections ?*
- Toujours par souci de spécialisation, pour donner à chacun, dans le court temps d'avril à fin mars, ce qui lui est nécessaire, mais cela seulement.
  La section de viticulture est réservée aux futurs vignerons ou pépiniéristes, celle d'oenologie, aux cavistes ou aux tonneliers, aux négociants en vins, aux encaveurs, aux hôteliers, aux cafetiers.
- *Les programmes des cours ?*
- Laissez-moi vous dire qu'il faut avoir 18 ans pour être admis à ces cours et justifier de la préparation nécessaire, laquelle au reste peut s'acquérir durant nos cours préparatoires d'avril, mai et juin. Mais je vous fatiguerais si je vous énumérais les 14 sujets d'enseignement théorique de la section de viticulture et sa dizaine de branches pratiques, ou ceux encore de la section d'oenologie. Cependant, pour vous donner une idée de l'un de ces cours, je vous dirai que le seul cours d'oenologie générale, de M. Benvegnin, comprend, entres autres, la structure du raisin, la composition et l'appréciation des moûts, le rôle de l'acide sulfureux, l'étude des fermentations alcoolique et malolactique, les soins généraux aux vins (recapages, brassages, désacidifications biologique et chimique, transvasages, sulfitage, etc), les maladies microbiennes des vins, les accidents d'ordre diastasique. Il y a autant de sujets différents dans les cours de botanique viticole, de la connaissance des sols, d'entomologie ou de pathologie végétale.
  En bref, vous finiriez par croire qu'il s'agit d'une Université de la vigne et du vin et, ma foi, vous ne seriez peut-être pas très loin de la vérité.....

LE FONDS DU 25e ANNIVERSAIRE

PAR M. MICHEL ROCHAIX, PRESIDENT DU CONSEIL DE DIRECTION DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM POUR BRANCHES AGRICOLES SPECIALES

Comme on le sait, nous avons le privilège d'inaugurer le nouveau centre professionnel de Changins et de fêter avec quelque retard le 25ème anniversaire de l'Ecole supérieure de viticulture, d'oenologie et d'arboriculture et technicum des branches spéciales de l'agricultures de Changins.

L'événement est unique. Il marque la volonté des anciennes et nouvelles générations de forger un outil solide, de résistance éprouvée, à l'usage de la formation professionnelle viticole, oenologique et arboricole.

Sans doute, la compréhension des 7 cantons membres de la fondation et la Confédération soucieuse du développement de l'enseignement professionnel donnent l'assurance aux organes dirigeants de l'Ecole qu'ils bénéficieront dans le cadre d'une saine gestion de l'appui des autorités cantonales et fédérales. De plus, l'intérêt porté à l'oeuvre par les organisations professionnelles et l'ensemble des activités de caractère privé directement en contact avec les cultures spéciales, la transformation et la mise en valeur des produits de la vigne et du verger, mérite un acte de reconnaissance plus concret.

Il nous est apparu, avec l'appui des deux Conseils de l'Ecole, que la création d'un fonds du 25ème anniversaire lierait de manière plus organique le monde professionnel à l'institution qui a évolué dynamiquement pendant un quart de siècle.

Aussi, l'Ecole demande-t-elle à tous ceux qui bénéficient de son activité et qui applaudissent à son développement de participer à la création d'un fonds du 25ème anniversaire, qui serait géré par un comité responsable et soumis à la surveillance du Conseil de fondation de l'Ecole. Les initiateurs attendent soit des versements à titre unique, soit des apports financiers répétés pendant plusieurs années. L'objectif visé est de constituer un capital assez important, dont l'intérêt annuel permettrait de contribuer sur proposition du directeur de l'Ecole au financement d'un voyage d'étude d'un membre du corps enseignant ou à une bourse d'étude allouée à un élève méritant, ou enfin à toute réalisation particulière, non couverte par le compte d'exploitation de l'Ecole.

Ce fonds conférerait à l'Ecole une certaine indépendance vis-à-vis des pouvoirs publics, dans sa volonté d'améliorer la qualité de son enseignement au travers de la formation de ses professeurs, de ses élèves et de l'acquisition de certains moyens de travail complémentaires.

Enfin, ce serait l'occasion donnée à l'organisation professionnelle et à l'entreprise privée de manifester concrètement leur appui à l'Ecole et d'attirer à elle la reconnaissance du corps enseignant et des élèves.

POUR VOS TANKS ET CUVES

OBRIT

REVETEMENT INTERIEUR
SANS JOINT, LISSE,
FACILE A MAINTENIR PROPRE

APPLICATION AU LIEU ET
EMPLACEMENT OU A L'USINE

LIVRAISON DE TANKS ET CUVES

DEMANDEZ UNE OFFRE

Radix sa

9314 STEINEBRUNN

Téléphone 071/ 66 11 12

VITI
CONTROLLO UFFICIALE DI QUALITÀ

UN MERLOT DEL TICINO
OUI, MAIS AVEC
LA MARQUE VITI

Souvenirs et propos sur la législation sur les vins à l'Ecole d'œnologie

PAR LE Dr. E. MATTHEY, CHEF DU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES
AU SERVICE FEDERAL DE L'HYGIENE PUBLIQUE.

Ma fonction de chimiste cantonal à l'époque me valut d'enseigner (c'est un bien grand mot !) la législation sur les vins, dès la création de l'Ecole d'oenologie et de viticulture. Tâche ingrate en vérité, tant les textes légaux sont dépourvus en général d'attrait, même pour le lecteur le plus attentif.

Quelques-uns parmi les élèves des différentes volées qui se sont succédées se sont parfois posé la question de savoir pourquoi ce n'était pas un juriste qui aurait dispensé la connaissance des règles légales qui président à la mise dans le commerce des vins. Je me la suis posée moi-même à plusieurs reprises.

La fréquentation régulière de magistrats, d'avocats, ou de juristes de la couronne, lesquels m'ont beaucoup appris, me donne à penser que les règles générales du droit n'ont pour effet que d'imposer un cadre logique aux textes légaux en la matière. Dès que les exigences d'application revêtent un caractère technique, les aspects scientifiques l'emportent sur la compréhension du texte et viennent concrétiser clairement la pensée du législateur.

En fait, l'expérience des tribunaux aidant, comme celle des recours, ou autres menaces de défenseurs plus ou moins sincères de causes plus ou moins défendables, le "contrôleur" des denrées que j'étais, et que je suis resté, ne s'est jamais trouvé mal à l'aise devant l'auditoire des élèves de l'Ecole d'oenologie, tant la législation sur les vins est liée à la production, à la vinification, aux coupages, aux appellations, en résumé, aux opérations de "mise dans le commerce" (au sens de l'ODA) que ce soit à la vigne, à la cave, au magasin ou à la grande entreprise.

La loi fédérale de 1905 sur le commerce des denrées alimentaires, et sur l'ordonnance d'application, l'ODA, ne sont pas des lectures de vacances ; elles seraient tout au plus recommandées comme lecture de chevet pour personnes atteintes d'insomnie.

Si les textes de la loi sont relativement compréhensibles, ceux de l'Ordonnance ne sont pas d'une clarté aveuglante. Cela tient au fait que l'ODA refondue en 1936 a subi de très nombreuses modifications, qui ne renforcent par l'homogénéité du texte original lui-même assez disparate, étant donné la diversité des matières à traiter.

La traduction française du texte origina allemand n'ajoute pas non plus à la précision du verbe.

Dans ces conditions, l'enseignement de la législation revêt plus le caractère d'un commentaire du texte que d'une véritable étude de droit alimentaire. C'est dans cet esprit qu'il faut comprendre qu le chimiste cantonal (ou fédéral !) para sait mieux à même de parler de composition, analyse, produits oenologiques, appellations, devant de futurs oenologues qu'un juriste distingué (c'est un pléonasme) l'aurait fait plus savamment en évoquant peut-être au passage le droit romain.

Dans ma longue carrière je me suis adress aux auditeurs les plus variés, allant des consommatrices charmantes mais redoutable revendicatrices, jusqu'aux membres graves et attentifs de sociétés savantes. Rarement j'ai eu autant de plaisir que devant les élèves de l'Ecole d'oenologie.

Etait-ce l'auréole qui s'attache à tout c qui vient de la vigne qui diffusait dans la salle de cours de Montagibert par la présence des nombreux fils de vignerons ?

Etait-ce parce que les élèves étaient des gars déjà motivés, engagés par la voie qu'ils avaient choisie ?

Peut-être les deux à la fois.

Toujours est-il que le contact entre enseignant et élève fut spontané, comme à la cave entre le vigneron et son hôte. I n'y manquait que les trois verres au guillon ! Tous les élèves du monde ne sa ront jamais combien est précieux pour

l'enseignant, le dialogue avec l'auditoire. Rien n'est plus triste que l'indifférence ; je préférerais en ce cas avoir de temps en temps un chahuteur impénitent ! Rien de cela à l'ESVO ; l'intérêt, les questions naïves ou insidieuses, la remise en question de problèmes qu'on croyait fixés ad eternum n'ont cessé d'animer le débat au point que je n'ai jamais pu arriver au commentaire de l'art. 368 de l'ODA, le dernier du chapitre "vin".

L'ODA et son complément obligé, le Manuel suisse des denrées alimentaires (méthodes d'analyses et interprétation des résultats) peut être considéré comme le code de vente des denrées en Suisse. Elle est valable pour tous les produits, qu'ils soient indigènes ou importés. Dans le domaine des vins, la Suisse importe le 60 % de ses besoins, en provenance d'une grande diversité de pays producteurs, en raison de nos obligations résultant d'échanges commerciaux. Cette situation de fait a contraint le législateur à rédiger des textes qui tiennent compte à la fois de la sauvegarde et de l'information du consommateur ainsi que des intérêts des producteurs et des importateurs. D'où la complexité des dispositions réglant les appellations d'origine, de provenance, de cépage et de sorte, pour les vins authentiques ou coupés.

La géographie viticole ainsi que les conditions de culture et de vinification sont tout naturellement mieux connues pour la Suisse que pour les pays étrangers. Les conditions requises pour l'utilisation des appellations indigènes d'origine ou de cépage, parfois codifiées par des arrêtés cantonaux, n'offrent guère de difficultés. Par contre, l'emploi de tels concepts, souvent réglés avec précision par des lois nationales, est plus difficile à comprendre par les élèves pour les vins étrangers. Ils voyaient plus volontiers des contradictions là où ils ne devaient discerner que les conséquences logiques du système appliqué à des pays de plus grandes dimensions que le nôtre.

