

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	35 (1944)
<b>Heft:</b>	1-2
<b>Artikel:</b>	Le contrôle officiel de l'achat au degré de la vendange 1943 dans le canton de Neuchâtel
<b>Autor:</b>	Achermann, F.-F.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-983543">https://doi.org/10.5169/seals-983543</a>

### 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:** 27.01.2026

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

LE CONTROLE OFFICIEL  
DE L'ACHAT AU DEGRE DE LA VENDANGE 1943  
DANS LE CANTON DE NEUCHATEL\*)

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

Lors d'une séance qui avait eu lieu en décembre 1942, à laquelle participaient les maisons ayant pratiqué l'achat au degré de la vendange en 1942 et les représentants des organisations viticoles et vinicoles, l'assemblée, moins une abstention, s'était prononcée à l'unanimité pour l'achat obligatoire. Encouragé par ce vote, et en vertu des prescriptions du Service fédéral du contrôle des prix, le Conseil d'Etat était en mesure de décrêter obligatoire l'achat et la vente au degré de la vendange 1943. Malheureusement, le Service de contrôle des prix ne communiquait sa décision que le 24 septembre 1943 au matin, de sorte que le Conseil d'Etat se voyait dans l'impossibilité de prendre un arrêté avant cette date.

Par conséquent, les levées de ban qui étaient primitivement fixées au 30 septembre, resp. 1er octobre, ont du être renvoyées au 4 octobre, du fait qu'il était pratiquement impossible de mettre sur pied toute l'organisation avec garantie de bon fonctionnement.

Quatre-vingt-quatre anciens et nouveaux contrôleurs participaient à un cours d'instruction dont soixante-six fonctionnaient soit totalement, soit partiellement dans 100 maisons exactement. La répartition dans les encavages avait lieu de la même manière que l'année précédente. Du premier au dernier jour des vendanges, nous avons inspecté les contrôleurs dans les différents encavages et avons pu constater que tout fonctionnait normalement.

Comme l'année passée, nous avons enregistré des différences allant jusqu'à  $10^6$  Oechslé dans des gerles récoltées dans le même parchet le même jour. Ce phénomène est, à notre avis, à attribuer aux facteurs suivants:

---

\*) Trav. chim. alim. et hygiène, XXXIV, 224, 1943.

Genre de taille, sorte de plants, âge de plants, écartement, exposition des différentes parties du parchet, composition du sol.

Vu l'absence de tout contrôle, des constatations de ce genre n'avaient pas pu être faites jusqu'à présent et bon nombre de vieux viticulteurs étaient très étonnés de ces variations.

Le Service fédéral de contrôle des prix avait fixé les prix de la gerle selon le barême ci-après:

*Pour la vendange blanche:* Fr. 105.50 la gerle pour 68—72° Oechslé, au-dessous de 68°, une diminution de Fr. 1.50 était appliquée sur le prix de base pour chaque degré en moins jusqu'à 60°; au-dessus de 72° Oechslé et jusqu'à 74°, une bonification de Fr. —.50 était ajoutée au prix de base pour chaque degré en plus. A partir de 74°, cette bonification était de Fr. 1.— pour arriver au prix maximum de Fr. 199.50 pour 77° et au-dessus.

*Pour la vendange rouge:* Fr. 163.— 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. A 92° Oechslé et au-dessus le prix maximum était de Fr. 173.—.

Ce barême était donc moins regressif pour la vendange blanche que celui de 1942, ce qui a été fort regretté par les encaveurs. Par contre, le fait d'avoir fixé le prix de base déjà à partir de 68° a trouvé son approbation dans les milieux viticoles.

Les règles du contrôle, ainsi que les barèmes de prix étant établis chaque année par les départements de l'Agriculture et de l'Intérieur, d'entente avec les milieux intéressés, il y aura donc lieu, à l'avenir, de trouver une formule un peu plus heureuse.

Sur les 63 120 gerles récoltées dans le vignoble neuchâtelois selon les déclarations obligatoires de récolte, 43 267 gerles ont été contrôlées, soit le 69 %. Le 31% restant des gerles provenait de récoltes privées des encavages, elles n'étaient par conséquent pas soumises au contrôle officiel. Sur ces 43 267 gerles, soit 41 713 gerles de vendange blanche et 1554 gerles de vendange rouge, le rendement qualitatif était le suivant:

pour le blanc: moyenne 71° Oechslé, min. 51° et max. 88°,  
pour le rouge: moyenne 81° Oechslé, min. 66° et max. 96°.

