

Les vins falsifiés du XIXe siècle : image d'un certain quotidien vaudois?

Autor(en): **Robert, Olivier**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue historique vaudoise**

Band (Jahr): **97 (1989)**

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-71344>

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.

Les vins falsifiés du XIX^e siècle: image d'un certain quotidien vaudois?

OLIVIER ROBERT

*D'un jet de dart, d'une lance acérée
D'un grand faussant, d'une grosse massue,
D'une guisarme et d'une vieille espée,
D'un bracquemart, d'une hasche esmolue,
D'un grand poignard et d'une bisaigue,
D'un fort espieu et d'une saqueboute,
De mau-brigands, puissent trouver telle route,
Que tout leur corps leur soit mis par morceaux,
Le cœur fendu, deschirez les boyaux,
Le col coupé d'un branc achiérin,
Et voisent drus, aux Stygiens caveaux,
Les Taverniers qui brouillent nostre vin!¹*

Le «vin à l'antigel» autrichien, le barbera au méthanol italien, le fendant glycériné valaisan rappellent au consommateur que l'histoire des fraudes alimentaires n'est pas à conjuguer exclusivement au passé. Et, si la moindre «affaire» peut aujourd'hui prendre des proportions exagérées, grâce au travail des médias et des mouvements de consommateurs, il ne faut pas oublier que l'étude de l'alimentation du siècle dernier se confond parfois avec celle d'une succession d'empoisonnements dont les causes restent inconnues et les responsables impunis.

L'histoire de la falsification des denrées est avant tout celle d'une législation en pleine élaboration, des progrès de la chimie organique ou des méthodes d'analyse, des importations et des

¹ Texte intitulé *Ballade contre les Taverniers*, de paternité douteuse, attribué parfois à François Villon.

échanges commerciaux. Elle est d'autre part intimement liée à des flous lexicologiques durables dont profitent habilement les falsificateurs. Pour le vin, par exemple, en 1899 encore, la définition légale n'est harmonisée ni pour la Suisse, ni, à plus forte raison, pour l'Europe:

Sous le nom de «vin» on désigne dans les lois et ordonnances des cantons de:

Vaud: le produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais sans aucune addition.

Neuchâtel: la boisson provenant de la vigne (il est interdit de vendre sous le titre de vin toute boisson qui n'est pas le produit de la vigne).

Genève: le produit exclusif du jus de raisins frais. (La qualification et le terme de «vin» sont réservés exclusivement aux produits résultant de la fermentation du jus de raisins frais.)

Thurgovie: la boisson résultant de la fermentation alcoolique du jus de raisins frais.

Zurich: la boisson résultant de la fermentation du jus de raisins purs sans aucune addition.

Saint-Gall: la boisson résultant de la fermentation alcoolique du jus de raisins frais sans aucune addition.

Berne et la Société suisse des chimistes analystes: la boisson obtenue par la fermentation alcoolique du jus de raisins frais sans aucune addition.

Canton de Bâle-Ville: la boisson résultant de la fermentation alcoolique du jus de raisins frais sans autre addition que celle des substances employées couramment dans le traitement en cave.

Les Grisons: la boisson préparée avec le jus de raisins frais sans aucune addition.

Soleure: la boisson fermentée du jus de raisin naturel.

La France: le produit de la fermentation des raisins frais.

L'Espagne: le liquide résultant de la fermentation du jus de raisin sans addition de substances étrangères aux éléments de ce liquide.

L'Autriche: le vin produit par la fermentation alcoolique du jus de raisin qui n'a été traité que dans le but d'améliorer sa qualité ou d'une plus grande conservation.

La loi allemande et celle de l'Italie ne contiennent pas de définition².

S'il n'est pas de mise de se livrer ici à une étude de ces différentes définitions, force est de constater leur disharmonie puisque certaines d'entre elles autorisent ce que les autres interdisent. Ainsi, si

² *Documents relatifs aux ordonnances pour une loi fédérale sur les denrées alimentaires*. 1^{re} partie: vin, miel, lait, matières grasses et produits laitiers, élaborés par le Secrétariat suisse des paysans. Berne: K.-J. Wyss, 1899, p. 7-8.

la plupart parlent de fermentation, quelques-unes seulement spécifient que celle-ci doit être alcoolique³. Les unes refusent toute addition, tandis que d'autres sont muettes à ce sujet; quant à la loi bâloise, elle est la plus précise puisqu'elle utilise les termes « *substances employées couramment dans le traitement en cave* »; encore que l'adverbe utilisé permette une large palette d'interprétations (le gallissage⁴, qui est considéré au XIX^e siècle comme indispensable en Suisse alémanique [vins très acides], n'est habituellement pas pratiqué sur les bords du Léman). Un certain nombre de textes insistent sur le caractère de fraîcheur que doit présenter le jus de raisin. Cela devrait donc éliminer les produits à base de raisins secs qui seront fabriqués jusqu'en 1912, date de leur prohibition par une loi fédérale.