De même, certaines pratiques d'oenologie peuvent s'avérer nécessaires ou simplement adéquates dans certains pays alors qu'elles seraient discutables pour nos vins suisses. Est-ce une raison pour les exclure de la législation suisse, si le produit qui en résulte n'est ni trompeur pour le consommateur, ni préjudiciable à sa santé, ceci dit dans le cadre normal du vin dans l'ODA ?

Par exemple, ces restrictions interdisent le gallisage et ce n'est que justice, mais elles n'excluent pas le traitement bleu, comme déferrisant ou l'acide sorbique comme anti-levures. Il ne s'agit pas d'être partisan de tel système d'appellation ou de telle pratique oenologique. Il s'agit bien plus de tirer les conséquences de situations de fait inhérentes à l'obligation où nous sommes d'importer les trois cinquièmes de notre consommation. Il ne s'agit pas non plus d'accepter n'importe quelle proposition. La législation sur les vins n'est pas statique. Elle se doit de suivre l'évolution de la technique oenologique et le développement de l'économie vinicole dans les pays producteurs.

Un certain nombre de concepts restent immuables, par exemple, le terroir qui fait le renom des appellations de cru, les dénominations de cépages qui sont la résultante de l'adaptation de la vigne au sol, le mystérieux enchaînement des réactions enzymatiques qui préside à la fermentation alcoolique avec son cortège de produits annexes plus ou moins bénéfiques. On pourrait en citer beaucoup d'autres.

En dehors de cela, la parole est au consommateur, à l'oenologue, et en fin de compte au législateur. Le premier exige la franchise organoleptique, l'authenticité, Le second s'attache à garantir la qualité. Le législateur concrétise tous ces éléments en codifiant les pratiques loyales, de la cave jusqu'à la table du consommateur.

Tout cela n'exclut pas l'évolution, l'adaptation des textes légaux aux nouvelles connaissances.

Sur le plan international, l'OIV s'attache à tenir à jour les pratiques oenologiques et les méthodes d'analyses ; le Codex alimentarius définit, entre autres choses, les critères d'admissibilité des additifs alimentaires. Des groupements économiques comme la CEE s'entendent pour élaborer une législation communautaire. La Suisse a signé des traités bilatéraux avec nombre de pays producteurs sur la protection des appellations d'origine. A l'intérieur du pays, des cantons prennent des dispositions sur les vins de leur territoire. Les stations fédérales de recherches agronomiques étudient les meilleures méthodes de culture et de vinification pour nos vins.

Tous ces éléments influent sur la législation suisse, toujours sujette à révision sur divers points.

C'est dans tout ce contexte que j'ai essayé de justifier et d'expliquer la législation sur les vins aux élèves de l'ESVO.

MOTOTREUILS ET
MOTOCABESTANS PORTATIFS

- MOTEUR 2 TEMPS OU 4 TEMPS
- FORCE DE TRACTION 500 A 1000 KP
- LONGUEUR DE CABLE MAX. 500 M

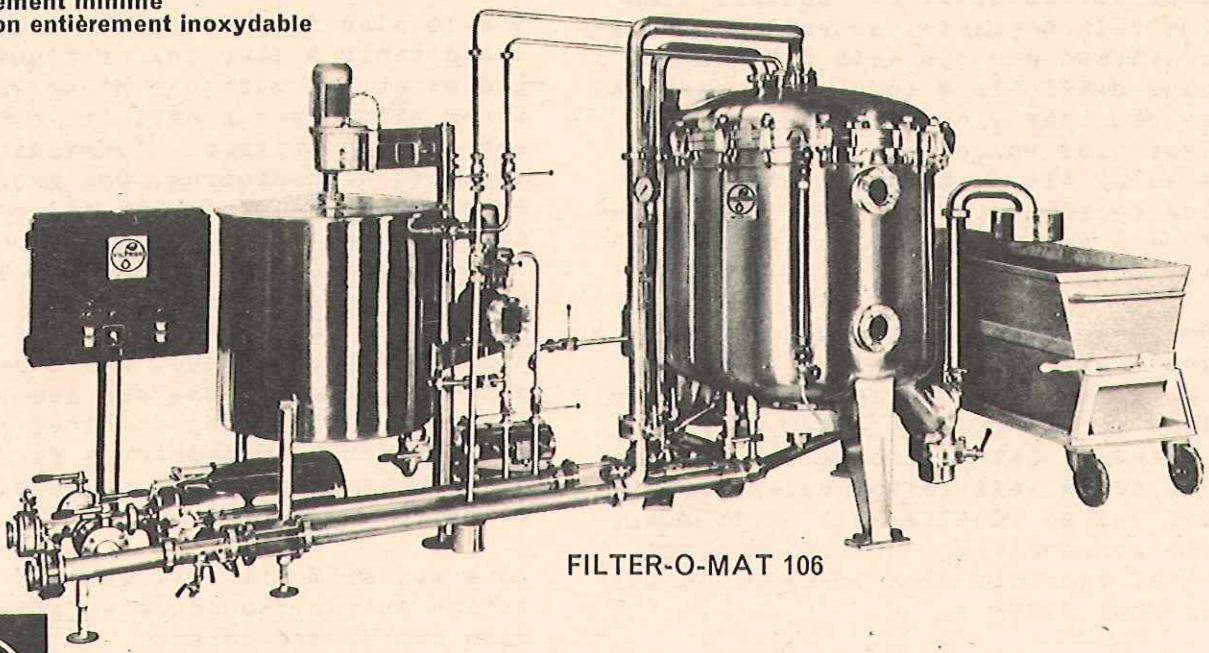
CHARRUES VIGNERONNES
ET DE MONTAGNE

POUR LA TRACTION PAR CABLE
(EGALEMENT CHARRUES A SIEGE)

PLUMETTAZ S.A. 1880 BEX
Tél. 025 - 5 26 46

L'installation de filtration idéale pour votre entreprise

Rendement élevé
Nettoyage automatique et rapide
Evacuation des sédiments sous forme pâteuse
Nettoyage automatique de l'intérieur des éléments
Encombrement minime
Installation entièrement inoxydable



FILTER-O-MAT 106

Installation de filtration par alluvionnage avec doseur DOSIMAT, pompe d'alluvionnage rapide, pompe d'alimentation, tuyauterie et chariot pour l'évacuation des sédiments sous forme pâteuse. Surface filtrante jusqu'à 34 m². Demandez s.v.p. la documentation complète.
Etablissements FILTROX SA, 9001 St-Gall

Les Caves coopératives genevoises "Sécurité, Efficacité, Progrès"

PAR M. JEAN REVACLIER, PRESIDENT DE VIN-UNION GENEVE, ANCIEN ELEVE ESVOA, VOLEE 1952

La carte de visite des trois caves coopératives genevoises regroupées au sein de VIN-UNION GENEVE (Fédération des caves genevoises) s'établit comme suit :

CAVE DE LA SOUCHE	1929	1975
Arve et Lac	31 hectares	126 hectares
CAVE DU MANDEMENT	**1933**	**1975**
Rive droite	114 hectares	558 hectares
CAVE DE LULLY ET ENVIRONS		
	1954	1975
Arve et Rhône	59 hectares	187 hectares

VIN-UNION GENEVE : Surface totale: 871 hectares
350 sociétaires.

Capacité de logement : 144'000 hls.

Production 1975 : 81 % de la récolte genevoise

Ces chiffres parlent d'eux-mêmes. Ils démontrent que l'intégration horizontale de la production viticole cantonale se poursuit inexorablement et que les caves coopératives sont parfaitement adaptées aux conditions du marché des vins genevois.

En effet, elles constituent tout à la fois un élément de stabilité et de progrès social. Elles contribuent à l'amélioration globale de la production vinicole, elles régularisent le marché, elles assurent une solidarité professionnelle plus que jamais indispensable.

Toute l'histoire de la viticulture genevoise de ces 50 dernières années aura été marquée par le rôle pilote et l'affirmation continue de la coopération.

Et, aujourd'hui, les faits sont là : le canton de Genève est devenu le troisième canton viticole de Suisse. Le vignoble genevois, mis à l'abri de la spéculation foncière par une loi exemplaire sur l'aménagement du territoire, a atteint un très haut degré de productivité.

Les viticulteurs, pour la plupart, déchargés de l'élaboration et de la commercialisation de leur production, peuvent vouer toute leur attention à la culture de la vigne. Généralement, au bénéfice d'une formation professionnelle de base très poussée et perfectionnée par une participation active à l'activité de la vulgarisation, le vigneron genevois demeure à l'avant-garde du progrès technique et économique.

Grâce à un pouvoir d'adaptation remarquable, ce vigneron alors trop méconnu a pu tout à la fois passer du cheval au tracteur et opérer à temps une transformation de l'encépagement de son vignoble.

En 1955, VIN-UNION avait encavé 112'000 litres de GAMAY et 1'240'000 litres d'hybrides rouges et blancs.

En 1975, plus de 2'000'000 litres de cépages rouges nobles ont été vinifiés par les caves coopératives genevoises et seulement 320'000 litres d'hybrides rouges livrés aux élaborateurs de jus de raisins !

Cette véritable révolution de l'encépagement genevois n'a été rendue possible que par les efforts conjugués et la collaboration étroite des Stations fédérales, du Laboratoire cantonal de chimie agricole, avec les organisations professionnelles et plus particulièrement, les Caves coopératives.

Que de nombreuses séances n'a-t-il pas fallu au Dr GALLAY, à son bras droit M. LEYVRAZ, au Dr DESHUSSES et au Dr CORBAT, pour persuader les viticulteurs genevois que l'avenir de leur vignoble résidait pour une bonne part dans la culture de cépages rouges !

Et que de discussions à ce sujet lors des cours de l'ESVOA à cette époque !

La vinification de vins rouges en grande quantité exige des investissements importants, dictés par une technologie certes traditionnaliste, mais où le contrôle scientifique tient une large place.

Dans ce contexte, les Caves coopératives genevoises peuvent être considérées comme les éléments moteurs d'une évolution orientant le vignoble vers une production de vins rouges de qualité.

Les Caves du Mandement et de Lully

et Environs ont uni leurs efforts pour créer un vaste complexe, parmi les plus importants d'Europe, pour réceptionner et vinifier la majeure partie de la production de raisins rouges du canton. Elles ont opté, non sans raison et après une étude approfondie, pour le système traditionnel de cuvage, renonçant à des solutions peut-être plus modernes, mais moins bien adaptées au but recherché.

Ce but c'est l'unité dans la diversité, c'est-à-dire la production d'un vin rouge bien typé, commercialisé sous une appellation unique : "GAMAY DE GENEVE", pour le vin de litre et "CLEFS D'OR" pour la bouteille.

