Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 67 (1971)

Heft: 1/3: Beiträge zur schweizerischen Volkskunde im 19. Jahrhundert : Festgabe der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde zu ihrem 75jährigen Bestehen = Traditions populaires suisses au 19e siècle : publication de la Société suisse des Traditions populaires à l'occasion de son 75e anniversaire

Artikel: le vignoble de Cortaillod à la fin du XIXe siècle : problèmes économiques et sociaux : évolution et modifications

Autor: Jeanneret, Alain

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-116695

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: 15.07.2025

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

Le vignoble de Cortaillod à la fin du XIXe siècle Problèmes économiques et sociaux – Evolution et modifications

Par *Alain Jeanneret*

Cet article n'a pas la prétention de traiter à fond tous les problèmes viticoles qui se sont posés et qui se posent aujourd'hui. Chaque sujet abordé pourrait faire l'objet d'une étude détaillée mais ce n'est pas là le but de notre démarche. Nous avons voulu présenter de façon générale ce qu'était la viticulture dans un village du vignoble neuchâtelois et comment elle a évolué jusqu'à nos jours. Comme nous le verrons, l'évolution a commencé vers les années 1920 pour s'accélérer après la fin de la deuxième Guerre mondiale. Pour écrire cet article, nous nous sommes fondés sur les renseignements que nous a fournis, au cours d'une série d'entretiens, M. Albert Porret de Cortaillod, et nous lui présentons ici nos sincères remerciements.

* * *

Ce qui frappe tout d'abord celui qui étudie le vignoble neuchâtelois, c'est sa rapide diminution au cours de ces trente dernières années. Le vignoble neuchâtelois a compté jusqu'à 900 hectares de vigne et aujourd'hui il n'en a plus que 600. Il existe diverses causes à cette diminution dont les principales sont: la vente de vignes comme terrains à bâtir et la difficulté de trouver des gens qui veuillent travailler la terre.

Il n'existe pas de loi pour la protection des vignes. Le peuple neuchâtelois a adopté en 1966 une loi pour la protection des sites et il se trouve que parmi ces sites maintenant protégés il y a une grande quantité de vignes (à Cortaillod, les $^4/_5$ du vignoble par exemple). Mais ceci n'implique pas pour les propriétaires de ces terrains une obligation de cultiver la vigne; il ne s'agit que d'une interdiction de construire. Comme il devient de plus en plus difficile de trouver du personnel pour la culture des vignes, il n'est pas exclu que certains propriétaires (non viticulteurs) devront se résoudre à les arracher, puisqu'ils n'arrivent plus à les faire cultiver, ni parfois à les vendre. L'adoption de cette loi par le peuple a d'ailleurs eu comme conséquence le regroupement des propriétaires de vignes situées dans les sites protégés en associations réclamant à l'Etat des indemnités, vu cette interdiction de disposer librement de la propriété foncière.

Pourquoi est-il si difficile aujourd'hui de trouver des gens qui veuillent travailler les vignes? Ce problème s'inscrit dans celui de

l'évolution économique et sociale du XXe siècle et pour mieux le saisir, examinons quelle était la situation des viticulteurs à la fin du XIXe siècle. A l'époque – tout comme maintenant – le vignoble appartenait à divers propriétaires: l'Etat, des Communes, des propriétaires qui ne cultivaient pas eux-mêmes leurs vignes, des viticulteurs-propriétaires-encaveurs et des viticulteurs-propriétaires qui vendaient leur vendange. Ceux qui ne cultivaient pas eux-mêmes leurs vignes ou ceux qui possédaient un trop grand domaine pour s'en occuper seuls, faisaient appel à des vignerons-tâcherons. Ces hommes travaillaient à tâche: ils entreprenaient pour un patron la culture d'un coupon de vignes – selon leurs possibilités et selon l'aide qu'ils pouvaient attendre de leur famille – et ils en étaient responsables jusqu'à la récolte. Un vigneron-tâcheron travaillait, avec sa famille, en moyenne de 20 à 30 ouvriers de vignes (à Neuchâtel, 1 ouvrier = 352 m²), au maximum 35. En hiver, comme il y avait moins de travail à la vigne, les hommes s'engageaient souvent comme bûcherons et, au printemps, ils reprenaient le travail de la terre. A la fin du siècle dernier et encore au début de notre siècle, il n'y avait aucune difficulté à trouver un vigneron-tâcheron; plusieurs se présentaient au contraire lorsqu'il y avait une place de libre. Par le fait du développement industriel et peut-être aussi à la suite de mauvaises années viticoles qui entraînèrent un découragement dans la profession, le nombre des vignerons-tâcherons a diminué et on en est arrivé petit à petit au système de l'ouvrier payé au mois. L'ancien système permettait au vigneron de vivre, de façon modeste il est vrai, mais à l'époque les besoins n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui. Il avait un avantage: il laissait une liberté totale au vigneron-tâcheron pour l'organisation de son travail; le patron, de son côté, n'exerçait qu'un contrôle. Dans certains cas seulement, les travaux de sulfatage et les vendanges se faisaient en équipe et ils étaient alors organisés par le patron.

Cette évolution s'est inscrite dans l'évolution générale de la société et aujourd'hui à Cortaillod il n'existe plus de vigneron-tâcheron. On trouve encore de petits propriétaires vignerons qui cultivent à côté de leur domaine de petites parcelles de vigne appartenant à des particuliers ne trouvant personne pour ces travaux; mais ils sont rares et les jeunes qui travaillent la vigne ne veulent plus le faire dans ces conditions.