Limiter cette étude au canton de Vaud ne signifie pas que celui-ci présente plus d'intérêt que le reste de la Suisse. Cette aire géographique n'offre pas de cas particulièrement typiques et ne se démarque pas des autres cantons. Moins confronté que Bâle ou Genève au problème du contrôle des frontières et de l'entrée de produits malsains, moins rapide que Zurich à constituer son laboratoire de contrôle des denrées, il n'est pas à la pointe de l'industrialisation dans le secteur de la fabrication artificielle des produits alimentaires. Image fidèle d'un peuple assez serein, son histoire de la fraude n'est pas celle de l'outrance, mais celle d'un quotidien occasionnellement boursoufflé par une affaire saisissante. C'est celle d'une certaine norme, et c'est en cela qu'elle est significative. Les comparaisons avec le pays tout entier seront d'ailleurs inévitables, puisque la législation cantonale découla directement de la loi fédérale.

Borner cet aperçu au XIX^e siècle, c'est en fixer l'une des limites à la création du canton. Les siècles qui précèdent ne diffèrent pas beaucoup de ce qu'on observe au moment où Vaud obtient son statut dans la Confédération. Athénée de Naucratis témoigne, en de nombreuses pages de ses *Deipnosophistes*, qu'en Grèce déjà, les manipulations du vin étaient une pratique courante et qu'on ajoutait, par exemple, de l'eau de mer au moût dans la proportion de un à

³ Par opposition à fermentation lactique, acétique...

⁴ Procédé consistant à ajouter du sucre au vin pour atténuer son acidité.

cinquante⁵, ou, citant Théophraste⁶, il vante la saveur du vin de Thasos obtenue grâce à sa préparation particulière: « On jette dans la cuve de l'axonge triturée avec du miel, de sorte que le vin prenne l'odeur de celui-ci et la douceur de l'axonge. »⁷. Une description de Palladius⁸ va dans le même sens. Il constate que les Grecs mélangeaient au moût de l'eau de mer dans la proportion de un pour quatre-vingts et ajoutaient un cinquantième de gypse, afin de donner au vin le plus médiocre non seulement de l'âge, mais aussi une couleur brillante. Les exemples des transformations qu'on fait subir au produit de la vigne, qui fourmillent dans la littérature romaine, médiévale ou moderne, démontrent que les procédés utilisés au XIX^e siècle ne sont que l'adaptation de techniques plusieurs fois séculaires.

La fin du siècle dernier marque un tournant dans l'histoire de la fraude alimentaire puisqu'elle coïncide avec la lente gestation d'une législation fédérale appropriée qui entrera en application le 8 décembre 1905.

La période choisie constitue donc une sorte de crise d'adolescence de la falsification alimentaire, laquelle bourgeonne tous azimuts, avant de trouver à l'heure de sa majorité, une règle propre à canaliser ses excès juvéniles.

L'histoire de cette crise passe avant tout par celle de sa chronologie. Tout au long du siècle, la notion évolue dans son acception scientifique ou juridique et l'historien est constamment menacé d'anachronisme: ce qui est répréhensible à une époque peut avoir été parfaitement légal quelques années auparavant. Ainsi, la tromperie sur l'appellation, condamnée aujourd'hui, particulièrement en ce qui concerne le vin, parce que existent les moyens pour la combattre, est bien considérée comme une fraude.

Mais [s'exclame le représentant de l'Etat en 1880] il paraîtrait bien rigoureux d'appliquer l'épithète de falsification à des tromperies de ce genre⁹.

⁵ ATHÉNÉE DE NAUCRATIS, *Les Deipnosophistes*, livres I et II, texte établi et traduit par A[lexandre]-M[arie] Desrousseaux. Paris: Les Belles Lettres, 1956, p. 77. Voir également à ce propos les pages 60-63 et 78-82.

⁶ *Des Odeurs*, 51.

⁷ ATHÉNÉE, *op. cit.*, p. 78.

⁸ *De l'Agriculture*, livre XI, chap. XIV.

⁹ *Compte Rendu du Conseil d'Etat [CRCE]*, 1880, p. 160.

De même, certaines marchandises considérées comme malsaines aujourd'hui ne le sont pas au XIX^e siècle. Dans le *Rapport de gestion de la Municipalité de Lausanne* de 1896, on peut lire :

Les confiseurs n'emploient plus de couleurs minérales mais des couleurs d'aniline inoffensives¹⁰.

Or, aujourd'hui, l'aniline est considérée comme toxique et tout confiseur qui l'utiliserait dans ses préparations serait condamné.

Falsification, fraude, tromperie, sophistication, adultération, frelatage..., les dictionnaires ou les documents du XIX^e siècle ne permettent pas d'établir une quelconque gradation entre ces termes, ceux-ci étant ordinairement utilisés comme des synonymes. Aujourd'hui cependant, on pourrait admettre la définition suivante :

La fraude est un acte malhonnête par lequel on cherche à tromper d'autres personnes en contrevenant à ou en favorisant la contravention aux règlements et qui est puni par la loi. Elle se présente sous deux aspects :

- la falsification, qui est une fraude sur la composition de la marchandise ;
- la tromperie, qui est une fraude sur la présentation de celle-ci.

La première relèverait principalement du domaine de l'hygiène, tandis que la seconde serait plutôt une atteinte à la loyauté.