Ainsi, vingt ans après leur introduction sur le marché, les vins rouges produits par VIN-UNION GENEVE ont conquis une large place sur le marché suisse.

Comme il nous apparaît que l'économie vinicole suisse, malgré une protection certaine à la frontière, sera soumise, à l'avenir, à une concurrence toujours plus vive des produits étrangers, l'effort d'intégration horizontal et vertical de la viticulture genevoise sur le marché est un gage de sécurité pour le producteur et de qualité et d'authenticité pour le consommateur !

L'avenir du vignoble genevois réside dans une production de bons vins, à des prix raisonnables. Pour y parvenir, les vignerons genevois ont choisi la voie de la coopération.

La force et la puissance des Caves coopératives, l'esprit d'efficacité et de progrès qui animent dirigeants et sociétaires, sont à la base du succès d'un vignoble renouvelé et résolument tourné vers l'avenir. L'épopée des vins rouges genevois en est la démonstration éclatante.

Alors comment ne pas voir dans cette conception avancée de la viticulture la consécration de l'enseignement donné à l'ESVOA au cours de ces 25 années, tout autant que la confiance inébranlable des vignerons genevois en leur profession et leurs organisations viticoles ?

Tout cela, je suis persuadé de vous le confirmer lors du 50ème anniversaire de l'ESVOA !

Alors, rendez-vous en 2001 et en attendant, souhaitons que notre école forme une nouvelle génération de viticulteurs genevois et les prépare judicieusement à leur rôle de coopérateurs actifs, progressistes et efficaces !

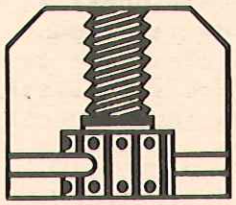
Pour des bouchons en liège de qualité

HENRI ARNSTEIN
MAIL 70
2000 NEUCHATEL

TEL. (038) 25 20 79

UVAVINS VAUD

MORGES-TOLOCHENAZ



ET SES CAVES DE

NYON
GILLY-BURSINEL
ST-PREX
MORGES

TEL.021-71'52'52

ANALYSES DES VINS

- *Réactifs, indicateurs, papiers et solutions pour le dosage de l'acidité volatile et totale, l'acide malique*
- *Bentonite grise, charbon oenologique, Cologel, Kovitaferm, Narcol*
- *Matériel de laboratoire : burettes automatiques, pipettes, Erlenmeyers, béchers, baguettes, cylindres gradués, etc. etc.*
- *Appareils : ébulliomètre Dujardin-Salleron, pH-mètre, réfractomètre, etc.*

Tél.
021/23 32 26

Rue de l'Ale 11
1003 Lausanne

Le titre et la fonction d'OENOLOGUE

PAR M. JEAN-FRANCOIS SCHOPFER, DIRECTEUR DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM POUR BRANCHES AGRICOLES SPECIALES

L'Office international de la vigne et du vin va discuter et probablement adopter à Ljubliana la définition internationale du titre et de la fonction d'oenologue, ainsi que le programme minimum de la formation d'oenologue.

Ces deux documents seront publiés dans le Bulletin de l'O.I.V. qui recommandera à tous les pays membres de s'en inspirer pour la formation de ses spécialistes afin que les oenologues des divers pays viticoles aient une formation de base leur permettant d'exercer leur métier dans n'importe quel pays. Cette dernière condition ne pourra évidemment pas être résolue avant de nombreuses années. Tout d'abord parce que les résolutions de l'O.I.V. n'impliquent aucune obligation pour les pays membres, d'autre part parce que de nombreux pays ne forment pas encore d'"oenologues", c'est-à-dire de spécialistes de la vinification. De plus la formation des oenologues - ce terme n'a pas encore d'équivalent en allemand, le plus proche est probablement "Weintechniker" - est très variable aujourd'hui dans les divers pays viticoles. La France forme des oenologues universitaires en deux ans d'études après le baccalauréat. L'Italie n'a pas encore réglementé cette formation ; les spécialistes y sont formés soit dans des Ecoles spécialisées, soit à l'université ; en Allemagne, on forme des techniciens du vin soit au niveau universitaire, soit au niveau école technique supérieure. En Grèce, ce sont des universitaires, ingénieurs-chimistes ou pharmaciens qui suivent une année de cours complémentaires en oenologie ; d'autres pays n'ont pas de cours spécialisés pour la formation des oenologues.

La fonction, la situation sociale des "oenologues" est de plus très différente d'un pays à l'autre : en France et en Grèce, ce sont surtout des hommes de laboratoire qui surveillent et contrôlent les vinifications et donnent les ordres de traitement aux maîtres de chais des entreprises vinicoles ; en Allemagne et en Suisse, ce sont des chefs d'exploitation directement responsables de la vinification.

Même si les exigences minimums de la formation étaient les mêmes dans ces divers pays, il serait difficile d'uniformiser les fonctions qui dépendent plus de la conception qu'on se fait de l'oenologue au niveau des exploitations que des connaissances intrinsèques de ces spécialistes, acquises au cours de stages et de cours théoriques et pratiques, quelle que soit la durée des études.

On peut distinguer très sommairement deux conceptions de l'oenologue :

l'oenologue universitaire, connaissant les principes scientifiques et techniques de la vinification, capable d'analyser le vin jusque dans les plus extrêmes détails, analytiquement et organoleptiquement, mais n'ayant pas de contact direct avec la cave, donnant ses ordres de traitement à un chef de cave responsable du travail pratique, et l'oenologue technicien, dont le savoir théorique peut être du même niveau, connaissant surtout les méthodes d'analyses pratiques des vins et les techniques de dégustation et responsable directement de la vinification au niveau de la cave, donnant les ordres de travail et contrôlant au fur et à mesure l'évolution des vins par l'analyse et la dégustation. Cet oenologue technicien cumule donc les fonctions du théoricien et du praticien.

C'est cette voie qui a toujours été suivie en Suisse : nos oenologues sont avant tout des praticiens ; leurs responsabilités et leur travail sont différents de ceux d'un oenologue français, par exemple ; ils sont différents en qualité mais pas en valeur intrinsèque. La difficulté réside en ce qu'ils ne sont pas équivalents et que la formation d'un oenologue français ne le prépare pas à travailler en Suisse et vice versa pour un oenologue suisse.

Sur le plan des études, le projet de programme international fixe les connaissances nécessaires en viticulture, en oenologie, en économie-gestion et comptabilité et en droit et législation, pour être un oenologue qualifié. Il est prévu un minimum de 800 heures pour cet enseignement, y compris les travaux pratiques. Il correspond dans l'ensemble au programme d'enseignement du cours supérieur de viticulture et d'oenologie de l'ESVOA. Notre formation est excellente sur le plan pratique ; elle n'est pas aussi complète dans le domaine des analyses chimiques de laboratoire, mais elle va très loin dans l'enseignement de

la dégustation qui est fondamental pour la formation des oenologues praticiens.

Dans la formation théorique de base les exigences du programme international en mathématiques, physique, chimie et biologie sont par contre plus élevées que celles de l'Ecole de Changins. La formation des ingénieurs-techniciens ESA aux technicums de Changins et Wädenswil, elle, répond à tous les points de vue aux exigences du programme international.

Il est toutefois un problème non encore résolu : celui du titre d'oenologue en Suisse. Viticulteur et arboriculteur sont des professions bien connues, définies entre autres par les règlements d'apprentissage. En oenologie, le professionnel est un caviste et le nom d'oenologue ne figure dans aucun règlement d'apprentissage. Ce titre n'a donc aucune protection légale et chacun peut s'intituler oenologue, s'il le désire (mais pas oenologue diplômé de l'ESVOA s'il ne l'est pas).

En France, le titre d'oenologue est reconnu par l'Etat ; c'est un titre universitaire - comme dentiste, vétérinaire, chimiste, etc - auquel sont rattachés certains privilèges et certaines obligations. Ainsi, seul un oenologue reconnu par l'Etat peut procéder au collage bleu d'un vin.

Il appartient aux professionnels du vin de notre pays de trouver une solution en vue de faire reconnaître officiellement en Suisse le titre et la profession d'oenologue. Il faudrait que ceux-ci soient conformes autant que possible à la définition internationale de l'O.I.V.. L'étude de ce problème devrait être entreprise le plus tôt possible étant donnée la complexité des démarches à accomplir. Plusieurs années seront probablement nécessaires mais l'enjeu en vaut la peine.

Une fois cette officialisation du titre d'oenologue acquise, les programmes d'enseignement devront être adaptés aux nouvelles exigences. Pour les anciens élèves de l'ESVOA, une période de régime transitoire devrait permettre d'obtenir le titre d'oenologue moyennant des démarches adéquates. Mais ce sont là des problèmes d'avenir.

Pour l'instant, je souhaite que cette profession d'oenologue que tant d'entre vous exercent avec plein succès puisse un jour faire l'objet d'une consécration officielle ; c'est aux Associations d'anciens élèves des Ecoles de Wädenswil et Lausanne-Changins de jouer ; l'appui de l'ESVOA leur est d'ores et déjà assuré comme il l'a toujours été.

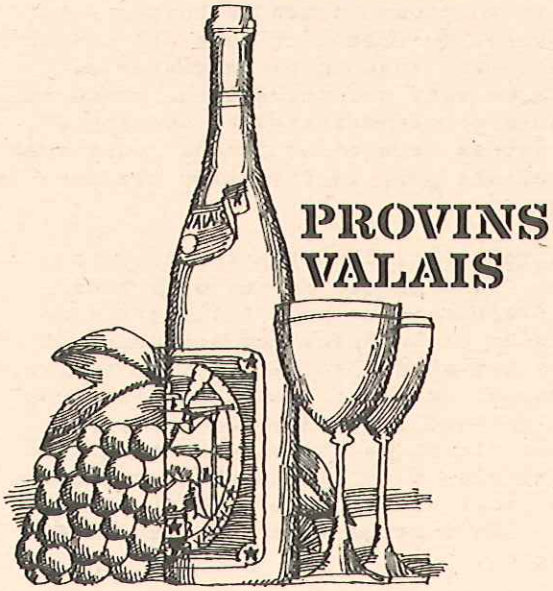
Expédition immédiate du stock

PRODUITS ET SPECIALITES OENOLOGIQUES DE SAISON :

- Acide métatartrique pur SOLTAR d'Appert
- Acide citrique
- Acide ascorbique (vit.C)
- Acide sulfureux 5% (emb. 25Kg)
- Anhydride sulfureux 100% (emb. 1Kg et 58Kg)
- Bentonite grise Silicappert
- Bentonites standards
- Carbonate de chaux pur
- Carbonate de potasse pur
- PVPP clarifiant - stabilisateur
- Charbons actifs décolorateurs
- Charbons actifs neutralisateurs
- Caramel double concentré
- Colle de poisson pour vins blancs
- Gélatine purifiée liquide,prête à l'emploi
- Gélatine purifiée poudre soluble,prête à l'emploi
- Oenotanin (pur à l'alcool)
- Protéoclar,clarifiant des protéines
- Defferant d'Appert
*- Super-Luciol clarifiant des eaux-de-vie
*- Matières de filtration CELITE et DICALITE
- Amiante en flocons (3 finesses)
- OVIFORMIS, levures de refermentation
- Produits GASCHELL,P3-HENKEL, DIVERSEY
- Colle incolore et sans épaisseur pour étiquettes

Maison spécialisée depuis 1948
NPK-BOURCOUD S.A.
1000 LAUSANNE 20
Tél. (021) 24 26 26/27

Pierrafeu
un fendant
tout feu
tout flamme



PROVINS
VALAIS

VIGNE EN TERRASSES LARGES DANS LE VALLON DE L'AUBONNE

(SYSTEME FAUST WAEDENSWIL)

PAR JEAN-JACQUES SCHWARZ, COLLABORATEUR SFRA DE CHANGINS

En 1972, M. A. Thurin de Féchy achetait, au lieu dit En Sermarets, un domaine afin d'y créer une vigne.