Les maxima ont surtout été atteints vers la fin des vendanges. Les résultats de cette statistique se couvrent avec ceux obtenus par les sondages au Laboratoire cantonal.

Vu la qualité exceptionnelle de cette vendange, nous avions tenu à rechercher les causes des vendanges blanches inférieures à 60° Oechslé et des vendanges rouges inférieures à 75° Oechslé. Les rapports des commissaires viticoles nous signalaient en résumé les causes suivantes:

Vignes placées en dehors ou à la limite nord de la zone du vignoble, vignes de second choix, récoltes trop précoces ou trop abondantes, tailles forcées jusqu'à 10 et 11 cornes, tailles abusives, plants «gros verts», «gros gris» ou «gros Rhin», vendanges provenant de vignes mal exposées ou ayant souffert du sec. Heureusement, il n'y avait que quelques cas de ce genre, mais ces exemples démontrent éloquemment l'influence sur la qualité d'une viticulture bien dirigée.

Lors du cours d'instruction, nous avions prévu une indemnité aux contrôleurs de Fr. 2.— l'heure, sans fixer un maximum par jour. Mais malheureusement, lors de la vérification des comptes, nous nous sommes aperçus de certains abus. D'autre part, nous nous sommes livrés au calcul du coût de la gerle en tenant compte uniquement de l'indemnité du contrôleur. Nous avons pu constater que dans un grand encavage qui avait bien organisé l'arrivée des gerles par un horaire, ce coût s'élevait à 7 cts. par gerle seulement. Dans la grande majorité des encavages, le prix oscillait entre 10 et 20 cts. par gerle.

Ces constatations nous ont amenés à fixer une indemnité maximale de Fr. 30.— par jour ou dans les cas de petits encavages une rétribution par gerle de Fr. —30 max. Ces changements ont heureusement été acceptés sans autre par les contrôleurs intéressés.

Les frais totaux se sont élevés à Fr. 11 147.— comprenant les indemnités versées aux contrôleurs, soit Fr. 7908.—, le 50 % du coût du matériel acheté en 1942 et le 100 % du matériel acheté en 1943. De ce fait, tout le matériel à disposition du contrôle étant amorti, nous n'aurions, à l'avenir, plus qu'à payer les indemnités aux contrôleurs plus quelques centaines de francs pour frais courants. Le prix effectif du contrôle est donc de 25,5 cts. par gerle, soit 8,5 cts. répartis par acheteur, vendeur et commune intéressée.

Selon la statistique du département de l'agriculture, le prix moyen de la vendange blanche est de Fr. 105.75 par gerle et celui de la vendange rouge de Fr. 162.75. Les 43 267 gerles contrôlées représentent donc une valeur de Francs 4 664 000.— en chiffre rond, ce qui fait une dépense de 0,23 % pour le contrôle.

### Résumé

Vu le succès du contrôle officiel facultatif effectué en 1942, encouragé par les milieux intéressés et en vertu des prescriptions du Service fédéral du contrôle des prix, le Conseil d'Etat avait décrété obligatoirement l'achat et la vente au degré de la vendange 1943. Cette mesure permettait de faire des constatations intéressantes pour la viticulture neuchâteloise. Réunis en conférence après les vendanges, les milieux viticoles et vinicoles se sont déclarés enchantés des mesures prises et ont prié les autorités responsables de poursuivre à l'avenir cette heureuse innovation, afin que les consommateurs soient à même d'apprécier de plus en plus la qualité des vins issus du vignoble neuchâtelois.

### *Zusammenfassung*

In Anbetracht des guten Ergebnisses der im Jahre 1942 freiwillig, doch unter amtlicher Kontrolle durchgeföhrten Bezahlung der Weinmoste nach Ochslegraden, durch die interessierten Kreise dazu angespornt und in Anwendung der Vorschriften der eidg. Preiskontrollstelle, hat der Regierungsrat des Kantons Neuenburg den An- und Verkauf der Weinernte pro 1943 nach Ochslegraden obligatorisch erklärt. Diese Massnahme gestattete, für den neuenburgischen Weinbau sehr interessante Feststellungen zu machen. An einer nach der Weinlese einberufenen Konferenz erklärten sich sowohl die Weinbau als auch die Weinhandel treibenden Kreise von den getroffenen Massnahmen sehr befriedigt und ersuchten die zuständigen Behörden, an dieser sehr glücklichen Neuerung auch inskünftig festzuhalten, damit die Konsumenten die gute Qualität des «Neuenburger» immer mehr schätzen lernen.