La profession de vigneron n'est pas protégée; jusqu'à une date récente il n'existait pas de certificat de capacité, ce qui était regrettable, car cela aurait permis aux vignerons de prétendre à de meilleurs salaires. Dans le canton de Neuchâtel, il n'existe pas d'Ecole de viticulture car il y a

trop peu de candidats. On les envoie dans le canton de Vaud, où il existe depuis deux ans une Ecole de viticulture à Marcelin (sur Morges), siège de l'Ecole d'agriculture, patronnée par les Services cantonaux de la Viticulture vaudoise. Les cours – avec des stages pratiques chez des viticulteurs reconnus capables de former des apprentis – durent deux ans; après examens, les élèves reçoivent un certificat d'apprentissage.

Après l'école de Marcelin, qui donne une formation pratique, les viticulteurs peuvent suivre l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie de Lausanne, rattachée aux Stations fédérales de recherches agricoles. La matière enseignée est beaucoup plus scientifique et théorique qu'à l'Ecole de Marcelin. Les cours durent six mois pour l'œnologie et six mois pour la viticulture. Les candidats peuvent choisir soit une matière soit l'autre, ou les étudier toutes les deux successivement. Il faut espérer que grâce à ces écoles, qui représentent une revalorisation de la profession de viticulteur et d'encaveur, certains jeunes s'intéresseront de nouveau aux travaux de la vigne et qu'ainsi la diminution progressive du vignoble s'arrêtera enfin.

Paradoxalement peut-être, alors qu'auparavant la culture de la vigne était plus pénible, vu que tous les travaux se faisaient à la main, on trouvait sans peine de la main-d'œuvre; aujourd'hui, la machine remplace bien des travaux manuels, facilitant ainsi le travail du vigneron. Malgré ces avantages, il devient très difficile de trouver de la main-d'œuvre.

Tous les travaux de la vigne que nous allons décrire se faisaient auparavant à bras, et ceci jusque vers 1930. Nous allons examiner le cycle de l'année vigneronne en débutant après les vandanges qui en sont le couronnement. En novembre, si le temps le permet, on commence à labourer – car chaque année il faut retourner la terre – ou à défoncer, s'il faut reconstituer une vigne. Jadis, ces travaux s'effectuaient au croc. Dès janvier, la taille de la vigne commence pour s'étaler jusqu'en mars; on dit toujours qu'il ne faudrait pas tailler après le mois de mars. La taille est le travail principal du vigneron pendant l'hiver; c'est un travail délicat, car c'est en taillant qu'on prépare, du point de vue de la quantité et de la qualité, la récolte de l'année. A côté de la taille, il y a encore des travaux occasionnels tels que transport de terre, égalisation de terrain, réparation des murs de vignes, etc.

Au printemps, on referme les sillons ouverts en automne, on «débutte» ce qu'on avait butté. Entre les ceps, on est encore obligé aujourd'hui de travailler au croc, car la charrue ne passe pas. C'est également l'époque où la végétation s'éveille et il faut suivre la vigne

de près car elle évolue très irrégulièrement selon la température. A partir du mois de mai jusque vers la fin de juillet, c'est l'époque de la grande presse, car il y a non seulement les travaux de la plante et du sol, mais encore les traitements insecticides et anticryptogamiques. Le premier travail après la taille, lorsque la plante a commencé de pousser, c'est l'ébourgeonnage (également appelé «les effeuilles»). C'est le complément nécessaire de la taille, mais au lieu d'utiliser un sécateur, on utilise les doigts; c'est un travail très délicat, qui demande une formation précise. C'est là une question de métier. De la taille et des effeuilles dépendent la récolte de l'année et parfois même la vie du cep, car un mauvais coup de sécateur peut faire périr un cep ou le déformer. Ce sont donc deux travaux très importants, qui requièrent beaucoup de soin et d'attention, et c'est là que les petits propriétaires peuvent faire mieux qu'un grand propriétaire travaillant avec des équipes.

Lorsque les sarments ont poussé, vient l'époque des attaches. C'est le travail qui consiste à relever et à fixer les sarments afin que l'on puisse passer facilement dans les rangées pour les travaux de sulfatage et pour les travaux de la terre. Il existe deux systèmes d'attacher la vigne, qui dépendent de la taille: attache sur échalas (taille en gobelet, qui est une taille courte sur une charpente longue) et – de plus en plus – attache sur fils de fer (taille en cordons, qui est une taille longue sur charpente courte). Les deux systèmes ont leurs avantages et leurs inconvénients: les attaches sur échalas permettent une meilleure pénétration du soleil dans le cep au cours de la journée, alors que le système en cordons crée une sorte de haie moins favorable à l'insolation. Mais dans les cordons le raisin est étalé et, pour les traitements insecticides, il est ainsi plus facile de trouver les grappes à traiter. Par contre, pour circuler dans les vignes, on est conduit par les cordons, alors que le système par échalas permet une circulation transversale. Un des gros avantages des cordons est qu'ils permettent de répartir les attaches sur six à sept semaines au lieu de trois pour le système sur échalas. Les hommes peuvent s'en occuper, puisqu'il ne s'agit que de passer les sarments entre des fils de fer, alors que pour les attaches sur échalas on engage de la main-d'œuvre féminine, plus habile à attacher les sarments à l'échalas au moyen de brins de paille. Dans les cordons, les attaches se font en deux étapes: on effectue un premier passage (qui permet ensuite de circuler dans les vignes, ce qui est le but des attaches), puis on doit en refaire un second. Cela double le travail, mais cela l'étale sur une plus longue période tout en permettant d'entreprendre d'autres travaux s'il le faut.