Le début du siècle

La fraude alimentaire est une préoccupation d'économie saine. Dans un état affaibli, en période de disette, c'est bien plus la quantité que la qualité de la nourriture qui inquiète le peuple. L'Ancien Régime, ponctué de crises de subsistance, n'a ni les raisons ni les moyens techniques de s'encombrer d'un problème qui reste bien souvent local, les denrées étant habituellement consommées à l'endroit même où elles sont produites. Aussi les traces écrites font-elles défaut pour cette période, sauf lorsqu'il y a conséquences graves sur la santé. Les empoisonnements sont d'ailleurs souvent le seul moyen de déceler une fraude un peu masquée, l'analyse chimique des denrées étant encore parfaitement empirique et les

¹⁰ P. 33.

instances susceptibles de s'en occuper inexistantes. La lecture de deux rapports sur *L'administration publique dans le canton de Vaud, de 1803 à 1831 et de 1845 à 1861* prouve le peu de cas que l'on fait du contrôle des aliments. Le premier opuscule est totalement muet à ce propos; quant au second, il l'aborde à peine, par le biais des poisons et des produits pharmaceutiques. Le premier imprimé local retrouvé date de 1834. Il s'agit d'un essai, dû à la plume de Jean-Charles Bischoff, pharmacien membre du Conseil de santé du canton de Vaud et de la Société helvétique des sciences naturelles. Il s'y exprime en ces termes:

M'étant occupé depuis plusieurs années de tout ce qui a rapport aux vins et ne sachant pas qu'il ait jamais paru quelque ensemble sur ce sujet, qui est d'un haut intérêt pour notre Canton, je crois être utile à mes concitoyens en leur communiquant, dans un cadre rétréci, ce qu'on a publié successivement sur cette matière en y ajoutant mes propres observations¹¹.

Il avait bien paru à la fin du XVIII^e siècle un traité signé Maupin¹², édité conjointement à Lausanne et à Paris, mais l'auteur paraît plutôt Français que Suisse et il se préoccupe plus des maladies des vins que de leur adultération.

La première moitié du siècle est marquée par la crise alimentaire de 1816-1817. Auparavant, après un Ancien Régime fait d'agréables et importantes relations commerciales entre la Suisse et la France, la Révolution puis l'Empire allaient tout bouleverser, les guerres et le blocus continental gelant les échanges. L'avènement de Louis XVIII ferme tout d'abord les frontières du royaume à l'importation, car les produits manufacturés sont frappés de droits qui équivalent à une prohibition. Rapidement la plupart des autres pays européens suivent l'exemple français, désireux qu'ils sont de rétablir leurs finances publiques et de relever leur économie par des mesures protectionnistes¹³. C'est une véritable catastrophe pour la

¹¹ J[EAN]-C[HARLES] BISCHOFF, *Essai sur les vins et le vinaigre, leur conservation, les falsifications et moyens de reconnaître les fraudes, etc.* Lausanne: imprimerie des frères Blanchard, 1834, p. 1.

¹² MAUPIN. *L'art de faire du vin, ou expériences sur la bonification de tous les vins, tant bons que mauvais, lors de la fermentation, à l'usage de tous les vignobles...* Paris: Musier fils - Lausanne: François Grasset & Comp., 1779, 94 p.

¹³ Voir à ce sujet l'ouvrage de ROBERT JACCARD, *La révolution industrielle dans le canton de Vaud.* Lausanne: association des industries vaudoises, 1959, 187 p.

Suisse, amplifiée encore, en 1832, par l'extension de la mesure française aux produits agricoles.

Durant les années qui suivent, un désir de cohésion se manifeste à l'encontre du fédéralisme extrêmement fort des premières décennies du siècle. Cette tendance aboutira à l'établissement de la Constitution fédérale de 1848 qui donne au pays son unité nationale. Peu avant, en 1845, la dernière crise de subsistance du siècle s'est abattue sur le pays, déclenchée par la maladie des pommes de terre. Ces tubercules, qui contribuent pour une large part à l'alimentation populaire, sont subitement atteints d'un parasite dévastateur et nouveau, le *Phytophthora infestans*, plus connu sous le nom de mildiou (différent de celui de la vigne). La cause de cette plaie soudaine est ignorée comme du reste les moyens qui permettraient de l'endiguer. Le bruit court même que ce sont « *les gaz provenant de l'usage des allumettes phosphoriques [qui] sont la véritable cause de la maladie* »¹⁴. Si les scientifiques cherchent les moyens d'enrayer ce fléau, l'autorité tente de jouer un rôle de tampon pour juguler la catastrophe économique. Des récoltes de céréales modestes vont achever d'altérer une situation déjà précaire. Il en résulte une inévitable croissance des prix.

Cette crise, parce qu'elle est la dernière de son genre, entretient avec la fraude un rapport direct. C'est en effet après celle-ci que va se développer la législation sur la question. Il semblerait que dès 1847 s'ouvre une période de transition qui amènera petit à petit la mise en place d'un appareil juridique efficace. Il serait faux de penser que ce qui pourrait s'appeler « le Nouveau Régime de la fraude » coïncide avec le moment où le législateur s'en soucie. En effet, la loi n'est que la simple résultante d'une préoccupation latente et d'un état de fait devenu insupportable.