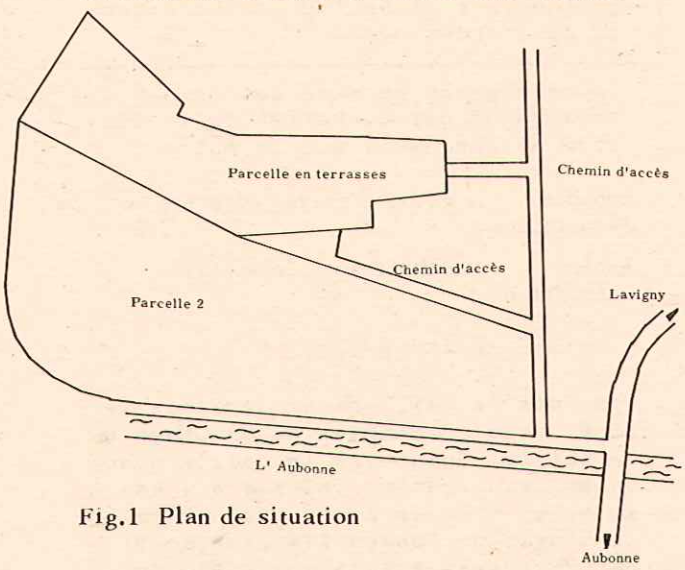


Fig.1 Plan de situation

Il planta tout d'abord la vigne sur le plat en mi-haute (parcelle 2 sur le plan) et plus tard en vint à l'idée de remettre en culture la parcelle se trouvant dans le coteau. Celle-ci était complètement envahie par les ronces, les buissons, les mauvaises herbes et les vipères. Comment s'y prendre ? défricher bien sûr, mais ensuite !!!

C'est alors qu'il s'adressa à M. M. Luisier pour lui demander conseil. Il ne pouvait mieux tomber, car c'était justement l'année où les propriétaires de domaines-tests se préparaient à faire une excursion en Suisse alémanique pour visiter précisément quelques vignobles en terrasses. M. Thurin fut donc convié à être de la partie afin de l'aider dans son choix.

Après cette excursion M. Thurin fut convaincu que le seul moyen de cultiver de la vigne sur sa parcelle était de la mettre en terrasses. En effet, la forme étroite et longue de celle-ci, sa pente et son exposition furent autant de critères qui influencèrent le choix du système. Le 28 août 1973, après de nombreuses et fructueuses tractations, la décision fut prise et les travaux de défrichage commencèrent. 3 profils et plusieurs analyses de sols furent nécessaires pour remplir au mieux la carte de visite de la parcelle.

REMARQUE : le profil dans le cas d'une parcelle de 40-50 % de pente est une nécessité. Il est absolument exclus d'installer des terrasses larges dans un sol où la roche-mère apparaîtrait déjà à 40 cm de profondeur à cause du risque d'éboulement des terrasses.

Le 8 septembre 1973, M. Faust de Wädenswil et M. Stutz, chauffeur du "Menzi-Muk" vinrent sur la parcelle pour le piquetage. A l'aide d'une règle de géomètre, d'un niveau et de piquets ils fixèrent l'emplacement et la largeur de chacune des terrasses. La distance entre 2 lignes de vigne est définie par la largeur de la terrasse et le % de la pente.

REMARQUE : la distance entre 2 lignes de ceps ne doit pas être trop courte car cela augmente automatiquement la pente des talus. L'abaque de la fig. 2 mise au point par M. Faust définit exactement dans quelles limites il est possible de varier cette distance.

Largeur de la terrasse	Pente en %							Interligne en cm
	40	50	60	70	80	90	100	
120	210	230	250	260	270	280	290	
130	220	240	260	270	280	290	300	
140	230	250	270	280	290	300	310	
150	240	260	280	290	300	310	320	
160	250	270	290	300	310	320	330	
170	260	280	300	310	320	330	340	
	Interligne en cm							

Fig.2 Abaque pour la détermination de l'interligne

Dans la semaine du 12 au 17 novembre, les 1'200 m de terrasses furent créées par M. Stutz de Winterthur, avec le "Menzi-Muk". M. Stutz, grâce à ses 70 km d'expérience et à sa dextérité a fourni un travail de très bonne qualité dans des conditions, avouons-le, souvent difficiles (sol mouillé et % de pente).

La plantation de la vigne a eu lieu les 8 et 15 mars 1974 de la manière suivante :

2/3 ouest = Gamay x 5 C
1/3 est = Gamay x G 1

Les lendemains des jours de plantation, les talus furent engazonnés. Voici comment nous procédâmes : nous étendîmes sur les talus une couche de 10 à 15 cm de paille. Une botte de paille de haute densité suffit pour environ 15 à 20 m de terrasse. La graine fut semée

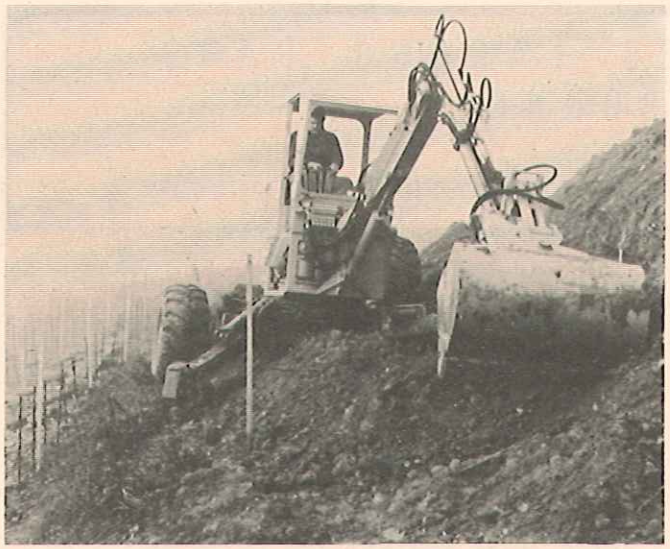


Photo 1 M. Stutz sur le Menzi-Muk

Photo 2 Détail des terrasses avant l'engazonnement

avec un sac à semer le colza. Pas de semis sur les replats que M. Thurin travaille avec un motoculteur.

REMARQUE : avant la création des terrasses, surtout dans des parcelles avec une topographie mouvementée, il faut absolument niveller le terrain sinon il est impossible de construire des terrasses régulières. Dans la parcelle qui nous intéresse, le terrain n'était pas nivellé car les plants de vigne étaient déjà commandés et il ne restait pas le temps nécessaire pour le faire. Cela est regrettable car l'on aurait pu profiter du nivellement pour faire une fumure de fond. Une année de jachère avec un tapis d'herbe solide aurait aussi grandement facilité le travail de M. Stutz. L'attention portée au nivellement ou minage doit être la même que pour n'importe quel minage.

REMARQUE : pour le paillage il est recommandé de faire un essai de surface d'épandage car la densité des bottes de paille varie beaucoup selon leur provenance. Commander la paille seulement après avoir calculé le nombre de bottes nécessaires. Il est bon aussi de mettre les bottes à l'avance sur le terrain pour qu'elles s'humidifient.

REMARQUE : pour le semis il faut prendre un certain nombre de précautions. Il est très important de semer les graines dans un sol nu, humide et débarrassé des grosses pierres et des racines pouvant nuire au fauchage par la suite. Il est important aussi de semer plus de graines sur le haut du talus à cause de l'érosion.

Le mélange de semence qui nous a été recommandé par M. Perret de la Station de Wädenswil est le suivant :

Espèces	: Fétuque rouge	Raygrass anglais
Proportions	: 3	2,5
Espèce	: Achillée millefeuilles	
Proportion	: 1	

à raison de 400 g/are.

Une fois le paillage et le semis terminé, nous procédâmes au bitumage de la paille. On couvre la paille avec un goudron spécial soluble à l'eau au moyen d'un arrosoir avec pomme. Il s'agit du "Domex 214" fabriqué par Hydrosaat à Salvagny (FR). Le goudron livré contient déjà 50 % d'eau, mais on doit rajouter 50 % d'eau lors de l'épandage ce qui fait qu'à la fin le liquide contient 25 % de bitume et 75 % d'eau. 200 litres de bitume ont suffit pour environ 1 km de terrasses. L'eau utilisée pour le mélange ne doit être ni calcaire ni alcaline sinon le bitume précipite et devient inutilisable. Là où l'on ne peut utiliser autre chose que de l'eau calcaire, il faut adoucir l'eau avec du calgon (avant de mettre le bitume) à raison d'une cuillère à soupe de calgon pour environ 8 litres d'eau. Le bitume n'est pas du tout toxique pour les plantes, retient la chaleur et empêche que la paille ne s'envole avec le vent.

REMARQUE : l'engazonnement, le semis et le bitumage doivent se faire avant la plantation pour que rien ne vienne perturber les différentes opérations (ceps, piquets, fil de fer, etc). Dans le cas d'un incendie de la paille et du bitume (cela peut arriver), les plants qui ne sont pas encore en terre restent au moins intacts. Les risques d'incendie deviennent nuls sitôt que le gazon a traversé la paille.

Dans la vigne qui nous intéresse, le semis n'a pas réussi et cela est dû au fait que les conditions climatiques étaient très mauvaises (sécheresse) lors de son installation.