La culture en cordons constitue d'un côté une simplification, mais elle n'est pas beaucoup plus économique par le fait que les travaux de taille durent plus longtemps: en effet, lorsqu'on a taillé, il faut encore dégager les sarments des fils de fer, alors que pour la taille en gobelets, le problème ne se pose pas.

Après les attaches, il y a les «rattaches»; il faut en effet attacher une seconde fois la vigne, car les sarments continuent de pousser, ce qui nécessite un nouveau passage. Autrefois, on faisait encore un troisième passage, mais on s'est aperçu qu'on pouvait remplacer ces troisièmes attaches par un travail à la cisaille qui permet d'aller cinq fois plus vite.

Pendant la période qui s'étend de mai à la fin de juillet, il faut être toujours présent et observer avec beaucoup d'attention l'évolution de la vigne, qui est sujette à diverses maladies. La lutte la plus importante est celle contre le mildiou. C'est une maladie cryptogamique, originaire des Etats-Unis, qui a été amenée en Europe avec l'importation de plants de vigne américains. Elle est occasionnée par un champignon microscopique qui attaque les organes verts de la vigne. Il faut un certain degré d'humidité et une certaine chaleur pour que le mildiou se développe. Le traitement antimildiou doit être préventif; il agit une dizaine de jours en moyenne et il est d'une efficacité réelle. Par année, il faut exécuter cinq à six traitements antimildiou. On utilise à cet effet des produits organiques jusqu'à la fleur, puis après la fleur des produits à base de cuivre (bouillie bordelaise, oxychlorure, etc.). Les produits organiques, meilleur marché, pourraient aussi protéger la vigne contre la maladie après la fleur, mais on a constaté qu'ils risquaient de produire de faux goûts dans la vendange, à la suite de leur décomposition.

La seconde maladie importante contre laquelle il faut lutter est l'oïdium, provoqué également par un champignon microscopique qui attaque toutes les parties aériennes de la vigne. Le traitement contre l'oïdium doit également être préventif: on ajoute à la bouillie antimildiou du soufre colloïdal, et ceci jusqu'à la fleur. Lorsque les grains sont formés, on utilise une poudre de soufre cuprique qui pénètre mieux qu'un liquide à l'intérieur des grappes. Avec deux ou trois traitements soufrés par année, on arrive à lutter contre l'oïdium.

Pour répandre et pulvériser ces bouillies, on utilisait autrefois une «bouille» portée sur le dos et actionnée à la main. On a ensuite introduit la pulvérisation par compresseur, ce qui a impliqué tout un réseau de tuyaux dans les vignes; on utilise maintenant des «atomiseurs», appareils portés dans le dos et qui pulvérisent, grâce à un

moteur, la bouillie. L'atomiseur est un progrès réel: il utilise moins de bouillie, car le liquide est plus concentré et il permet surtout un travail beaucoup plus rapide. Un homme travaillant avec une «bouille» pouvait traiter 20 ouvriers de vigne par jour; avec un atomiseur il parvient à traiter jusqu'à 50 ouvriers par jour.

Il faut encore signaler que les viticulteurs doivent aussi lutter par des moyens chimiques contre des insectes, avant tout la cochylis et l'araignée rouge. Pour renseigner les viticulteurs sur le moment propice à l'application de tous ces traitements, il existe pour le canton de Neuchâtel, à Auvernier, une Station d'essais viticoles qui fournit toutes les indications nécessaires.

Il existe encore un problème au sujet duquel on a fait de nombreuses recherches au cours de ces dernières années; c'est celui de la lutte contre la pourriture. Avec la culture intensive que l'on pratique aujourd'hui en utilisant beaucoup plus de fumure qu'autrefois (on restitue à la terre en tout cas ce qu'on pense que la récolte lui a enlevé dans l'année), entre autres des engrais azotés faciles à répandre mais qui peuvent produire un excès de sève, on augmente les risques de pourriture. Il existe maintenant des produits contre la pourriture, mais ils sont assez délicats à employer car ils peuvent avoir une grande importance sur la qualité du vin, puisqu'ils sont appliqués près de l'époque où le raisin arrive à maturité. Ces produits sont chers, mais il semble qu'on arrive maintenant à des résultats rentables.

A partir du milieu d'août, la saison s'achève plus tranquillement. Il reste à enlever les «rebuts» (pousses inutiles) ou les mauvaises herbes avec le «râblet» (sarcloir). A partir du 15 septembre, on ne devrait plus aller dans les vignes, même s'il y a un peu de mauvaises herbes, car il vaut mieux avoir des vignes avec de l'herbe plutôt que de prendre le risque de créer des foyers d'humidité et de projeter des spores responsables de la pourriture en remuant la terre avec le «râblet».

