

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 83 (1956)
Heft: 1

Artikel: Propos du vignoble : sur le mur...
Autor: Mat.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-229862>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

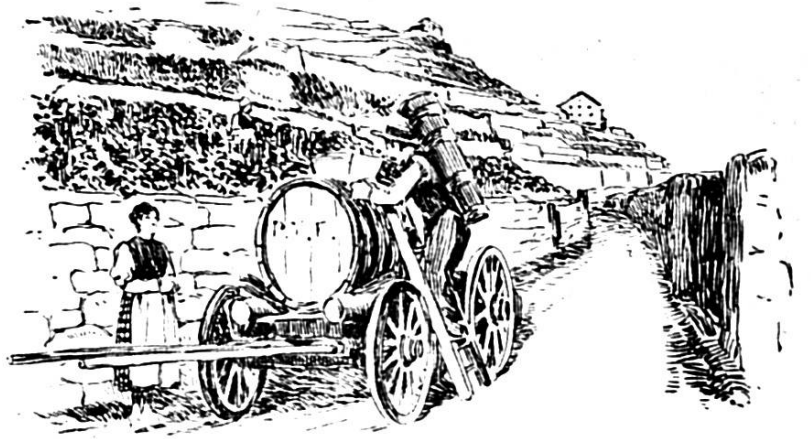
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROPOS DU VIGNOBLE

Sur le mur...



La vigne se repose, mais pas le vigneron ! Celui-ci a toujours quelque chose à faire : remonter les terres, nettoyer et curer les coulisses, consolider les murs, et surtout arracher les vieilles vignes.

Pendant l'hiver, quand le temps le permet et que la terre n'est pas trop gelée, l'on va au minage.

Jadis on arrachait la vigne moins souvent. On prolongeait son existence par des provignures. Elle durait alors très longtemps. Quand on devait l'enlever, cela n'allait pas tout seul.

Les vignes greffées produisent plus tôt et davantage que les vignes du pays, mais elles sont plus vite épuisées.

Aujourd'hui, quand on peut, on défonce à la charrue et au moteur. C'est moins pénible que d'être courbé sur son fossier du matin au soir. Les bras, le torse, les jambes, tout va, et à la fin de la journée, on n'en peut plus.

Si la machine facilite la besogne, tant mieux, car il est difficile de trouver de bons ouvriers.

La main-d'œuvre qualifiée devient de plus en plus rare. Chaque année on a davantage de peine à avoir du personnel tant masculin que féminin pour les travaux de la vigne. Beaucoup de vignerons ont fait de mauvaises expériences.

On engage des effeuilleuses ou des vendangeuses, on signe des contrats. Le moment venu, personne ! Ces dames ne veulent pas se déranger, ou bien elles se font prier et exigent des salaires

plus élevés. Dans d'autres cas, elles n'ont jamais vu une vigne et ignorent tout de l'ouvrage qui les attend. Par contre, elle savent très bien toucher leurs gages.

Côté hommes, à la campagne ou au vignoble, c'est tout du même. On fait son travail, mais « si le patron n'est pas content, il n'a qu'à le dire, on ne moisira pas chez lui ». Si le vacher a fait la ribote et qu'il n'est pas à son poste le lendemain matin, le maître n'osera pas lui faire des reproches, car le domestique posera sa chaise à traire et s'en ira ailleurs. Il ne faut pas non plus que la journée soit trop longue.

On veut bien s'engager comme brantard, mais on ne veut pas s'occuper du pressoir et on fait la grimace quand il faut vider les seilles des vendangeuses. Le soir, pas question de travailler. On prend la voiture — car quelques-uns ont une voiture — et l'on s'en va faire la tournée des grands-ducs pendant que le patron et le domestique resteront au pressoir. On a pris ses vacances et on va aux vendanges pour faire une partie de plaisir. Ne généralisons pas et reconnaissons, heureusement, que la grande majorité du personnel donne toute satisfaction. Certains viennent depuis dix ou vingt ans dans la même famille. Il n'empêche que les doléances se font chaque fois plus nombreuses.

D'autre part, nos jeunes du vignoble ou de la campagne sont attirés par la vie prétendument facile que l'on mène

en ville : paie tous les mois, allocations diverses, travail à des heures régulières, soirées libres, distractions variées.

Ils quittent le fossoir ou la charrue et s'en vont grossir les rangs des manœuvres, car ils ne peuvent prétendre à autre chose.

Un jour viendra où ils regretteront peut-être — mais sans l'avouer — d'avoir abandonné la terre.

Vous me direz que les temps ont changé, que les idées ont évolué, que la génération actuelle ne vit pas comme les précédentes, que les « vieux » ne comprennent plus les « jeunes », que le travail de la terre ne paie pas et qu'on s'éreinte inutilement et sans profit. Nous sommes d'accord, mais pensons à tous les sacrifices que certains parents ont faits pour laisser à leurs successeurs un patrimoine intact. Encore faut-il que les enfants aient l'amour de la terre et la volonté d'y rester, qu'ils se sentent encouragés et bien épaulés.

Que voit-on actuellement ? Les petites propriétés disparaissent et sont absorbées par les grandes, les gros domaines s'arrondissent toujours davantage.

Autre question ! Combien de vigneron ont encore un pressoir et une cave en bon état ? Ils conduisent leur récolte directement de la vigne chez le marchand ou à la cave coopérative. Vendanges faites, ils n'ont plus qu'à passer... à la caisse, à condition que les vins puissent s'écouler.

L'écoulement des vins, problème crucial pour le vigneron. Rien ne sert de produire si l'on ne peut vendre sa marchandise...

Quelques-uns le comprennent à leur manière.

Un samedi de septembre dernier, nous nous trouvions quelques collègues à Lausanne. Parmi nous se trouvaient six bons gaillards encore solides à l'ou-

vrage et à la table, approchant des quatre-vingts ans. Alors le président nous fait :

— Savez-vous pourquoi nos amis sont encore si alertes ?

Et il enchaîna :

— C'est parce qu'ils sont venus tous les samedis à Lausanne... à la Vente de blanc ! »

Pendant les mobilisations, nos soldats gardaient le passage de La Tine. Vous voyez le coin ! Un étranglement de la vallée, des pentes abruptes, une route, une voie ferrée... Ce n'est pas très folâtre et, en fait de distraction, c'est plutôt mince. Que restait-il aux soldats en pareil cas : taper le carton, fumer un cigare l'un après l'autre et boire des verres pour tuer le temps. Un loustic de la bande, un vigneron, une fois rentré chez lui, expliquait à ses copains :

— On avait beau se forcer de boire, on n'a jamais réussi à vider cette tine !...

Quand les vignerons ont fini les vendanges ou les effeuilles, quand ils ont achevé leurs travaux, ils font le « ressat ». Pourquoi je vous parle de cela ? Je lisais l'autre jour dans les journaux :

« Le Conseil fédéral offre un déjeuner aux quatre grands réunis à Genève. »

Je n'ai rien contre, mais on aurait pu dire à ces messieurs :

« Travaillez d'abord. Arrangez-vous, et quand tout sera propre en ordre, vous aurez votre « ressat ».

Combient faudra-t-il encore de conférences, de réunions, de séances pour que le monde tourne rond ? Combien ?

Mat.

Romands !

Le verre de l'amitié se boit au

BUFFET DE LA GARE

Robert PÉCLARD

LAUSANNE