L'engazonnement naturel qui a suivi a empêché l'éboulement des terras-

ses et continue à rendre ce service. C'est tout ce que l'on attendait de lui, il faut toutefois le faucher plus fréquemment qu'un engazonnement artificiel avec des plantes à croissance limitée. Les talus se faucheront à la faux et un jour est nécessaire à un homme pour effectuer ce travail.

Photo 3 Gros plan sur la couverture naturelle

Les replats sont travaillés avec un motoculteur et les lignes de vigne desherbées manuellement et chimiquement sur environ 30 cm. Pour faciliter au maximum les travaux de la vigne et surtout le passage du motoculteur nous avons mis au point un réseau de virages et de chemins de raccordement.

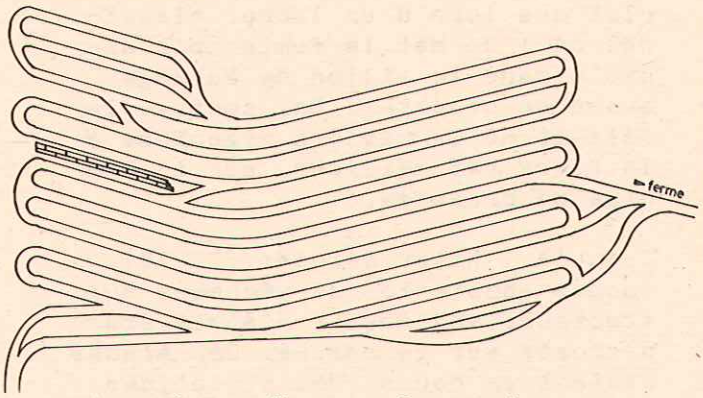


Fig.3 Chemins d'accès et de raccordements
Plan de circulation

Au bas de l'une des terrasses, nous avons laissé un ancien mur et un peu plus à l'est de la même terrasse (qui est très abrupte), M. Thurin a été obligé de construire un nouveau mur de soutainement en béton. Un drainage a aussi été fait dans le secteur central pour capter une petite source qui menaçait la stabilité des terrasses.

Au centre de la vigne on peut escalader la pente grâce à un escalier fabriqué avec des bordures de trottoir en béton. Cet escalier est utilisé par M. Thurin surtout pour les sulfatages.

La vigne a maintenant trois ans et comme son développement est tout à fait normal, M. Thurin a laissé quelques grappes qui seront vendangées et vinifiées à part.

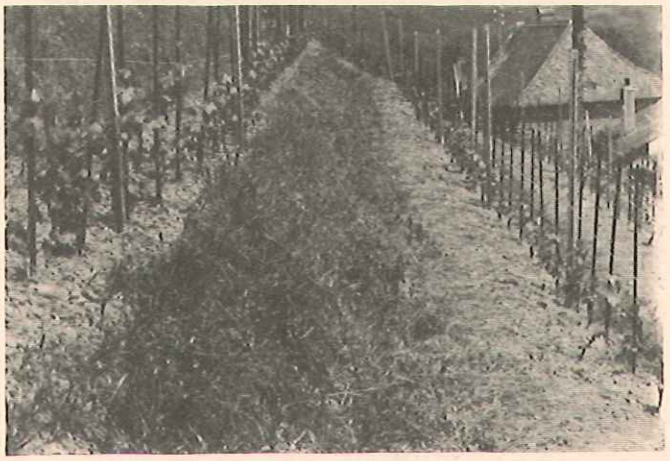


Photo 4 La vigne en septembre 1974

Tous renseignements plus détaillés peuvent être obtenu chez le propriétaire et à la section sol de la station fédérale de recherches agronomiques de Changins.

Références :

- dossier domaine-test de M. Thurin
- Schweizerische Zeitschrift für Obst und Weinbau No 110
- Bau von Querterrassen Von H. Faust OWG Wädenswil, und W. Eggenberger SOW Wädenswil

Un bon vin le CURZILLE

ASSOCIATION VITICOLE - AUBONNE

Demandez-nous une offre pour un carton

ma banque

SUBSG

Union de Banques Suisses

Des bêcheuses rotatives adaptables sur tracteurs enjambeurs pour cultures étroites

PAR PHILIPPE VAUTIER, ING.AGR., PROFESSEUR A L'ESVOA ET AU TECHNICUM DE CHANGINS

1. INTRODUCTION

Le travail du sol avec la bêcheuse a trouvé depuis bien des années sa place en viticulture, dans les plantations travaillées au moyen de tracteurs interlignes de toutes dimensions.

Pour mémoire, nous rappelons brièvement que le labour à la bêcheuse permet d'obtenir une structure grossière (mottes) du sol entre 12 et 25 cm de profondeur environ. Plus le sol est argileux, tassé et humide, plus les mottes seront compactes et stables. Dans les terres légères et peu tassées, il est par contre plus difficile d'obtenir de grosses mottes stables, mais la structure reste malgré tout relativement grossière. Les mottes étant arrachées au fond, il n'y a pas de formation de semelle de labour.

Le travail effectué se rapproche de ce qu'on pouvait obtenir autrefois au fossoir. Dans les sols extrêmement caillouteux ou sablonneux comme on en trouve en Valais par exemple, le travail à la bêcheuse ne donne bien entendu pas ces résultats sur la structure du sol en surface.

Les viticulteurs qui ont opté pour ce genre de machines cherchent avant tout à lutter contre l'érosion dans les terrains inclinés travaillés dans le sens de la pente.

La disposition des mottes empêche l'eau de prendre de la vitesse. Ces chicanes et l'absence de semelle de labour lisse forcent la pénétration de l'eau dans le sol, ce qui assure donc aussi un bon approvisionnement du terrain en eau lors de fortes pluies. Il y a peu de pertes par ruissellement. Ce phénomène est très important au printemps et en été, lorsque les sols doivent pouvoir profiter au maximum des précipitations souvent peu fréquentes mais violentes que l'on connaît dans bien des régions viticoles.

D'autre part, il est bon de signaler que les mottes arrachées et disposées au hasard les unes contre les autres freinent dans une certaine mesure les pertes en eau du sol par évaporation. L'eau ne remonte en effet pas si bien par capillarité des couches inférieures à la surface que lorsque la structure du sol est homogène sur toute la profondeur ou lorsque le sol est tassé.

La bêcheuse permet donc bien de lutter dans une certaine mesure contre la sécheresse que contre l'érosion, grâce à la structure du sol qu'elle crée en surface.

Un bêchage correspond par ailleurs à un labour, lutte mécaniquement contre les mauvaises herbes et permet d'enfouir en partie le fumier ou tout autre amendement organique. L'enfouissage n'est pas aussi complet que lors d'un labour classique où l'on met le fumier par exemple dans le sillon de buttage avant de débutter. Par contre, le mélange de la matière organique à la terre est meilleur, car il y a plus de brassage.

Jusqu'à l'hiver dernier (75-76), aucune adaptation de bêcheuse sur tracteurs enjambeurs n'avait été proposée sur le marché. Des études étaient en cours, des prototypes avaient été essayés. A la demande toujours plus pressante de certains possesseurs de tracteurs enjambeurs, deux constructeurs de machines agricoles de Suisse romande ont accéléré les mises au point et actuellement, diverses possibilités éprouvées sont offertes.

2. CHOIX DU TYPE DE BECHEUSE POUR L'ADAPTATION AUX TRACTEURS ENJAMBEURS

Parmi les machines à bêches actionnées par prise de force, on distingue le type pendulaire et celui à tambour. Sur le premier type, les bêches sont reliées à un vilbrequin et décrivent un mouvement pendulai-

re dirigé de haut en bas vers l'arrière, ce qui a pour effet d'entailler le sol et d'arracher les mottes à une profondeur réglable (12 - 25 cm) grâce à des patins. (Exemple : type FALC). Les machines à tambour par contre ressemblent aux fraises rotatives sauf que le tambour est plus grand et tourne plus lentement. (Exemple : type SPAMA). La profondeur de travail se règle de la même manière.

Les adaptations réalisées jusqu'à ce jour sur enjambeurs sont du second type. Diverses tentatives ont été faites avec celles du premier type (Saillet Frères, Meinier/Genève par exemple), mais le nombre de bêches restreint rend leur travail très saccadé, brutal et déséquilibré. Leur prix est élevé à la base. Elles exigent aussi plus d'entretien que celles à tambour à cause des nombreux points de graissage aux diverses articulations des bras portant les bêches. Ces tentatives n'ont pas encore abouti à une réalisation commerciale.

Les exemples ci-dessous sont donc tous du type roto-bêche à tambour.

- La maison Grosjean et Crottaz à Saint-Oyens (VD) fabrique sa propre bêcheuse avec un carter de fabrication maison et divers éléments de série comme les chaînes de transmission ou les bêches. La transmission finale à la bêcheuse se fait au milieu de l'arbre, entre les bêches, ce qui ne permet de mettre que 2 séries de 3 bêches en parallèle.

En principe, la bêcheuse est conçue pour travailler sur 60 cm dans des vignes plantées à 120 cm. Un montage sur option permet néanmoins de

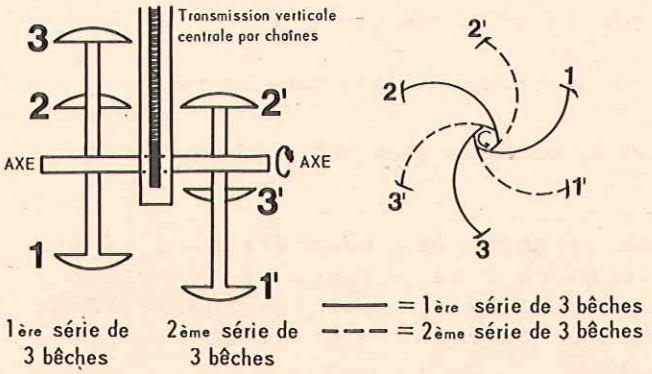


Fig.1 : Vue de face Fig.2 : Vue de profil

régler la largeur dé travail dans une certaine mesure en fonction de la largeur de plantation. La largeur hors tout égale (±) la largeur de travail.

- La maison Grunder à Meyrin (GE) utilise comme base la bêcheuse éprouvée SPAMA réduite en largeur qui est fournie par la maison Bärtschi à Hüswil (LU). Le carter est donc d'origine, la largeur de travail est réduite et les bêches sont moins larges que d'origine.