Pour tous ces travaux, on n'employait autrefois que des outils maniés à la main, tels que le croc (pour labourer), le «râblet» (pour enlever les herbes), le piochard (pour enfoncer les échalas), l'arrache-échalas, le sécateur et les cisailles. C'est vers 1930 que la mécanisation des travaux de la vigne a commencé, pour se développer surtout au cours de ces dernières années. La première machine introduite dans les vignes a été le treuil, qu'on a utilisé (et qu'on utilise toujours) pour tirer la charrue ou la houe. Depuis quelques années (1955–1960), on utilise dans les vignes dont la configuration le permet un véhicule à

moteur appelé «enjambeur» (qu'on utilisait déjà bien avant en Bourgogne et en Champagne), et qui permet à un seul homme d'effectuer les travaux de la terre et de sulfatage de manière plus rapide. Dans les vignes plates ou dans celles qui n'ont pas une trop forte déclivité, on utilise également maintenant des tracteurs à roues ou à chenilles, mais ils nécessitent un écartement des rangées plus grand (1,80 m. à 2,20 m., alors que l'écartement normal est de 1,10 m.), à cause de leur largeur, ce qui implique une culture différente (taille mi-haute ou taille haute). Pour les travaux de sulfatage, comme nous l'avons vu, la «bouille» a été remplacée par le compresseur, puis par l'atomiseur. L'introduction de cet outillage moderne, mais coûteux, a été accéléré par le manque de main-d'œuvre, un seul homme pouvant maintenant, dans un laps de temps plus court, effectuer un plus grand nombre de travaux.

Le problème le plus important pour la viticulture européenne au XIXe siècle et dont les conséquences se répercutent encore aujourd'hui, a été l'apparition du phylloxéra, maladie provoquée par de minuscules pucerons qui s'attaquent aux feuilles et aux racines de la vigne. Le phylloxéra est originaire d'Amérique, et l'invasion a eu lieu en Europe d'ouest en est. Dans le canton de Neuchâtel, il a été découvert pour la première fois en 1877 sur le territoire de Boudry. Les vignes malades étaient petit à petit détruites et on ne savait pas comment lutter contre cette nouvelle maladie, vu que le puceron n'est pas visible à l'œil nu. Dès qu'une vigne était atteinte, les sarments ne poussaient presque plus et les ceps devenaient des espèces de buissons improductifs pour mourir au bout de deux ou trois ans. Mais on n'attendait jamais le stade final; pour essayer d'enrayer la maladie, on arrachait les vignes dès qu'elles étaient atteintes (parfois même à la veille des vendanges), et on brûlait le tout, échalas y compris. Les propriétaires touchaient alors une légère indemnité de l'Etat. Mais comme on replantait ensuite alors que l'insecte était encore dans le sol, cette méthode ne s'est pas révélée efficace. On a ensuite essayé de lutter contre le phylloxéra au moyen d'insecticides dont le plus répandu a été le sulfure de carbone, qu'on introduisait dans le sol au moyen de pals injecteurs à raison de trois à quatre injections au mètre carré. Mais si l'on procédait à ce traitement sans arracher la vigne, on s'est aperçu que les ceps voisins ne le supportaient pas et qu'ils périssaient. La méthode vraiment efficace qui a permis de sauver les vignobles a été le greffage. On s'est aperçu que les plants américains ou leurs hybrides résistaient aux attaques du phylloxéra. On a alors généralement conservé le cépage indigène en le greffant sur un porte-greffe américain.

Le phylloxéra n'a pas été éliminé, mais les vignes greffées peuvent vivre malgré la présence du puceron.

Toutes les vignes ont donc dû être reconstituées avec des plants américains greffés et ceci a été un grand changement dans la viticulture. Auparavant on reconstituait en effet les vignes par provignage: cela consiste à enterrer un sarment sans le détacher du cep mère pour lui faire émettre des racines, et à le séparer ensuite (sevrage) lorsqu'il est devenu lui-même une souche puisant sa vie dans la terre à l'aide de ses propres racines. Avec cette méthode, dès la première année le futur cep produisait déjà du raisin permettant de couvrir les frais de culture. Avec les plants greffés que l'on cultive en pépinière il faut attendre trois, quatre ou même cinq ans avant d'avoir une vigne qui produise normalement; pendant cette période, les ceps nécessitent tous les soins des ceps productifs, ce qui coûte très cher. Auparavant, il n'y avait pas de problème d'adaptation au sol, puisqu'on procédait par provignage, alors que maintenant, lorsqu'on reconstitue une vigne, on n'est jamais sûr de ce que l'on fait, car on ne peut établir un diagnostic du sol absolument exact afin de savoir quel porte-greffe lui convient le mieux. Ce n'est que par l'expérience acquise que l'on peut affirmer qu'un porte-greffe peut s'adapter à un certain terrain. Un jeune plant de vigne prêt à planter coûte Fr. 1,20; la reconstitution d'une vigne revient donc très cher, d'autant plus que parfois le 10–20% des jeunes plants ne reprennent pas.

Autrefois il n'existait pas de plan d'alignement dans les vignes, elles étaient toutes «emmêlées». Lorsqu'on a songé à l'introduction de machines pour les travaux viticoles, il a fallu corollairement penser à aligner les ceps, car il n'était pas possible de travailler mécaniquement dans des vignes emmêlées. A partir de 1920, l'Etat a ordonné l'alignement des ceps et prescrit l'écartement entre les rangées (ce qui ne s'est pas passé sans protestation). La distance entre les rangées a été fixée à 1,10 m., ce qui permet d'avoir une densité de 400–450 ceps par ouvrier de vigne. Ceci permet d'une part de ne pas surcharger les ceps de raisins et de maintenir la qualité qu'on avait avec l'ancien encépagement, et d'autre part de cultiver à l'aide de machines. Avec l'écartement de 1,10 m., on peut utiliser le treuil et l'enjambeur; dans les vignes où l'on utilise le tracteur, il faut un écartement plus grand (de 1,80 m. à 2,20 m.) et l'on doit donc enlever une ligne sur deux. Ceci entraîne une culture toute différente: taille mi-haute ou taille haute. Du point de vue du rendement quantitatif, ces vignes produisent un peu moins à l'unité de surface, mais du point de vue du rendement net, les résultats sont supérieurs car on économise beaucoup sur la main-d'œuvre.