Le « Nouveau Régime »

Le milieu du siècle est un âge d'or pour la fraude alimentaire. Trois facteurs généraux expliquent cette expansion à ce moment :

¹⁴ FERD[INAND] ZUPPINGER, *Découverte de la véritable cause de la maladie des pommes de terre, et indication des moyens faciles de remédier à cette plaie des populations*, traduit littéralement de l'allemand par A[uguste] C[havannes]. Lausanne: Blanchard, 1847, p. 4.

1. *l'essor du chemin de fer* qui a pour conséquence une explosion des importations. Ainsi apparaissent de nouvelles denrées pas toujours exemptes de reproches (viandes américaines corrompues, vins étrangers bon marché et... toxiques, etc.);

2. *le développement de l'industrie* qui provoque la mise sur le marché, à grande échelle, de produits artificiels ou transformés (la margarine, engendrée par la guerre franco-allemande, des vins fabriqués dans lesquels n'entre plus de raisin, etc.);

3. *les progrès techniques* qui permettent une subtilité de plus en plus grande dans l'adultération. Les moyens d'analyse à disposition, principalement fondés sur des réactions chimiques, sont encore souvent mal maîtrisés: ils nécessitent un appareillage lourd, beaucoup de temps et ne sont pas en mesure de s'aligner sur l'évolution rapide de la fraude, restant d'ailleurs même souvent impuissants à la déceler.

Face à cette recrudescence de la falsification, les réactions des autorités ne se font pas attendre. Mais celles-ci sont mal armées pour un combat rendu inégal par une législation diverse, désuète et lacunaire. Leur première mesure consiste à tenter de se donner les moyens de lutte par l'élaboration de textes juridiques de plus en plus étoffés, associés à la constitution d'organes de contrôle et de laboratoires appropriés. Mais cela prend du temps, coûte beaucoup d'argent et s'accomplit au coup par coup. Les arrêtés ou les lois surgissent sans unité, communaux et cantonaux d'abord, au gré des nécessités, et sans consensus d'un état à l'autre, avant d'être fédéraux, après une vingtaine d'années de travail. La conséquence en est un criant manque d'homogénéité qui permet aux fraudeurs de s'en donner à cœur joie. Profitant habilement du flou légal, ils jouent sur différents tableaux et écoulent leur marchandise dans les lieux où il y a le moins de risques à le faire, dans les localités les plus désarmées et dans les cantons où les lois sont les moins précises. Bien que les laboratoires d'analyse tendent à se développer, le contrôle rationnel ne deviendra effectif qu'à partir du 8 décembre 1905, date de la première *Loi fédérale sur le commerce des denrées et de divers objets usuels*.

A l'échelon cantonal, les textes législatifs vont se succéder entre deux lois importantes: celle du 1^{er} février 1850 *sur l'organisation sanitaire* et celle du 16 novembre 1909 *relative à l'exécution de la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels*.

Entre ces deux dates plusieurs arrêtés donneront progressivement à l'autorité les moyens d'exercer une surveillance efficace des aliments.

Un texte revêt une importance toute particulière, puisqu'il génère la structure du contrôle des denrées et permet la création d'un bureau à cet effet. Il s'agit de l'arrêté du 7 juillet 1877 *concernant les mesures de police à prendre contre la vente des boissons et denrées malsaines ou falsifiées*, dont l'origine est fournie dans le compte rendu du Conseil d'Etat de cette année:

De divers côtés, des falsifications de vin rouge par l'adjonction, pour leur coloration, de substances plus ou moins dangereuses avaient été signalées, et à ce propos, l'attention se porta sur d'autres boissons et sur des substances alimentaires. On fut amené à reconnaître la nécessité d'ordonner une mesure générale.

Au départ, le personnel du laboratoire se limite exclusivement au professeur Henri Bischoff¹⁵ et à un assistant qui se chargent de toutes les analyses. En l'espace de quelques mois, des locaux seront aménagés dans une annexe de l'Ecole de pharmacie, au deuxième étage du bâtiment sis au N° 11 de la place du Tunnel.

L'ameublement était des plus simples, deux petites tables de travail avaient seules été construites à l'usage du laboratoire. Les autres meubles, consistant du reste en quelques tables ordinaires et deux ou trois chaises, complétaient cette rudimentaire installation. Comme appareils, le laboratoire était assez peu fourni, cependant il s'y trouvait les instruments indispensables à l'exécution des analyses chimiques quantitatives. Il ne faut pas oublier du reste que le chef du laboratoire était autorisé à se servir des appareils de l'Ecole de pharmacie, lorsque ceux-ci n'étaient pas utilisés pour l'enseignement. C'est ainsi que l'on commença une série d'analyses régulières et dès les débuts du laboratoire, on eut à régler des différends assez sérieux avec des maisons de vins interlopes qui du reste furent désignées à la connaissance du public. Le laboratoire eut donc l'occasion de prouver de suite son utilité¹⁶.

Ce laboratoire est non seulement à l'usage de l'Etat, mais aussi des municipalités, du juge d'instruction et même des particuliers.

¹⁵ Professeur de chimie de soixante-quatre ans choisi par le Conseil d'Etat pour sa longue pratique, qu'il ne faut pas confondre avec le pharmacien du même nom, auteur de *l'Essai sur les vins et le vinaigre*, cité plus haut.