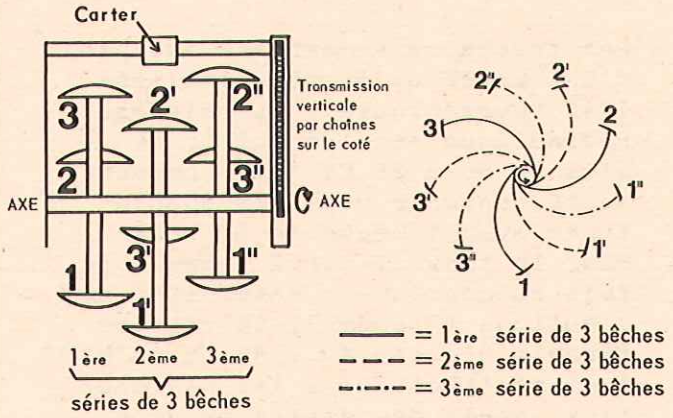
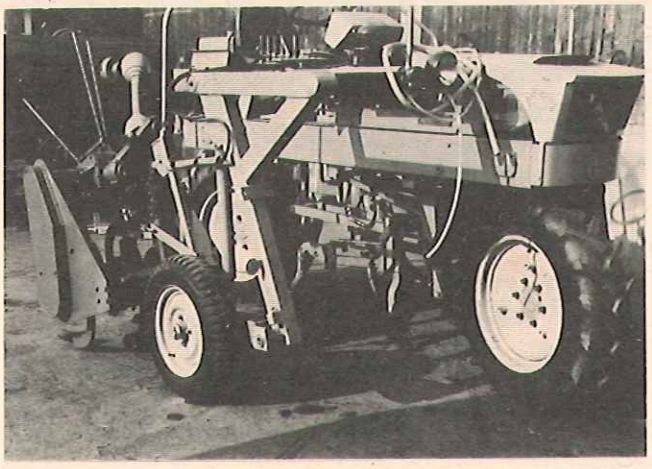


Fig.3 : Vue de face Fig.4 : Vue de profil

La transmission terminale par chaîne se fait au bout de l'arbre sur le côté, ce qui a permis de mettre 3 séries de 3 bêches.

Deux largeurs de travail sont proposées sans possibilité de réglage



BOBARD

LE TRACTEUR ENJAMBEUR LE PLUS VENDU EN SUISSE

NOMBREUSES ADAPTATIONS :

ROGNEUSE - BROYEUSE - TONDEUSE - BECHEUSE - ETC

IMPORTATEUR

R. GRUNDER ET CIE S.A.

1217 MEYRIN (GE) 6287 AESCH (LU)

sur la même bêcheuse :

60 cm pour les plantations entre 110 et 115 cm

70 cm pour les plantations entre 115 et 120 cm

La largeur hors tout est de 8 cm supérieure à la largeur de travail à cause de la transmission par chaîne sur le côté (60 - 68 cm et 70 - 78 cm).

3. MONTAGE SUR DIFFERENTS TYPES D'ENJAMBEURS

- Les deux maisons proposent différents montages suivant le type du tracteur et les désirs du client. Les pièces nécessaires aux montages sont soit de fabrication maison, soit procurées par différentes marques, soit existantes déjà sur certains tracteurs pour le montage du broyeur à sarments à prise de force mécanique par exemple.

- Les tracteurs enjambeurs équipés d'une prise de force normalisée (540 tours/minute), du relevage hydraulique et d'un moteur de plus de 30 à 35 CV (DIN) peuvent seuls convenir pour des adaptations avec 1 bêcheuse (1 rang). Pour le travail sur 2 rangs à la fois ou pour une transmission hydraulique (Grunder), il est préférable d'avoir 40 à 45 CV (DIN) à disposition. Dans les cas douteux, seuls des essais peuvent donner une réponse définitive.

La relation entre la vitesse d'avancement du tracteur (translation) et la vitesse de rotation de la bêcheuse est déterminante pour la qualité du travail effectué suivant la nature du sol, les conditions et le résultat désiré. Pour chaque montage et chaque type de tracteur, les données de base sont légèrement modifiées et le constructeur fait les adaptations nécessaires.

Théoriquement, la vitesse de translation du tracteur ne devrait pas dépasser 2,5 km/h, car un avancement trop rapide ne serait plus compatible avec la vitesse de rotation relativement lente des bêches. Mais le constructeur peut modifier les démultiplications de la transmission à la bêcheuse pour les adapter à la plus petite vitesse du tracteur. Les tracteurs enjambeurs ont souvent des vitesses lentes équivalant à 2 km/h ou plus. La bonne vitesse se trouve pour les bêcheuses classiques à environ 1,5 - 1,7 km/h.

Sur les 2 rangs récents, on trouve une petite vitesse lente et la bêcheuse peut être réglée à 50 tours/minute à 1,7 km/h par exemple. Pour un tracteur symétrique ne possédant pas de vitesse si lente, on peut régler la bêcheuse pour qu'elle fasse 90 tours/minute pour un avancement de 2,3 km/h par exemple. L'idéal pour résoudre ce problème est l'adoption de la transmission du mouvement par l'hydraulique. Muni d'un régulateur de débit, la transmission hydraulique permet d'un geste de faire varier la vitesse de rotation de la bêcheuse selon les besoins de 0 à 100 tours/minute par exemple. La maison Grunder propose à qui le désire ce système onéreux mais efficace dans bien des cas particuliers.

Montage sur tracteurs enjambeurs type 2 rangs (classiques)

a) Grosjean et Crottaz : un montage permettant de travailler 2 rangs à la fois est proposé à la base. Deux bêcheuses sont montées sur un cadre dans lequel se trouvent les chaînes d'entraînement reliées à l'axe principal surélevé sortant du carter principal. La transmission au carter principal surélevé se fait depuis la prise de force du tracteur par un arbre à cardans. Dans ce cas, un embrayage de sécurité de série est monté juste avant le carter principal, après l'arbre à cardans (photo No 1).

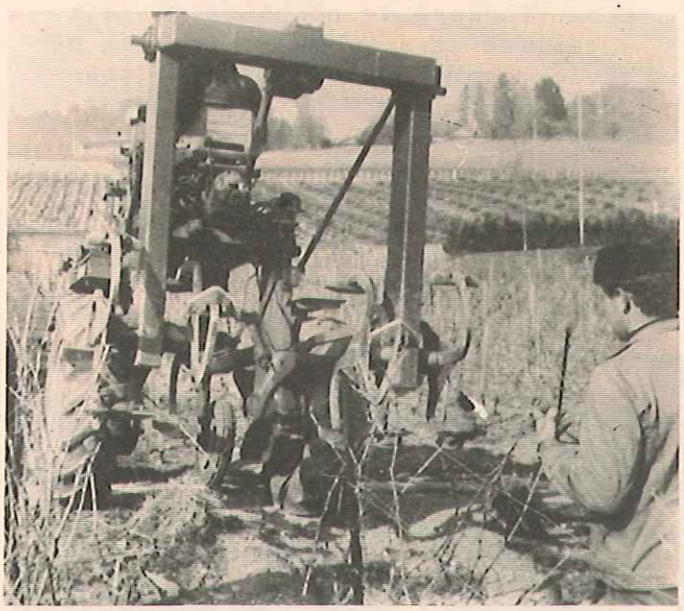


Photo n° 1

Prix : à partir de fr. 6'500.-.

Une seule bêcheuse pour 1 rang peut aussi être montée, mais le prix est sensiblement le même et le rendement de la machine est inférieur.

b) Grunder : la transmission hydraulique est proposée dans ce cas pour qui la désire. On peut alors aisément régler le nombre de tours/minute de la bêcheuse. Le relevage de la bêcheuse pour les manoeuvres est alors idéal, car l'hydraulique a permis d'approcher au maximum l'outil du tracteur en position haute (photo No 2). La longueur hors - tout du tracteur est ainsi pratiquement la même que sans outil, ce qui ne peut être le cas avec une prise de force mécanique. Le gros désavantage du montage hydraulique est son prix élevé car on compte actuellement fr. 4'000.- pour la bêcheuse, fr. 1'500.- pour le porte-outil et fr. 4'000.- pour l'hydraulique (moteurs, etc) ce qui monte le prix à fr. 9'500.- pour 1 rang. Le montage pour deux rangs est possible.

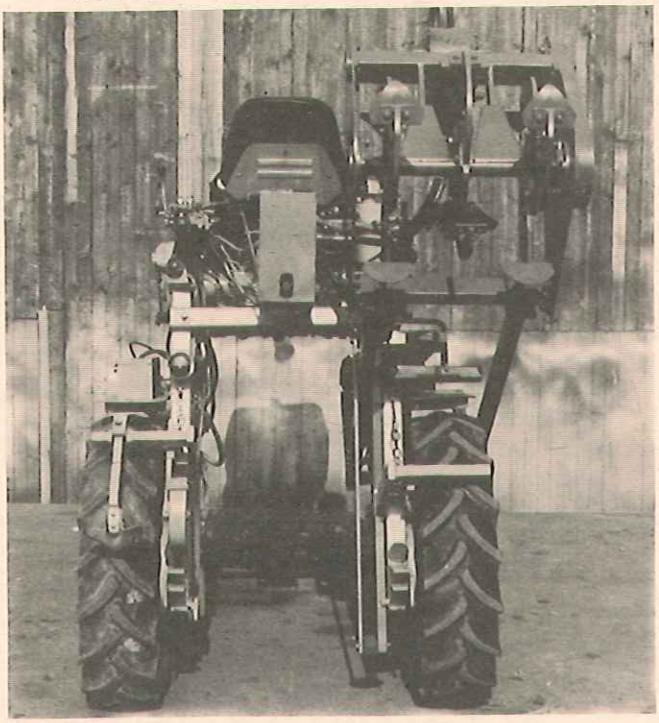


Photo n°2

La transmission mécanique peut aussi se faire avec une transmission à courroie au sortir de la prise de force, arbre à cardans doubles et renvoi Plumett juste avant le carter de la bêcheuse. Dans les 2 cas, l'embrayage de sécurité n'est pas prévu car l'hydraulique ou la transmission par courroie peuvent remplir cette fonction.

