

Zeitschrift: Technique agricole Suisse

Herausgeber: Technique agricole Suisse

Band: 50 (1988)

Heft: 1

Rubrik: Actualités

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: 05.02.2026

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

frent la possibilité de consumer du gaz et du pétrole en même temps au moyen d'un brûleur combiné. Pour produire la pression nécessaire, on peut faire appel dans ce cas à un ventilateur pour augmenter la pression, qui, grâce à l'allumage électronique, ne fonctionne que pendant les périodes de brûlage.

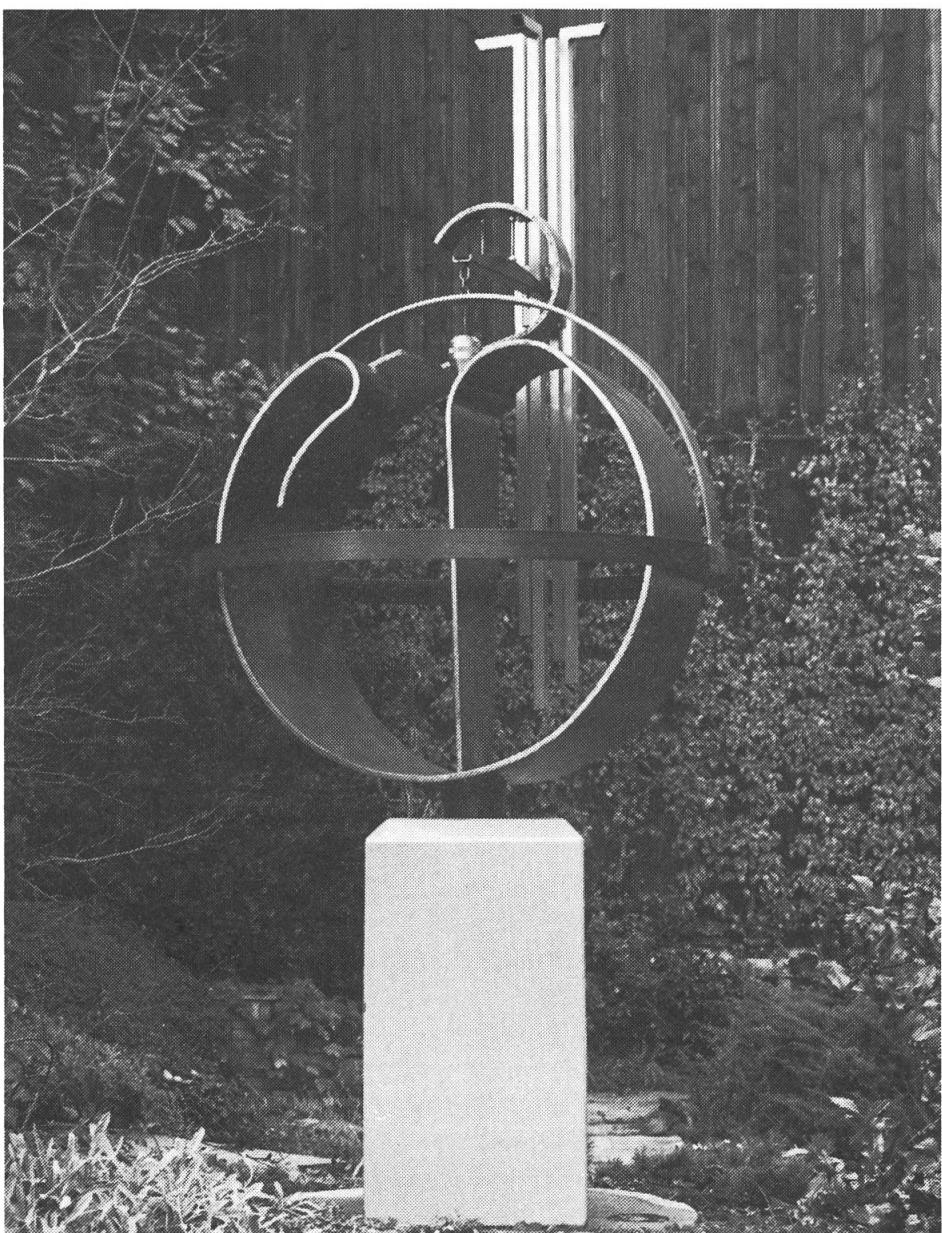
Lors de la combustion de biogaz, seule la teneur en acide sulfhydrique peut être l'objet de restrictions. Un risque de corrosion rapide existe avec les appareils contenant des pièces en métaux non ferreux ou en fer avec peu d'alliage. A ce propos, les appareils de chauffage muraux avec échangeurs de chaleur à lamelles de cuivre n'ont pas répondu aux attentes, alors que l'on a fait de bonnes expériences avec les chaudières en fonte. Si le biogaz utilisé contient de l'acide sulfhydrique, les cheminées devraient être isolées thermiquement afin d'éviter que la température ne descende au-dessous du point de rosée. En raison des basses températures du gaz d'échappement, il est également impossible d'utiliser des échangeurs de chaleur pour gaz d'échappement et des systèmes à basse température. Cependant, comme les chaudières de condensation avec échangeurs intégrés de la chaleur des gaz d'échappement sont de plus en plus courantes et sont ainsi proposées sur le marché à des prix de plus en plus avantageux, la désulfurisation du biogaz devrait s'imposer toujours plus. Il existe déjà dans la pratique à cet effet des installations de nettoyage éprouvées.