¹⁶ JEAN MORAX, *Cadastre sanitaire. Statistique médicale du canton de Vaud*. Lausanne: F. Rouge, 1899, p. 137.

L'arrêté de 1877 impose également à chaque commune le soin d'organiser le contrôle des denrées sur son territoire. C'est grâce à lui que l'on peut mesurer l'évolution de la fraude et de sa répression dans le canton au gré des précieux rapports annuels du chimiste cantonal.

Cependant, dès les premiers temps de la mise en vigueur de l'arrêté, des difficultés d'application se sont produites. Les articles 113 et 240 de la loi du 1^{er} février 1850 sur l'organisation sanitaire¹⁷, sur lesquels le Conseil d'Etat s'était appuyé pour rendre son arrêté ne font mention que des substances alimentaires *malsaines*, et font complètement abstraction de celles qui ne sont que *falsifiées*. Malgré cela, le Conseil d'Etat avait cru pouvoir, en s'inspirant de l'esprit de la loi, prendre sur lui d'étendre les mesures de police qu'il ordonnait, aux denrées et boissons simplement falsifiées. Mais, dès le début, sa compétence, en tant qu'elle s'appliquait à ces dernières, fut mise en doute; elle fut même, dans certains cas, formellement contestée. A l'occasion de l'application qui avait été faite des dispositions de l'arrêté à du vin reconnu mélangé d'une quantité notable d'eau, un procès fut intenté à l'administration devant le Tribunal fédéral. Ce procès, dans lequel l'instant réclamait entre autres de l'Etat le paiement d'une somme considérable à titre de dommages-intérêts, fut long et coûteux, ainsi l'administration obtint en définitive gain de cause. Toutefois la question de compétence, vivement discutée devant le Tribunal fédéral fut de nouveau soulevée dans d'autres cas analogues et, pour éviter de nouveaux procès, l'administration crut devoir s'arrêter dans l'application stricte et rigoureuse de l'arrêté, jusqu'au moment où la compétence du Conseil d'Etat aurait été tranchée par une décision nouvelle de l'autorité législative. C'est ce qui a eu lieu; dans sa dernière session, le Grand Conseil a adopté un décret modifiant les art. 113 et 240 de la loi sur l'organisation sanitaire, dans ce sens que les mesures de police que le Conseil d'Etat est autorisé à prendre, peuvent s'appliquer non seulement aux substances alimentaires insalubres, mais encore à celles qui, excluant, par leur nature, l'idée d'une fabrication, ne seraient pas offertes au public dans leur état naturel ou qui, dans les manipulations qu'elles doivent subir, ont été falsifiées par l'adjonction de substances étrangères.

C'est, comme on le voit, une sorte de compromis entre le système de la répression de toutes les falsifications dans les denrées et boissons

¹⁷ Art. 113. *Le Conseil d'Etat, après avoir entendu le Conseil de Santé, prescrit toutes les mesures de police qui sont jugées nécessaires, pour empêcher que l'on ne débite des viandes, des denrées, des comestibles et des boissons malsaines.*

Art. 240. *Celui qui contrevient aux Règlements prévus par les art. 113 et 114 pour empêcher le débit des viandes, des denrées, des comestibles et des boissons malsaines, est puni de peines qui n'excèdent pas 60 fr. d'amende ou quinze jours d'emprisonnement, s'il y a lieu. (...)*