Montage sur tracteurs enjambeurs symétrique (type Poly-Bob)

Grosjean et Crottaz proposent une bêcheuse pour 1 rang. La transmission est assurée par courroie (renvoi Willibald) et arbre à cardans simples qui vient se fixer sur le carter. L'embrayage de sécurité est superflu, les courroies pouvant en jouer le rôle (photo 3). On peut

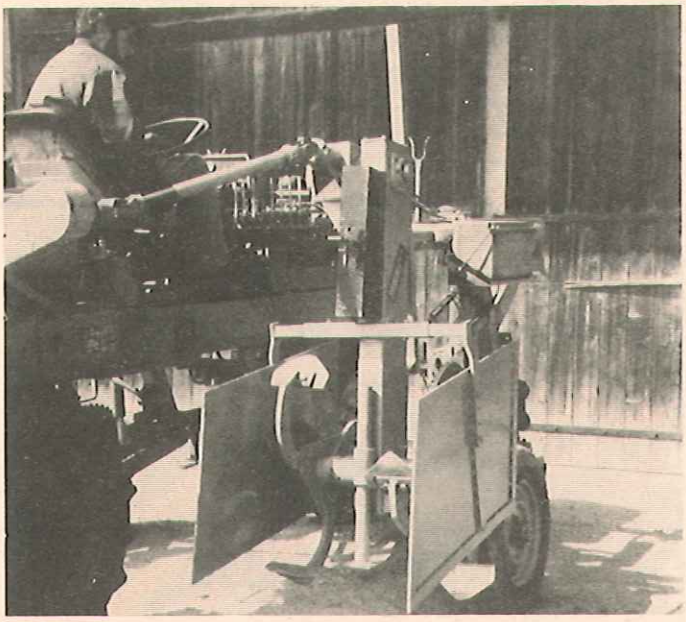
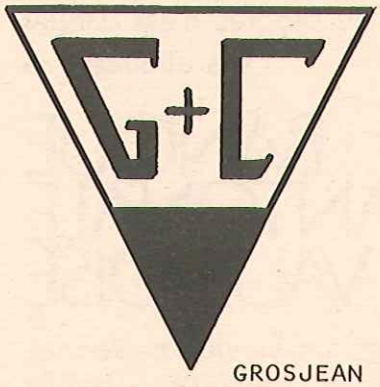


Photo n°3



AGENCE GENERALE POUR LA SUISSE ROMANDE DES TRACTEURS VIGNERONS P.G.S. ET SCHANZLIN

VASTE PROGRAMME DE MACHINES VITICOLES

FABRICATION DE BECHEUSES POUR TRACTEURS ENJAMBEURS

FABRICATION DE BENNES HYDRAULIQUES POUR ATTELAGE 3 PTS

FABRICATION DE REMORQUES ET DE VEHICULES DIVERS

FABRICATION D'ELEVATEURS A PALETTES POUR TRACTEURS

GROSJEAN & CROTTAZ

1181 SAINT-OYENS (021) 74 30 97
1170 AUBONNE (021) 76 57 76

monter 2 bêcheuses, une de chaque côté du tracteur, mais cette solution est peu pratique car il faudrait alors rouler sur des bandes déjà travaillées pour tout labourer.

Prix : à partir de fr. 6'500.- aussi.

(N.B. : dans ce cas, on peut utiliser les pièces de transmission utilisées pour le broyeur à sarments).

Grunder : un montage analogue se fait sur le côté du tracteur. La transmission se fait par courroie depuis la prise de force (renvoi maison), arbre à cardans doubles et renvoi Plumett juste avant le carter de la bêcheuse. L'équipement nécessaire au broyeur à sarments peut être utilisé. Il n'y a pas non plus d'embrayage de sécurité. Dans ce cas, le prix s'élève à fr. 6'000.-, montage et mise en service compris.

4. CONCLUSIONS ET REFERENCES

Le travail du sol avec des machines actionnées par prise de force (mécanique ou hydraulique) est toujours plus onéreux qu'avec des outils simplement tirés, comme les charrues, les herses ou les sarcleuses classiques. Le montage d'une bêcheuse sur enjambeur est coûteux mais il faut tenir compte des avantages considérables qu'elle procure surtout pour la lutte contre l'érosion.

De plus, si le montage est possible sur un enjambeur dont on est déjà propriétaire, la polyvalence du tracteur est ainsi améliorée.

Tous les renseignements qui m'ont permis de faire cet article ainsi que les photos m'ont été aimablement communiqués par les deux constructeurs que je remercie encore. Les prix indiqués et les montages sont des renseignements généraux et pour plus dé détails, il faut se renseigner auprès des constructeurs eux-mêmes. A titre de références, les personnes suivantes ont travaillé à la bêcheuse au début de cette année 1976 :

Grosjean et Crottaz :

a) Vautier Jean-Daniel, Aubonne (VD) Poly-Bob avec 1 bêcheuse, 1rang

b) Gränicher Hans-Ruedi, Tartegnin (VD) Bobard 2 rangs, bêcheuses pour 2 ran

Grunder : a) Vuilliez Ch., Bourdigny (G

b) Bonnet Cl., Satigny (GE).

En tout, ce n'est pas loin de 100 ha qui ont été travaillés à la bêcheuse ce printemps si on rassemble le travail des différentes machines vendues ou à l'essai.

La signature d'un vin de qualité

Gilliard

DEPUIS 1885

POMPES SMILE

Depuis plus de 80 ans la maison

J.-L. DUPENLOUD Fils

75, rue Rothschild, 1202 Genève

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

Tél. 022/32 68 91

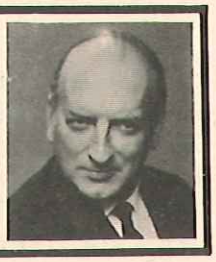
EXPÉRIENCE SÉCURITÉ BIENFACTURE

Etre à l'avant-garde du progrès c'est confier ses affaires à la

BANQUE CANTONALE VAUDOISE

qui vous offre un service personnel, attentif et discret

Le Musée vaudois de la Vigne et du Vin



PAR LE DR PAUL ANEX, D'AIGLE

Le premier Gouverneur de la Confrérie du Guillon, François CUENOUD, avait émis le voeu de créer une "Maison de la Vigne et du Vin" destinée essentiellement à conserver et à présenter les souvenirs du passé. Peu après sa mort, il y a plus de dix ans, une commission chargée de l'étude de ce problème devait aboutir en novembre 1966 à choisir le Château d'Aigle comme siège d'un "Musée vaudois de la Vigne et du Vin". La tâche n'était pas facile car, si les bonnes volontés existaient, aucun organisme responsable de ce musée n'avait vu le jour, aucun objet ne venait enrichir une collection préexistante, aucun moyen financier n'était encore à disposition, le Château d'Aigle logeait des prisonniers et n'était pas encore adéquat à recevoir un musée si prestigieux. Tout était à faire. Les Conseils de la Confrérie du Guillon, un comité d'initiative, des pionniers, les autorités d'Aigle, les archéologues, les historiens, les Communes vaudoises, les Grandes Associations, tous en mirent un coup et en janvier 1971, la Fondation du Musée vaudois de la Vigne et du Vin voyait le jour à Morges et savait déjà qu'elle vivrait au Château d'Aigle.

La récolte des objets, commencée modestement en 1968, devait prendre une ampleur toute nouvelle dès ce départ officiel. Offerts, prêtés ou achetés, des centaines de témoins d'un passé récent ou lointain, reflets de la vie riche ou modeste du vin et de la vigne dans notre pays et d'ailleurs aussi commencèrent à s'accumuler dans les dépôts et l'atelier du conservateur. Ce dernier, André Graber, se mit à inventorier, à classer, à réparer et à donner une vie nouvelle avec art, métier et astuce afin de susciter l'intérêt du visiteur. Près de quatre mille objets ont passé entre ses mains expertes et sont prêts à meubler les salles prévues au Château d'Aigle dont sept sont déjà ouvertes au public.

Pourquoi un Musée de la Vigne et du Vin ?

Dès l'époque romaine, la vigne et le vin ont été associés à la vie de notre coin de terre qui a entretenu pendant longtemps les plus vastes vignobles de Suisse. Créer une Maison vaudoise où toutes les manifestations de la vie de la plante sacrée du vigneron pourraient s'exprimer parut être un idéal en soi. Le rappel du passé devaient se justifier par un présent et un futur animés où art, science et bien-vivre se rencontreraient.

Le Château d'Aigle disponible, situé en plein vignoble vaudois, à un carrefour important sur l'autoroute, s'est imposé d'emblée par sa fière allure, l'assise de son enceinte, la majesté de sa forteresse, les surfaces disponibles mais aussi par son aspect accueillant et presque champêtre.

Les objets illustrant notre vignoble, nos pressoirs, nos caves, nos bouteillers sont aujourd'hui à la merci du mépris qui détruit, de l'âpreté au gain qui cherche à tirer parti et de l'intérêt historique qui ressuscite..... Il fallait donc entreprendre un véritable sauvetage afin de réunir tous les éléments nécessaires à la reconstitution de l'histoire du vin et de sa place dans un contexte technique, social, économique et artistique.

La foi de tous et la volonté inébranlable de réussir ont atteint leur but : une belle étape est réalisée. Plus de sept cents objets sont exposés au Château d'Aigle dans le cadre d'un dispositif moderne, adapté aux lieux, mettant en valeur et les objets et les structures du château.

Plus de quatre mille visiteurs ont témoigné de leur intérêt lors du premier mois d'ouverture. Ils vous incitent à vous joindre à leur cortège en souhaitant vous rencontrer au Château où vous attendent murs et tours vénérables, meurtrières paisibles, portes ouvertes et salles accueillantes.

L'extension se poursuit et les années à venir vous présenteront les documents de l'histoire de la vigne et du vin, la géographie du vin et les variétés de ses plants, les travaux de la vigne et du vin dont les témoins doivent rester présents à notre esprit, les oeuvres d'art suscitées par le vin et la vigne telles que peintures, gravures, sculptures, mosaïques, vitraux, manuscrits, livres, orfèvrerie. L'environnement artistique ou utilitaire ne sera pas oublié : le vigneron, sa vie et son habitat, l'art de boire le vin, les métiers auxiliaires, l'art populaire, les chants, les travaux du vin, la tonnellerie, la verrerie, le commerce.... et aussi les joies de l'amateur de bon vin.

La Rédaction d'OBJECTIF a jugé nécessaire d'informer ses lecteurs sur la prochaine fête des vignerons qui aura lieu en août prochain à Vevey. Il est inutile de répéter que cette manifestation qui intéressera la majorité des membres de l'Association a une renommée dépassant largement nos frontières nationales.

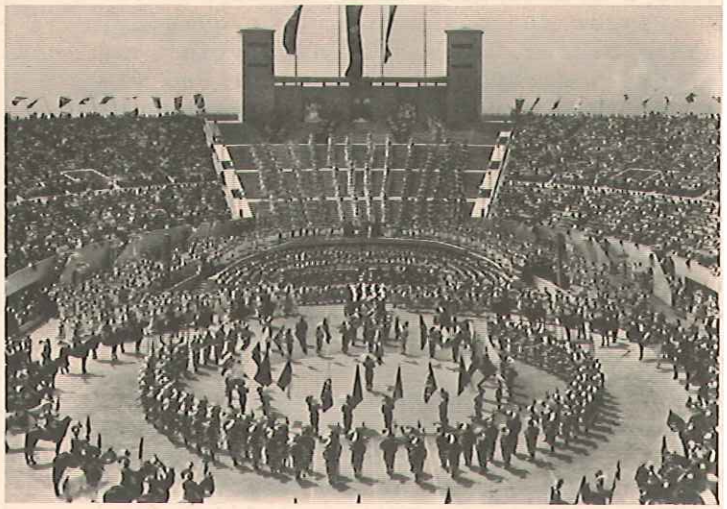
Le Service de presse, dirigé par M. R. Anderegg de Vevey a bien voulu nous donner quelques précisions concernant l'organisation d'une telle fête. Nous l'en remercions encore vivement.