Il serait possible d'obtenir un rendement quantitatif supérieur, mais cela au détriment de la qualité. Sous notre climat, on ne peut demander à une plante de produire une grande quantité de raisin qui soit de qualité. Cela devient une question de conscience professionnelle pour le viticulteur, car c'est lorsqu'il taille qu'il prépare la récolte de l'année. La sévérité dans la taille est le premier facteur pour obtenir une récolte de qualité. Il faut réussir à créer un équilibre qualité-quantité, et c'est justement ce qui est difficile dans tous les changements de culture. Chaque fois que l'on veut changer de méthode de culture, ce n'est qu'après une vingtaine d'années que l'on peut définitivement savoir si cela en vaut la peine, car outre l'expérience culturale il faut celle de la vinification des produits. Il ne faut donc pas abaisser le seuil de la qualité des vins au profit d'une plus grande production de raisin à l'ouvrier, car ce qui fait le renom d'un vignoble, c'est la qualité de ses vins. On peut aujourd'hui dans une certaine mesure rattraper les défauts de qualité par la vinification (il y a eu de grands progrès en œnologie), mais il faut avoir un minimum de produits de qualité à la base – même si on peut les améliorer – pour faire de bons vins.

Les plants que l'on cultive dans le vignoble neuchâtelois sont, pour le blanc, le chasselas, et pour le rouge, le pinot. A côté de ces deux plants principaux, il existe quelques spécialités – mais qui ne sont pas cultivées en grand – telles que le pinot blanc, le pinot gris et le Riesling Sylvaner.

Comme nous l'avons déjà signalé, une des grandes difficultés de la viticulture actuelle, c'est le manque de main-d'œuvre. Au siècle passé et encore au début de notre siècle, on trouvait facilement de la main-d'œuvre masculine pour les travaux de la terre dans le canton de Neuchâtel. Pour les effeuilles et les attaches des habitants de Cortaillod même venaient faire des journées. Petit à petit ces personnes sont devenues rares, sollicitées par d'autres occupations, et on a commencé à chercher de la main-d'œuvre féminine de l'autre côté du lac de Neuchâtel (cantons de Vaud et de Fribourg), et ceci jusque vers 1930. A cette époque, et toujours pour les mêmes raisons, il devint difficile de recruter de la main-d'œuvre dans cette partie du pays; on s'est alors tourné vers la Savoie. Les Savoyardes devenant rares, accaparées elles aussi par l'industrie, on a engagé alors des Valdotaines et ceci jusqu'en 1950. A partir de cette époque, à la suite du développement touristique du Val d'Aoste, le recrutement est devenu de plus en plus difficile, et il a fallu se tourner vers le sud de l'Italie.

Les viticulteurs qui engagent ce personnel saisonnier payent à leurs employés en tout cas le voyage d'aller (de plus en plus ils prennent

également à leur charge le voyage de retour), et ces femmes sont logées blanchies et nourries. Elles sont payées à la journée (jours de pluie y compris) afin qu'elles sachent exactement ce qu'elles vont gagner au cours de leur séjour. Ce sont en général des femmes provenant de villages agricoles; elles sont habituées à travailler la terre. Il n'y a donc pas de difficulté d'adaptation. Ce personnel féminin est engagé pour la fin des effeuilles, pour les attaches et les rattaches. En 1950 on payait les Valdotaines 8 francs par jour et elles étaient satisfaites de ce salaire; aujourd'hui, à conditions égales, les salaires sont montés à 25 francs par jour. Pour les autres travaux de la vigne (et de la cave), on engage également du personnel masculin étranger, pour la saison ou à l'année. Ces gens proviennent d'Italie, d'Espagne, voire même d'Afrique du Nord.

Tout employeur a maintenant l'obligation d'assurer son personnel contre les accidents. L'assurance-maladie n'est pas obligatoire pour les ouvriers indigènes, mais seulement pour les ouvriers étrangers, et c'est à l'employeur de contrôler si ces derniers sont assurés. Il n'existe pas de caisse de retraite officielle pour les ouvriers viticoles; ceci est laissé au jugé du chef d'exploitation. Le problème est différent pour les vignerons engagés par l'Etat ou les Communes, car ils sont alors affiliés à la Caisse de pension de l'Etat.

Avant d'aborder les problèmes de pressoir et de cave, nous allons examiner ceux concernant le prix de la vendange. Dans le canton de Neuchâtel, les vendangeurs, après avoir coupé le raisin au sécateur, le mettent dans des seilles (auparavant toutes en bois); les seilles sont ensuite versées dans la «brante», une sorte de grande hotte (en bois, en métal et maintenant en matière plastique) portée à dos d'homme, que le «brantard» amène à la fouleuse placée sur une gerle. Là, les grappes sont broyées et remplissent la gerle qui a une contenance de 100 litres. La gerle – 100 litres de vendange foulée – est l'unité traditionnelle sur laquelle se font les transactions entre acheteurs et vendeurs.

