Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendage 1942 dans le canton de Neuchâtel

Autor(en): **Achermann, F.-F.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **34 (1943)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-983073

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE CONTRÔLE OFFICIEL DE L'ACHAT AU DEGRÉ DE LA VENDAGE 1942 DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL

Par Dr *F.-F. Achermann,* Chimiste cantonal, Neuchâtel

Depuis que le commerce existe, il est d'usage d'acheter et de payer la marchandise selon sa qualité. Il en est tout autrement dans le domaine vinicole où seul le vin fait l'objet d'un prix selon sa qualité et non selon la matière première, c'est-à-dire le moût de vin. Et pourtant suivant les conditions météorologiques durant l'année, on parle de bonne ou de mauvaise vendange, en entendant par la surtout l'état de maturité du raisin, c'est-à-dire sa richesse en sucre. Il est vrai que bon nombre de facteurs interviennent encore durant la vinification qui pourraient donner raison au système d'achat actuel, tels que conduite de la vinification, plants, exposition de la vigne, acidités, etc.; mais à part l'art de la vinification proprement dite, ces mêmes facteurs influencent déjà la matière première et c'est pour cette raison que les milieux intéressés du canton de Neuchâtel avaient tenté un premier essai officieux avec la vendange de 1941. Les expériences ayant été satisfaisantes, ils ont demandé l'appui des autorités dans le but de créer un contrôle officiel.

Une Commission d'étude pour l'achat au degré de la vendange fut donc instituée, et comprenait un délégué de chaque association viticole et vinicole, à côté de représentants des départements intéressés. Après avoir tenu plusieurs séances, cette commission retint finalement le système d'achat facultatif selon des règles à établir.

Par circulaire, le Département de l'Agriculture s'était adressé aux Conseils communaux du vignoble pour la désignation de candidats susceptibles de remplir les conditions requises de contrôleur officiel. Par la même occasion, les encaveurs désirant se soumettre au contrôle furent invités à s'inscrire auprès du département en indiquant le nombre approximatif de gerles à contrôler.

Les bases légales de ce contrôle officiel furent établies par un arrêté cantonal du 15 septembre 1942, stipulant particulièrement à l'art. 3 que par leur inscription, les intéressés s'engageaient à se soumettre aux règles du contrôle ainsi qu'aux barèmes des prix établis par les départements chargés de l'exécution de l'arrêté.

Sur les 100 candidats-contrôleurs annoncés et par rapport au nombre de Maisons et de gerles inscrites, une cinquantaine prirent part au cours d'instruction donné par le Chimiste cantonal durant une demi-journée. A l'issue du cours, chaque contrôleur reçevait le matériel nécessaire, à savoir un pèse-moût officiellement contrôlé, un cylindre, un filtre-entonnoir, des blocs-rapports pour les pesées et des blocs-journaliers, ainsi qu'une carte de légitimation.

A chaque encavage, on avait attribué un seul contrôleur, sauf à Auvernier où suivant le nombre de gerles et la proximité des encavages, un contrôleur pouvait fonctionner sans inconvénients dans 2—3 maisons à la fois.

En principe, les contrôleurs exécutaient leur mandat dans leur commune respective; toutefois à Auvernier, il a fallu faire appel aux contrôleurs d'autres communes, vu le nombre élevé des encavages. Les indemnités des contrôleurs étaient fixées comme suit: Fr. 1.50 par heure avec un maximum de Fr. 18.— par jour, plus les frais de déplacement; à partir de 23 h., l'heure était calculée à raison de Fr. 2.—; en outre, les contrôleurs étaient assurés contre les accidents par les soins du département.

La tâche du contrôleur consistait à prélever un échantillon par gerle à l'aide d'un filtre-entonnoir, le peser exactement et ramener les degrés Oechsle à la température de 15° C. Le prélèvement devait être effectué en présence du voiturier afin de prévenir toute confusion quant à la provenance de la vendange. Comme prévu, il s'avérait nécessaire d'opérer les prélèvements dans chaque gerle et d'effectuer la pesée sur un échantillon moyen provenant du mélange des prélèvements d'un certain nombre de gerles; cependant ce nombre ne devra pas dépasser 5—6 gerles, afin de ne pas compromettre l'exactitude de la pesée.