D'autre part, un bulletin de commande (avec un prospectus de la fête), inséré à ce numéro, permettra à chacun d'entre vous de réserver des billets pour les différentes représentations (réd.).

Fête des Vignerons Vevey 1977

C'est du 30 juillet au 14 août 1977 qu'aura lieu la quatrième "Fête des Vignerons de Vevey" de ce siècle. Sur la place du Marché de la petite ville de 17'000 habitants, une estrade, inclinée pour laisser la vue libre sur le lac Léman et les Alpes, offrira 15'000 places aux spectateurs d'un grand jeu folklorique de trois heures avec 4'000 participants ainsi que 750 chanteurs et musiciens ; il y aura douze représentations, dont sept le matin et cinq le soir, et 4 cortèges sur le parcours traditionnel qui traverse Vevey et la commune voisine de La-Tour-de-Peilz.

En 1955, lors de la dernière Fête, près d'un demi-million de visiteurs vinrent à Vevey, surtout les jours de cortège. Pour 1977, les organisateurs prévoient des pointes de 180'000 personnes. Un comité spécial dirigé par un ancien commandant de police collabore avec les autorités, les transports publics et privés et les communes avoisinantes afin de contrôler le mouvement et les stationnements de la masse de visiteurs et de voitures prévue.



Fête des Vignerons 1955 - "Epilogue"

a Fête n'est possible que parce que oute la région se porte volontaire our contribuer, une fois par généraion, à la réussite de la Fête. Les articipants paient leur propre costue qui n'est remboursé que s'il y a un énéfice - ce qui n'est ni assuré, ni ême le but de l'affaire -.

ette Fête est une espèce de devoir acré de la "Confrérie des vignerons" e Vevey, dont la tâche a été depuis e Moyen-Age - elle l'est encore aujourd'hui - d'inspecter les vignes et 'accorder des prix aux bons viticulleurs. La Fête est venue se greffer sur ette distribution de prix.

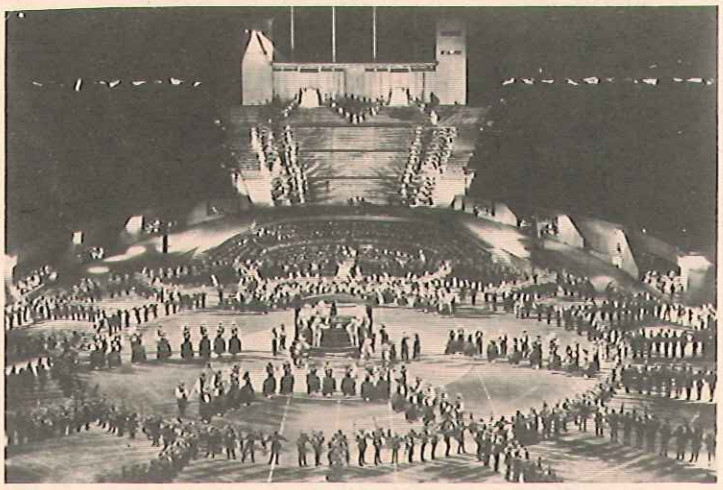
odeste encore au 17ème siècle, elle evait devenir par la suite un spectale de plus en plus impressionnant. Deuis quelque deux cents ans, la Fête st un mélange unique en son genre : n thème traditionnel, le passage des aisons, avec quelques personnages obliatoires et un fonds d'airs traditionels, mais réalisé chaque fois par de ouveaux auteurs, compositeurs et metsurs en scène. Grand Jeu chaque fois enouvelé, chacun faisant revivre les récédents tout en ajoutant ses meilleurs aspects musicaux et scéniques au olklore qui reprendra le suivant.

insi, en 1977, au lieu d'aller de venanges en vendanges, le scénario commenera par le printemps et se terminera ur le chant du nouveau printemps, tanis que s'égréneront au cours du specacle fiançailles et mariage, travaux es champs et récoltes, vignes et vendanges, une bacchanale du vin nouveau et l'hiver avec son carnaval.

Décorer la ville, mobiliser quelque 5'000 personnes - car derrière les participants, il y a des bénévoles de tout genre - tout cela représente un immense travail. Malgré cela, tout en payant un noyau de musiciens professionnels, en rénumérant auteurs et créateurs ainsi qu'un cadre restreint de spécialistes, en faisant construire une estrade de 15'000 places avec sonorisation et éclairage et malgré une année entière de répétitions avec plus de 4'000 personnes, la Confrérie s'en tire avec un budget total de 17 millions de francs (env. $ 6.5 mio) pour toute cette extravagance qui coûterait un multiple de cette somme si elle devait être réalisée sur une base professionnelle.

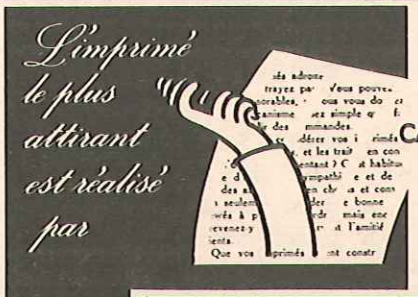
Les prix des places, dont la vente vient de commencer, se situent entre frs. 30.- et frs. 140.- pour les matinées (qui auront lieu vraiment le matin), et entre frs. 40.- et frs. 160.- pour les nocturnes. La Fête des Vignerons n'a jamais été un spectacle qu'on se décidait à aller voir à l'improviste. Pour les gens de la région, c'est un événement en vue duquel on organise des cagnotes, on met des sous de côté au cours de l'année, pour aller griller le tout joyeusement, un peu comme on se paie une nuit au casino lorsqu'on est à Monte-Carlo.

Après tout, il faut que le souvenir dure toute une génération, jusqu'à la prochaine Fête.....

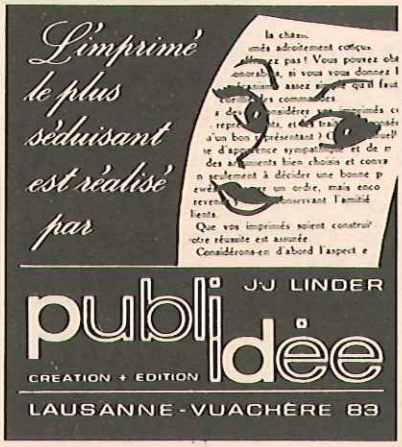


Fête des Vignerons 1955 - "Le Pressoir"

Fête des Vignerons 1955 - "Archers du Soleil"



ETIQUETTES
PRIX COURANTS
CARTES de COMMANDES
FACTURES
ETC.



DESSIN
IMPRESSION
RELIURE

TEL. : 021/28 68 34

LE VIN ROUGE CLASSIQUE DU TESSIN

MERLOT "VITI"

CANTINA SOCIALE - MENDRISIO
TEL. 091 - 46 46 21/22

LE QUATUOR DE L'OENOLOGUE :

1. *les Riverettes, le fendant qui fait risette*
2. *le Johannisberg Grand Schiner, la bonne veine*
3. *le Rosé d'Eros, servi frais, le vin rouge qui plaît*
4. *la Dôle Chapeau rouge Grand Schiner, la favorite des dégustateurs et le bonheur du consommateur*

ALBERT BIOLLAZ & CIE TEL. (027) 86 28 86
PROPRIETAIRES AU PRIEURE DE ST-PIERRE-DE-CLAGES

---------- à détacher ----------

OBJECTIF 77

Nom ..... Prénom .....

Adresse exacte .....

No postal ..... Domicile .....

désire un abonnement pour les 2 numéros d'OBJECTIF 77 au prix de fr. 10.-.

Lieu et date .....

Signature .....

Coupon à retourner au secrétariat de l'Association, Mme Nicole Miauton, 1261 Bassins, jusqu'au 31 octobre 1976. Merci de votre intérêt .

L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE :

AIMEZ-VOUS UN TRAVAIL INDEPENDANT ET CHARGE DE RESPONSABILITE ?

Notre département agrochimique cherche un

COORDINATEUR

pour nos relations commerciales et techniques avec nos partenaires d'affaires en Suisse Romande. Il aura comme tâche de diriger le marché de nos produits antiparasitaires et des engrais.

Vos capacités devraient correspondre aux exigences suivantes :

- ESPRIT D'INITIATIVE ET FLAIR COMMERCIAL
- TRAVAIL INDEPENDANT
- BONNE FORMATION AGRICOLE (AGRONOME, ING. TECHNICIEN OU MAITRISE AGRICOLE)
- BONNES CONNAISSANCES DE L'ALLEMAND
- ENTRE-GENS FACILE

Nous vous offrons la possibilité de développer votre personnalité et un salaire correspondant à vos capacités !

C'est avec plaisir que nous recevrons votre offre, qui sera adressée à :

PLUSS-STAUFER SA
DEPT. AGROCHIMIE
4665 OFTRINGEN

SOMMAIRE

EDITORIAL M. A. Desgraz 1

CHERS ANCIENS (Message du Président) 2
D. Favre

VOCI DEL TICINO ENO-VITICOLO 3
B. Botta

ESVOA IL Y A 25 ANS 4
Interview de C. Castagnola

LE FONDS DU 25e ANNIVERSAIRE 5
M. Rochaix

SOUVENIRS ET PROPOS SUR LA LEGISLATION SUR LES VINS A L'ECOLE D'OENOLOGIE 6
E. Matthey

LES CAVES COOPERATIVES GENEVOISES "SECURITE, EFFICACITE, PROGRES" 9
J. Revaclier

LE TITRE ET LA FONCTION D'OENOLOGUE 11
J.F. Schopfer

VIGNE EN TERRASSES LARGES DANS LE VALLON DE L'AUBONNE 13
J.-J. Schwarz

DES BECHEUSES ROTATIVES ADAPTABLES SUR TRACTEURS ENJAMBEURS POUR CULTURES ETROITES 16
Ph. Vautier

LE MUSEE VAUDOIS DE LA VIGNE ET DU VIN 21
P. Anex

FETE DES VIGNERONS 1977 22

L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE 24

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