Le prix de la gerle (de blanc ou de rouge) a beaucoup varié depuis la fin du XIXe siècle jusqu'à maintenant. Au début du siècle encore, on fabriquait en Suisse, comme ailleurs du reste, des vins artificiels à base de raisins secs, de sucre et d'eau, ce qui constituait une grande concurrence sur le marché des vins du pays, le prix de revient de ces vins artificiels étant très bas. Pour lutter contre cette concurrence, les associations cantonales des vignerons se sont groupées en Fédération romande qui a obtenu en 1912 des Autorités fédérales une loi interdisant ces vins artificiels, qui faisaient une concurrence déloyale aux vins élaborés à partir de la vendange indigène. Avant cette interdic-

tion, le prix de la gerle de blanc était de 10 à 12 francs. Cette loi a apporté des améliorations, mais les prix n'étaient jamais fixes, car ils dépendaient des mises, comme nous allons le voir.

Autrefois, le prix de la vendange était fixé par les enchères. Il existe toujours une loi cantonale (à laquelle on déroge maintenant chaque année par habitude) qui oblige les Communes possédant des vignes de mettre leur vendange aux enchères. A Cortaillod tout spécialement – la Commune possédant plus de 100 ouvriers de vignes – le jour des mises était un événement: on sonnait les cloches et les acheteurs et curieux venaient nombreux pour suivre et connaître l'évolution des prix. On savait en effet que ces prix serviraient de base à toutes les autres tractations. Deux ou trois jours après les mises de Cortaillod, celles de Bevaix avaient lieu (l'Etat y possède un domaine de 90 ouvriers) et en général le prix des tractations pour le reste du vignoble était la moyenne entre les mises de Cortaillod et de Bevaix. Ces enchères publiques avaient lieu huit jours avant la levée du ban des vendanges, parce qu'il fallait que les viticulteurs sachent à qui vendre leur vendange, et une fois qu'ils avaient trouvé un acheteur, quand celui-ci voulait prendre la marchandise.

Les prix de la vendange n'étaient donc pas fixes et dépendaient de nombreux facteurs: quantité et qualité de l'année, marché du vin, spéculation etc. Pour l'encaveur, il y a des risques, mais il y a aussi des avantages: lorsque les caves sont pleines et que l'année suivante la récolte est faible, le prix du fin va monter si la demande est forte. Le propriétaire viticulteur, lui, ne bénéficie pas d'une telle hausse de prix; en revanche, il est déchargé de tout soucis lorsqu'il a vendu sa récolte.

Actuellement, la récolte de l'Etat et des Communes possédant des vignes est répartie entre les acheteurs qui ont toujours acheté aux mises. Les enchères n'ont plus de raison d'être, car l'Etat et les Communes vendent leur vendange aux prix qui sont débattus entre les associations de viticulteurs et d'encaveurs. L'assemblée formée par les délégués de ces associations est dirigée par le Chef du Département cantonal de l'agriculture fixe –après avoir examiné la situation du marché – le prix de la gerle pour l'année en cours.

L'achat de la vendange au degré – introduit en 1940 – a permis une fixation des prix plus juste en introduisant un critère de qualité. Auparavant, en effet, on payait la même somme pour toutes les gerles, sans tenir compte de la qualité de la vendange. Actuellement, on fixe avant les vendanges le prix moyen de la gerle, basé sur le degré (en sucre) moyen de toute la récolte du canton. Ce degré moyen, on ne

le connaîtra qu'après les vendanges, puisqu'il faut d'abord le mesurer. Lorsqu'on le connaît, on établit ensuite un barême de prix progressifs (lorsque la vendange est supérieure au degré moyen) et régressifs (lorsqu'elle est inférieure). Les produits de qualité sont ainsi valorisés au détriment des autres et l'introduction de ce système a été un encouragement à la production de qualité.

Le prix du vin dépend ensuite naturellement du prix de la vendange de l'année et des fluctuations du marché. Il existe aussi maintenant chaque année une entente entre les encaveurs qui fixent les prix de vente du vin. Mais le prix fixé ne peut être que recommandé et chacun est libre de faire comme il l'entend, ce qui est peut-être à déplorer, car pour un petit vignoble comme celui de Neuchâtel, on devrait arriver à des prix uniformes pour des qualités égales.

Comme nous l'avons déjà mentionné plus haut, on n'utilisait auparavant que des gerles pour transporter la vendange de la vigne au pressoir. Les gerles étaient hissées sur des «chars à brocet» tirés par des chevaux. Aujourd'hui on utilise des camions ou des tracteurs remorquant des chars. Le transport est ainsi plus rapide, ce qui est un avantage, mais les gerles souffrent de manipulations plus brutales. Les camions sont en effet plus hauts que les anciens «chars à brocet», et comme une gerle pleine pèse 130 kg, il n'est pas facile de les manier délicatement. Comme il faut aligner les gerles sur les camions, on les traîne sur le pont, ce qui occasionne des dégâts aux douves: au bout de quelques années, les gerles commencent à couler. Or les réparations coûtent cher, car il n'y a bientôt plus d'artisans pour exécuter ces travaux.