Les résultats étaient consignés sur un rapport établi en 3 exemplaires, dont un était remis immédiatement à l'acheteur; les deux autres étaient expédiés au Laboratoire cantonal qui renvoyait un exemplaire destiné au vendeur.

D'entente avec les Conseils communaux, le Département de l'Agriculture avait fixé les bans de vendange au 1er octobre pour le rouge et au 5 octobre pour le blanc.

Les contrôleurs partaient dans les encavages respectifs sur convocation du Laboratoire cantonal ceci en vue d'un contrôle; 35 fonctionnèrent soit totalement, soit comme remplaçant. Dès le premier jour, ils étaient systématiquement inspectés par le Chimiste cantonal qui pouvait se rendre compte si le travail était effectué conformément aux instructions données. Partout les encaveurs avaient mis à la disposition des contrôleurs un endroit et le matériel auxiliaire nécessaire pour leur permettre d'effectuer leur travail sans être dérangés.

Jusqu'au dernier jour, soit jusqu'au 15 octobre, ce contrôle a fonctionné sans accroc à la satisfaction de chacun. L'échelle des prix, qui avaient finalement été admise par les représentants des acheteurs et des producteurs, était la suivante:

pour le *blanc* Fr. 95.— la gerle pour 70—72° Oechslé; au-dessous de 70° une diminution de Fr. 1.25 était appliquée sur le prix de base pour chaque degré en moins; au-dessus de 72° Oechslé une bonification de Fr. 0.50 était ajoutée au prix de base pour chaque degré en plus pour arriver à 78° Oechslé à Fr. 98.—, soit au maximum fixé par le contrôle fédéral des prix;

pour le *rouge* Fr. 150.— la gerle pour 80—82° Oechslé; au-dessous de 80° une diminution de Fr. 2.— était appliquée sur le prix de base pour chaque degré en moins; au-dessus de 82° Oechslé une bonification de Fr. 1.— était ajoutée au prix de base pour chaque degré en plus pour arriver à 92° Oechslé à Fr.160.—, soit au maximum fixé par le contrôle fédéral des prix.

Quarante Maisons, dont trois situées en Suisse allemande, pratiquaient l'achat au degré de la vendange. L'Etat à Bevaix et à Auvernier, les communes de Cortaillod et Colombier pratiquaient également la vente au degré, alors que la Commune de St-Blaise offrait sa vendange au plus offrant.

Sur 88 022 gerles (1 gerle = 100 l de vendange foulée), représentant le rendement total du vignoble neuchâtelois en 1942, 32 127 gerles pour lesquelles il y avait transaction furent contrôlées, soit le 36,5 %. Parmi les Communes, c'est Auvernier qui se trouve en tête avec 4017 gerles contrôlées, suivi de Corcelles-Cormondrèche, Colombier, Neuchâtel, etc.

Sur les 32 127 gerles, soit 30 696 gerles de vendange blanche et 1431 gerles de vendange rouge, nous avons calculé le rendement saccharimétrique et obtenu les chiffres suivants:

pour le *blanc:* moyenne 67,4° Oechslé, min. 55°, max. 82°
pour le *rouge:* moyenne 81,4° Oechslé, min. 67°, max. 95°

Comme les années précédentes, le Laboratoire cantonal a effectué le contrôle de la vendange sur les échantillons de moûts prélevés par les experts locaux des denrées alimentaires, ce qui a donné les résultats suivants:

Sur 478 échantillons de moût blanc, la moyenne est de 67° Oechslé, minimum 55°, maximum 79°.

Sur 96 échantillons de moût rouge, la moyenne est de 81° Oechslé, minimum 64°, maximum 94°.

Les acidités des blancs variaient entre 6,6—11,3°, alors que celles des rouges allaient de 7—11,5°.