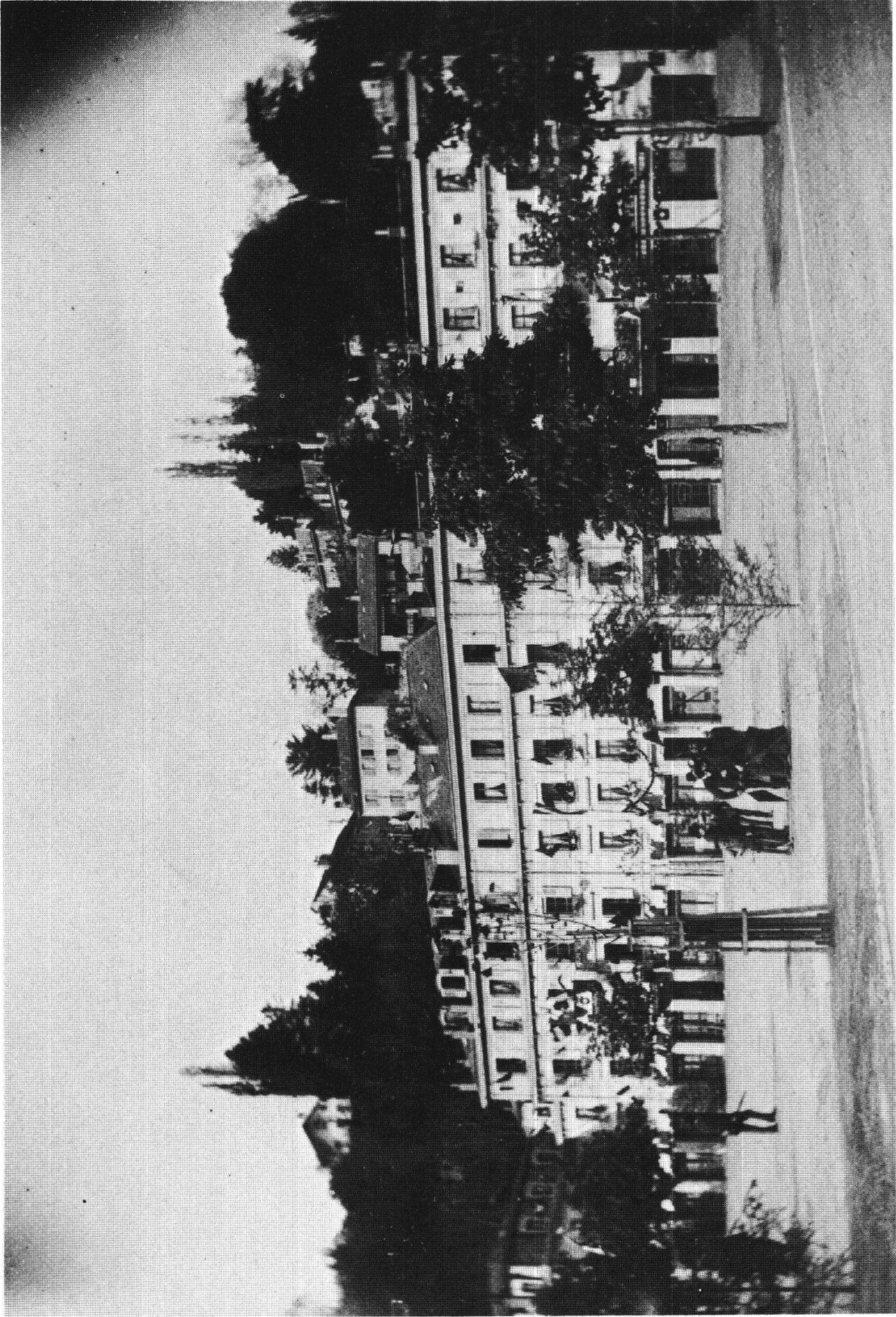


Fig. 1. L'Ecole de pharmacie, place du Tunnel, 1873-1893. Coll. Musée de l'Elysée, Lausanne.

TRANSFORMATION

DE TOUS

VINS BLANCS

(Mélange de Vins Blancs appelés Vins d'opération)

en bons Crus tels que :

ives, Podensac, Cérons, Cadillac

Sainte-Croix-du-Mont

Preignac, Barsac et Sauternes

LES FONGES DE VIN
S'ENLEVENT EN
UN INSTANT
PAR LE MOYEN
DE LA
MÉTAMORPHOSE

RATION
nie du Vin. U.

BONIFIC
Vin composé.

CONSERVA
à 200 fr. la p.

DÉCOLORATION PARFAITE
des Vins rouges, gris, jaunes, noirs, rouges, rouges, etc.
Sans l'emploi d'acide sulfurique ou tout autre acide minéral.

CONSERVATEUR ANTISEPTIQUE
pour les PETITS VINS BLANCS

Avant le collage de ces vins verser 1 litre de ce produit par 10 hectos.

Prix : 0 fr. 70 le Litre
Marque : S. V. B.

CLARIFIANT EXCELSIOR

SÈVES NATURELLES
DES VINS ROUGES VINS BLANCS
ET EAUX-DE-VIE

Sève de Médoc n° 1	le Litre, France	20
Sève de Médoc n° 2		18
Sève de Médoc n° 3		18
Sève de Saint-Euilien		20
Sève de Bourgogne		20

Il est exigible de ces sèves pour tout vin et à la dose de 100 grammes par hectolitre.

Muscet

et 200 à 300 fr. la pièce aux Spiritueux, Un

des qualités que proc

CLARIFICATEUR, CONSERVA

L'ALCOOLSUCRES TRIAT

Guérison radicale, absolue du cidre, vin piqué, manque, acide, sur, aigre-doux, vert, boué, amer, casse, foxe, mildewse, etc.

Arrêt immédiat, absolu des fermentations anormales ou tardives, clair cristal pour toujours sans retour.

Vin sain, dépouillé, mûri vieilli de 2 ans, avec le velouté, la suavité de l'arôme du bouquet, fruité, naturel, goût délicat.

vins communs du Midi, d'Afrique, etc.

Conserve indéfiniment clair, moelleux.

vin composé, piquette, bière, vin de mares acensant.

Merveilleux velouté, moelleuse, sucrée, invariable du vin, amer, biter, absinthe (mélanges ou ensembles).

mûri, vieilli à volonté, rendu fluide velouté, extra-avec arôme suave, extra-parfumé, que seuls dix ans d'âge donneraient.

Amélioration du goût exquis, extra-fin, extra-délicat, parfumé.

Augmentation, identification du généreux, de l'arôme, du velouté qui n'a pas son égal dans les boissons alcooliques ou non, sans baisse de degré, ni réel, ni apparent.

LA FABRICATION DES VINS DE RAISINS SECS ET DES VINS A L'EAU SUCRÉE

En savoir plus sur la fabrication des Vins de Raisins secs et des Vins à l'eau sucrée, consultez le prospectus qui accompagne ce prospectus.