Utopia

2ème rang pour les apprentis AEBI au concours d'art plastique organisé par l'ASM à l'occasion des 50 ans de convention de paix

tk. Dans le cadre du 50ème anniversaire de la convention de paix de l'industrie des machines et des métaux, les associations concernées (ASM, FTMH, FCOM et ASSE) ont organisé un

concours d'art plastique ayant pour thème le monde du travail de demain, auquel ont pu participer tous les apprentis des entreprises membres. Parmi les 67 concurrents, le jury a décerné le 2ème rang (4 1ers rangs et 6 2ème rangs) au modèle »UTOPIA» réalisé par les 6 apprénatis AEBI Leo Bonetti, Thomas Dali, Markus Hofer, Peter Rutsch, Dieter Wüthrich et Heinz Wüthrich.



Musée du blé: Haute justification

Il y a presque dix ans, le Gros-de-Vaud vivait à l'heure de la fête du blé et du pain. Dans la foulée était décidée la création d'un musée du blé et du pain à Echallens. Aujourd'hui, le musée est dans ses murs: une ancienne ferme qui a dû être entièrement rénovée. Même si le financement n'est pas encore totalement assuré, les parrains du musée ont bon espoir de pouvoir l'ouvrir au public, même partiellement, dès l'année prochaine. Le musée se déployera sur quatre niveaux. On y suivra une progression logique conduisant du blé au pain. Face à la porte d'entrée trône déjà un «four à gueulard» en briques rouges, four déjà opérationnel. Car le musée ne sera pas statique seulement: les visiteurs pourront assister aux cuissons du pain, voir mettre la main à la pâte occasionnellement comme l'a souligné Ed. Pouly, tout récemment encore conseiller technique professionnel des boulangers romands.

Dans l'équipement du musée, l'étape suivante consistera, ces prochaines semaines, à compléter les installations techniques (chauffage, sanitaire, etc.). Puis viendra la décoration et la mise en place des objets. Certains sont déjà acquis, mais les responsables espèrent en trouver d'autres au fur et à mesure: au musée de la vigne et du vin à Aigle, 4500 objets ont été recueillis en douze ans!

G.A. Chevallaz, président du Comité de patronage, a évoqué la difficulté de trouver des fonds et des donateurs à une époque où

les musées prolifèrent: musée du fer, du sel, de la vigne, de l'orgue, du cheval, de l'alimentation... Mais il a souligné que la Maison du blé et du pain trouvait sa haute justification dans le Gros-de-Vaud, région céréalière

par excellence. D'ailleurs, le musée sera aussi, d'une manière plus générale, celui des paysans vaudois, du patrimoine rural de ce canton, et il abritera notamment les costumes vaudois. (cria)

Photographier une vache? Pas si simple!

Comment bien photographier une vache? Une question insolite, mais qui a parfois de l'importance. Par exemple pour les éleveurs voulant présenter une vache dans un catalogue d'exposition. Le problème, c'est que «la star» est quelquefois capricieuse...

Le magazine helvétique «La tachetée rouge du Simmental» donne quelques conseils utiles à ce sujet aux paysans. Ainsi, il n'est pas indiqué de faire poser la vache dans une prairie d'herbe haute où elle paraîtra d'autant plus petite. La vache semble plus imposante si on la photographie légèrement depuis la bas et l'arrière. Si les deux pieds antérieurs sont exactement dans le même axe, on aura la fâcheuse impression que la bête n'a que trois pattes.

Outre le photographe et celui qui tient la vache, une troisième personne est parfois nécessaire: pour attirer l'attention du ruminant en agitant une toile ou en émettant des bruits. Un truc utile spécialement dans les cas où la bête garde la tête à mi-hauteur ce qui n'est pas d'un très joli effet. Il en va de même lors-

que les vaches mettent les oreilles en arrière comme un lapin.

Plutôt que de forcer l'animal à reculer pour adopter la position idéale, et de s'énerver si elle n'obéit pas, il vaut mieux lui faire faire quelques pas pour la calmer avant de revenir lentement sur l'aire de photographie. Laver la vache avant de la faire poser est bien sûr préférable. La présenter devant un beau paysage vaut mieux qu'une porte de grange. L'heure de la pose a aussi son importance (selon le stade de lactation, le meilleur moment se situer entre la fin de la matinée et le milieu de l'après-midi).

En été, les insectes incommodent trop les animaux pour qu'ils restent tranquilles. En hiver, il fait vite froid, pour les bêtes comme pour les hommes. Le printemps et l'automne donnent les meilleurs arrières-plans. Mais attention: au printemps, il faut que la période de pâturage ait si possible déjà commencé. Sans quoi les vaches ne restent pas tranquilles car elles sentent l'herbe fraîche et ont envie de la brouter... Photographier une vache? Pas si simple! (cria)