Certaines exploitations viticoles, pour remplacer les gerles, ont introduit au cours de ces dernières années un nouveau système pour transporter le raisin de la vigne au pressoir: il s'agit de caissettes en matière plastique d'une contenance de vingt-cinq litres. Ce système a un avantage: il permet un contrôle efficace de la qualité de la vendange, car le raisin est livré non foulé; mais d'autre part cela demande plus de manutention, vu qu'il faut cinq caissettes pour avoir l'équivalent d'une gerle. Le système des caissettes supprime donc la gerle unité commerciale très pratique mais qui pèse 130 kg – la fouleuse, la brante... et tout un aspect traditionnel et poétique des vendanges! Lorsqu'on adopte les caissettes, il faut aussi se procurer une nouvelle installation pour fouler le raisin à l'entrée de la cave, alors qu'il suffit de verser les gerles dans le pressoir puisque la vendange est foulée au pied de la vigne. Les deux systèmes ont donc leurs avantages et leurs inconvénients.

Pour presser la vendange on utilisait, au XIXe siècle et au début du XXe siècle, le pressoir à palanches manié à bras ou au moyen d'une corde et d'un treuil. La pression était verticale. C'est entre 1920 et 1930 que les pressoirs hydrauliques à pression verticale ont été introduits. Après ces pressoirs hydrauliques (qu'on utilise toujours aujourd'hui), on en est venu aux pressoirs horizontaux, (méthode déjà utilisée il y a 40 ans en France, mais avec d'autres moyens qu'aujourd'hui), dont on connaît toutes sortes de variantes et qui facilitent beaucoup le travail. Signalons encore que lorsque la vendange a passé dans le pressoir, on récupère ce qui reste des grappes et on le distille pour en faire du marc.

En ce qui concerne le stockage du moût et du vin, on a tendance aujourd'hui, vu le manque d'artisans, à abandonner les tonneaux de bois traditionnels. On les a tout d'abord remplacés par des cuves en ciment revêtues à l'intérieur de catelles de verre, et depuis une dizaine d'années on utilise des cuves métalliques émaillées à l'intérieur. Les deux systèmes (tonneaux et cuves) ont leurs avantages et leurs inconvénients: les cuves en ciment ou en métal peuvent être construites en fonction de la cave et il n'y a donc pas de place perdue. Ces cuves sont facilement lavables et ne nécessitent aucun entretien. On peut y entreposer indifféremment du vin rouge ou du vin blanc (ce qui n'est pas possible pour les tonneaux de bois). En revanche, ces cuves sont absolument hermétiques, ce qui pour le vin (particulièrement le rouge) n'est pas favorable. Le bois, lui, respire; c'est, pour la vie du vin, un net avantage, car il se produit ainsi une oxydation bénéfique. Mais les tonneaux de bois demandent beaucoup d'entretien et on ne peut indifféremment les remplir de vendange rouge ou de vendange blanche, car le bois s'imprègne. Certaines exploitations possèdent les deux systèmes et dans ce cas les tonneaux de bois sont généralement gardés pour le vin rouge.

Dans le domaine de la mise du vin en bouteilles et dans celui des bouteilles elles-mêmes, on constate aussi une évolution. Il y a une dizaine d'années encore, il n'existait dans le canton de Neuchâtel qu'un seul type de bouteille – à part le litre qu'on connaît dans tous les vignobles suisses –, la bouteille dite neuchâteloise, la seule en Suisse ayant le fond piqué et une bague ronde. C'est une bouteille de très belle forme, voisine de la bouteille bouguignonne, mais qui a un inconvénient: le fond piqué, qui nécessite beaucoup plus de temps et d'attention pour le nettoyage intérieur. Le prix de revient de la bouteille neuchâteloise lavée est donc bien supérieur à celui d'une bouteille à fond plat, et c'est pour cela qu'aujourd'hui on ne la fabrique

plus en verrerie. Il en reste naturellement un grand nombre en circulation, mais elles sont peu à peu éliminées pour être remplacées par des bouteilles à fond plat semi-légères, dites bouteille-combi.

On a également essayé d'introduire les bouteilles à un seul usage, mais on a abandonné ce système pour la raison suivante: après avoir été remplies les bouteilles doivent être stockées; or elles portent toutes l'inscription «verre non repris» haute d'un demi-millimètre. Ces demi-millimètres, en s'additionnant lorsqu'on entasse les bouteilles, finissent par prendre de l'importance et par désorganiser les piles, ce qui a entraîné leur abandon.

Les bouteilles que les encaveurs reçoivent actuellement des verreries sont stériles sous emballage plastique. Il n'y a donc pas besoin de les laver avant le premier emploi. Les encaveurs préfèrent donc utiliser des bouteilles neuves, car cela leur économise des heures de travail; ils reprennent toutefois, pour la plupart, dans la région de production, les bouteilles déjà utilisées.

La mise en bouteilles a également beaucoup évolué: auparavant on utilisait une boîte à deux becs munie d'un levier qui permettait de faire passer le vin soit par un bec, soit par l'autre. Avec cette méthode, on n'arrivait pas en un jour à mettre en bouteilles un tonneau de 3400 litres, alors que maintenant on parvient à mettre en bouteilles 10–12.000 litres par jour. On utilise des tireuses à flotteurs, système qui arrête automatiquement le remplissage de la bouteille à un niveau donné. Ces machines à grand rendement sont rotatives et certaines possèdent jusqu'à quinze becs.