DÉCOLORATION PARFAITE

CLARIFIANT BERCY C. R.
spécial pour Vins Rouges

Jean Teste, maître

Fig. 2. Reproduction photographique de prospectus œnologiques, in GUSTAVE FABRE, La Vigne et le Vin, propos des uns et des autres. Paris: Flammarion, s.d., p. 164.

*Circulaire tirée à 5000 exemplaires
en Mars 1906.*

Droguerie Albert MARGOT

Maison fondée en 1867

MOUDON (Vaud)

Maison fondée en 1867

MM.

J'ai l'avantage de vous rappeler que je suis possesseur d'une recette réputée pour préparer du

VIN ARTIFICIEL à base de raisins secs.

Je livre les substances nécessaires pour préparer ce vin aux prix suivants, **franco** contre remboursement :

Dose pour faire 100 litres fr.	8.10	8. —
" " " 150 " fr.	11.50	12. —
" " " 200 " fr.	15.00	16. —
— " " " Sucre non compris.	—	—

Le vin obtenu avec mes substances est d'une qualité **INSURPAS-SABLE**. Il ressemble à s'y méprendre à nos bons vins blancs, tant par le goût, la couleur, le fume et le degré alcoolique.

Il est de plus **économique**, car tout compris il revient à **douze centimes le litre**.

Il rend de grands services dans les exploitations agricoles qui employent plusieurs ouvriers.

Sa préparation est très simple, la réussite complète est chose sûre ; il suffit de chauffer de l'eau, faire dissoudre du sucre et les substances vineuses et le vin est fait. Il n'y a plus qu'à le laisser fermenter 15 jours après quoi il est bon à boire.

Un grand nombre d'attestations témoignent de la bonne qualité du vin

obtenu avec les substances que je fournis. Ci-dessous vous en trouverez reproduites quelques-unes prises au hasard.

Echantillons de vin fait, gratis et franco.

Goûtez et jugez.

AVIS IMPORTANT

Sur la demande de plusieurs de mes clients, j'ai préparé quelques vases de vin artificiel à base de raisins secs, et en tiens à la disposition des personnes qui préfèrent l'acheter tout fait au prix de

20 francs les 100 litres.

Echantillons gratis et franco.

En outre, je vous offre :

 Vin rouge naturel 

coupé avec du vin artificiel à

27 francs les 100 litres.

Echantillons gratis et franco.

Goûtez et jugez.

Fûts à disposition.

Quelques attestations :

En diverses reprises, j'ai fait usage des drogues que vend M. Albert Margot à Moudon, pour fabriquer du vin artificiel et chaque fois j'ai été pleinement satisfait du résultat obtenu.

(Signé)

L. GILLIBRON

Fig. 3. Prospectus de la droguerie Albert Margot, Moudon, diffusé en mars 1906. Coll. Archives du Service vandois de la viticulture, Lausanne.

et celui d'après lequel cette répression ne s'appliquerait qu'aux denrées et boissons malsaines¹⁸.

Ainsi naît l'arrêté du 19 juillet 1881 qui reprend les termes du précédent en développant les articles qui ont prêté à contestation.

Le 26 novembre 1888, *la loi sur la vente et le commerce des vins* donne, pour la première fois une définition légale du vin¹⁹, et précise:

Art. 2. Les boissons composées de vin additionné de diverses substances (vins frelatés), ou celles qui ressemblent au vin et qui sont obtenues par le mélange de diverses substances (vins fabriqués), sont désignées par une mention indiquant leur nature.

Art. 12. Si le délinquant savait que le liquide vendu par lui sous le nom de vin n'était pas le produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais sans aucune addition, la peine est d'une amende de 500 à 10 000 francs et d'un emprisonnement de 10 à 100 jours. (...)

Art. 13. Le tribunal peut ordonner la vente au profit des hospices cantonaux de la marchandise objet du délit. [*sic!*] (...)

Sur le plan communal, à de rares exceptions, l'organisation du contrôle des denrées se fait mal ou ne se fait pas, faute de compétences et d'installations ad hoc. Dans les années qui suivent l'arrêté du 7 juillet 1877 et jusqu'au début du XX^e siècle, les préfets ne cesseront de se plaindre des municipalités à ce sujet. Afin de les stimuler à effectuer des prélèvements d'échantillons, l'Etat les fait bénéficier de tarifs très avantageux pour les analyses qu'elles demandent au laboratoire cantonal. Il ira même jusqu'à leur offrir la gratuité comme en témoigne le rapport du chimiste cantonal de 1897. Malgré cela, presque chaque année, le Département de l'intérieur déplore que bien souvent les communes ne se donnent pas la peine de faire analyser les denrées douteuses. En 1888, il constate d'un ton amer:

Dans notre pays où la fraude n'est que rarement réprimée, les falsificateurs doivent avoir beau jeu²⁰.

C'est principalement dans les villages que le contrôle s'exerce le plus mal. Ceux-ci n'ont pas les moyens de prendre des mesures adéquates, de nommer un personnel qualifié, donc onéreux (et qui

¹⁸ *CRCE*, 1881, p. 141.

¹⁹ Voir plus haut.