Malgré que ce contrôle habituel ne touchait que le 1/10 environ du nouveau contrôle par rapport au nombre de gerles, on constate que les moyennes obtenues se couvrent; les petites différences inférieures à 1° Oechslé proviennent du fait que le moût est filtré au Laboratoire cantonal, alors que chez le contrôleur, il ne fut que passé par un tamis. Il est donc permis de conclure que le contrôle tel

qu'il fut effectué par le Laboratoire cantonal depuis 1930 donne une statistique qui reflète assez exactement les moyennes qualitatives du vignoble neuchâtelois.

Les frais totaux résultant de ce nouveau contrôle se chiffraient à Fr. 5782.90 comprenant les indemnités versées aux contrôleurs, Fr. 3752.95, l'achat du matériel compté à raison de 50 % seulement Fr. 798.—, les blocs-rapports Fr. 405.85, l'assurance Fr. 244.20, etc. Le cours d'instruction n'est pas compris dans ce chiffre; il est entièrement à la charge de l'Etat pour la somme de Fr. 265.40.

Selon la statistique du Département de l'Agriculture, le prix moyen de la vendange est de Fr. 92.43 par gerle, celui de la vendange rouge est de Fr. 148.32. Les 32 127 gerles contrôlées représentent donc une valeur de 3 millions en chiffre rond, ce qui fait une dépense de 0,2 % pour le contrôle.

Le contrôle a ainsi coûté Fr. 0.18 par gerle, soit Fr. 0.06 répartis par parts égales entre Communes intéressées, vendeurs et acheteurs.

L'après-midi du 28 octobre, les contrôleurs ayant fonctionné furent convoqués à une séance pour permettre de recueillir leurs expériences. Le fait saillant à retenir de la discussion, d'ailleurs constaté depuis des années par le Laboratoire cantonal, était l'augmentation régulière des degrès Oechslé du premier jour des vendanges au dernier. Les degrés inférieurs à 60° ont été constatés dans la période allant du 5—8 octobre; à partir du 9, une amélioration très nette de la qualité de la vendange fut observée. Il faudrait donc arriver à retarder le plus possible le début des vendanges et de vendanger en deux ou même trois étapes, spécialement quand les vendanges ont lieu dans la première quinzaine d'octobre.

Pour conclure, et au vu des expériences très encourageantes de ce premier essai, tant au point de vue financier qu'au point de vue technique, nous sommes autorisés à recommander l'achat au degré de la vendange pour les années prochaines. Partout où nous avons eu l'occasion d'être en contact personnel avec les milieux intéressés, aussi bien viticoles que vinicoles, nous n'avons rencontré que de la sympathie envers ce contrôle officiel et les mêmes milieux ont exprimé le désir que les autorités rendent cette mesure obligatoire, afin de favoriser la qualité par une production saine et d'éliminer les qualités inférieures.

Résumé

Le premier essai de contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1942, dans le canton de Neuchâtel a été une expérience heureuse et réussie. Les milieux intéressés ont pu se rendre compte qu'il est dans leur intérêt de favoriser la qualité par une production saine et de retarder le début de la vendange afin d'éliminer les qualités inférieures.

Les frais du contrôle sont minimes puisqu'ils se chiffrent par Fr. 0.18 par gerle. Aussi, c'est unanimement que l'on réclame aux autorités compétentes de rendre obligatoire cette mesure.

Zusammenfassung

Der erste Versuch einer amtlichen Kontrolle des Ankaufes der Weinernte 1942 im Kanton Neuenburg nach Graden hat zu einem erfreulichen Erfolg geführt. Die interessierten Kreise konnten sich darüber Rechenschaft geben, dass es in ihrem eigenen Interesse liegt, wenn der Qualitätsbau begünstigt wird und durch Hinausschieben des Beginns der Weinlese geringe Qualitäten möglichst vermieden werden.

Die Kosten der Kontrolle sind sehr niedrig, da sie sich pro Gerle (Holzeimer mit 100 Liter Inhalt) nur auf 18 Cts. belaufen. Es wird deshalb allgemein gewünscht, dass die zuständige Behörde die genannte Massregel als obligatorisch erklärt.