Pour boucher les bouteilles, on n'opérait aussi autrefois qu'avec une machine actionnée à la main; maintenant, pour les petites et moyennes entreprises (pour les grandes il existe des machines automatiques combinées pour la mise en bouteilles, le bouchage, le capsulage et même l'étiquetage), il existe des machines semi-automatiques qui permettent de boucher 1200 à 1500 bouteilles à l'heure, alors qu'avec l'ancien système on arrivait péniblement à 500. Pour l'étiquetage des bouteilles, on constate aussi une même évolution: autrefois on étiquetait à la main et aujourd'hui on a des machines, plus rapides, pour exécuter ce travail.

Toute cette mécanisation s'est surtout développée au cours de ces vingt dernières années. Jadis, il y avait dans le vignoble neuchâtelois un assez grand nombre de petits encaveurs; certains même ne produisant du vin que pour le vendre à des connaissances ou aux restaurants du village où ils résidaient. A la suite de diverses circonstances, beaucoup de ces petits encaveurs et quelques-uns plus grands ont arrêté

leur négoce, ce qui a amené les vignerons-propriétaires et les propriétaires de vignes à s'associer et à créer des caves coopératives. Toutes les caves coopératives du canton de Neuchâtel doivent leur création à cette carence des encaveurs. Pour le bon fonctionnement de ces caves, l'essentiel est que les coopérateurs se rendent compte qu'ils sont responsables de ce qu'ils produisent puisque la coopérative n'est qu'un centre de valorisation de leurs produits, et c'est ce que beaucoup semblent parfois oublier. Ils pensent que la coopérative achète leur vendange, alors qu'en fait elle la consigne et la réalise au mieux pour ensuite redistribuer ce qu'elle peut, de la vente du produit fini.

Auparavant il y avait également beaucoup d'exploitations mixtes: vignerons-agriculteurs ou vignerons-pêcheurs. La disparition de ce genre d'exploitations est une des caractéristiques de l'évolution qui a eu lieu du XIXe siècle à nos jours. Il reste encore aujourd'hui des vignerons-propriétaires qui n'encavent pas leur vendange, mais ils se font rares et pour vivre ils doivent au moins posséder de 35 à 40 ouvriers de vignes. Posséder des vignes, pour quelqu'un qui ne les cultive pas lui-même ou qui n'encave pas sa vendange, n'est plus rentable aujourd'hui car le prix de la culture est devenu beaucoup trop cher par rapport au prix de vente du raisin. Au début du siècle (jusqu'en 1918), le prix de la culture d'un ouvrier de vigne était de 35 francs, aujourd'hui, il est de 380 francs. On pourrait naturellement augmenter le prix de la vendange, mais alors nos vins deviendraient un produit de luxe difficilement vendable sur le marché. Il faut donc respecter certaines normes.

Au XIXe siècle, le vignoble de Cortaillod – comme le reste du vignoble d'ailleurs – était très morcelé. Le premier essai de remaniement parcellaire a eu lieu en 1935. Ses promoteurs voulaient réorganiser l'ensemble du territoire de la Commune (terrains agricoles et viticoles). A l'époque, malheureusement, les propriétaires, malgré toutes les explications fournies par le Comité d'étude du projet, ont refusé par vote non seulement le remaniement parcellaire proposé, mais encore l'idée de poursuivre l'étude de ce remaniement. A l'époque, l'opération aurait été facilitée, car l'Etat, la Confédération et les Communes auraient accordé des subsides très importants (environ 80%) pour réaliser ce remaniement parcellaire; d'autre part il n'y avait pas encore de spéculation sur les terrains, ce qui aurait également facilité les choses. Le remaniement parcellaire des terrains agricoles s'est fait obligatoirement pendant la deuxième Guerre mondiale, mais cette obligation ne concernait pas les vignes. Certains propriétaires désireux de rationaliser leur domaine ont procédé, à titre privé, à des échanges

de vignes. Mais ce sont des problèmes délicats car, dans des échanges, il y a toujours des concessions à faire, toutes les vignes n'ayant pas les mêmes qualités.

Pour ces problèmes de remaniement parcellaire, la loi cantonale pour la protection des sites est arrivée bien à propos pour le village de Cortaillod puisque les $^4/_5$ de son vignoble sont englobés dans la zone protégée. Tous les propriétaires y sont donc placés à la même enseigne et la spéculation foncière a été arrêtée puisqu'on ne peut plus obtenir l'autorisation de construire dans cette zone. Il serait donc maintenant théoriquement possible d'aménager ce territoire viticole dans des conditions plus tranquilles et on devrait pouvoir, au cours de ces prochaines années, organiser le vignoble qui subsiste de façon plus rationnelle.

* * *

Au cours de cette brève étude, nous avons abordé, sans pouvoir entrer dans les détails, les grands problèmes concernant le vignoble de Cortaillod (qui sont pour la plupart les mêmes que ceux des autres communes viticoles du canton de Neuchâtel). Nous avons constaté que les méthodes de culture de la vigne ont profondément changé depuis une quarantaine d'années environ, et qu'au cours de cette même période le cadre socio-économique concernant les viticulteurs a également été bouleversé. Bien qu'il ait beaucoup diminué en surface, le vignoble neuchâtelois se maintient toujours et ses crus de haute qualité sont connus et appréciés. Mais la situation des viticulteurs n'est pas facile et il y a encore de nombreux problèmes à résoudre si l'on désire conserver longtemps encore la production et le renom des vins de Neuchâtel.