²⁰ *CRCE*, 1888, p. 131.

souvent ne se trouve pas sur place). Le chimiste cantonal suggère à diverses reprises l'idée d'un regroupement intercommunal. Mais, n'étant ni traditionnelle, ni obligatoire légalement, cette disposition a bien de la peine à s'imposer. L'urgence de mesures de contrôle échappe d'ailleurs aux autorités de ces bourgades à dominante agricole, leurs habitants consommant surtout les produits locaux, qui passent par peu ou pas d'intermédiaires et sont par conséquent moins sujets à la falsification que ceux qui parviennent dans les assiettes citadines.

Seules Lausanne et Vevey (occasionnellement Morges ou Payerne) remplissent leur tâche à la satisfaction des autorités cantonales. Elles possèdent leur propre laboratoire qui leur permet d'analyser la plupart des denrées litigieuses. Ce n'est qu'en cas de doute, ou lorsque l'appareillage fait défaut, qu'elles s'en remettent au laboratoire cantonal. La Ville de Lausanne, par exemple, très sensible à la qualité des vins vendus sur son territoire, leur fait subir, année après année, un examen systématique. Cette patiente mesure portera ses fruits, puisque, de 1884 à la fin du siècle, le nombre des échantillons dont la qualité est jugée inférieure passe de 25 % à 1 % du total²¹. Mais ces résultats sont rares et seule la promulgation de la loi fédérale du 8 décembre 1905 *sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels* et surtout celle, cantonale, du 16 novembre 1909²² assureront une protection effective du consommateur au niveau communal et feront cesser les plaintes du chimiste cantonal. Les petites communes se groupent pour rationaliser le contrôle et, partout, se constituent des commissions locales qui se composent d'inspecteurs, de chimistes, de médecins, de pharmaciens, et font occasionnellement appel à des dégustateurs et des spécialistes divers.

« *Le nouveau régime* » ou « *Le cas du vin* »

Le vin a de tout temps été l'objet des falsifications et des frelatages. Les procédés consistant à transformer l'eau en vin sont surtout fort à la mode²³.

²¹ Voir à ce sujet les différents *Rapports de gestion de la Municipalité de Lausanne [RGM]*.

²² *Relative à l'exécution de la loi fédérale du 8 décembre 1905 et des ordonnances sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.*

Ce serait une erreur de croire que le frelatage des vins sera bientôt réduit complètement. C'est ce que prouve une circulaire lancée dernièrement par une fabrique ou maison bâloise de vins connue sous la raison sociale H. J. Il est dit textuellement dans un passage de cette circulaire: « Je n'ai pas d'employés et le plus grand secret est observé; de même je pourrais faire usage d'un nom imaginaire pour les expéditions. »²⁴

Dans une région viticole comme le canton de Vaud, l'étude de la fraude sur le produit de la vigne est particulièrement intéressante.

Boisson complexe et très travaillée, résultant d'une longue préparation, un vin doit sa spécificité à un ensemble de composantes: un ou plusieurs cépages, un mode de vinification, une ou plusieurs provenances, un millésime, des ajouts chimiques, etc. A tout moment de sa fabrication, il offre donc une tentation pour le fraudeur.

La falsification peut être de nature diverse, portant entre autres sur:

- la composition (transformation, mélanges, amélioration...),
- l'origine (provenance, cépage, millésime...),
- la fabrication (vins artificiels, vins de marc, vins de lie).

Elle se manifeste selon deux types de procédés.

Le premier consiste à tenter d'atténuer les effets d'une mauvaise récolte. Le vinage (adjonction d'alcool), ou le gallisage (adjonction de sucre), deux techniques qui favorisent le mouillage du vin, permettent de pallier une insuffisance quantitative; de nombreux stratagèmes, tels le plombage, le plâtrage, le soufrage, l'adjonction de substances comme le fluorure de sodium ou la soude caustique, ont pour but de tenter de « rattraper » des vins gâtés ou inférieurs et compensent ainsi, tout au moins dans l'esprit du producteur, la qualité médiocre de sa récolte.

Le second procédé consiste à frauder pour pouvoir baisser les prix, afin de rester compétitif face à des vins étrangers meilleur marché que les produits locaux. Le coupage ou la production de vins artificiels, par exemple, sont des moyens d'y arriver. L'un des

²³ ERNST LAUR, *La lutte contre les falsifications des denrées alimentaires par une loi fédérale*: guide à l'usage des Confédérés et des hommes de confiance de l'Union suisse des paysans. Brougg: Union suisse des paysans, 1905, p. 7.

²⁴ Extrait du rapport du chimiste cantonal bernois pour l'année 1889.

risques, sur lequel insistent les pamphlets comme les messages officiels, serait que le commerce honnête soit tué par les fraudeurs. Si, par exemple, les marchands de vins ou les viticulteurs mettent tant d'activité à lutter contre la fabrication de vin artificiel, si à plusieurs reprises en dix ans ils s'adressent aux autorités fédérales pour obtenir leur prohibition, c'est qu'ils redoutent, avant tout, la concurrence (déloyale ou non) que leur font ces produits moins chers. Et ils ont raison d'avoir peur, car ce sont justement les années où le phylloxéra fait rage, les années où la production diminue suite aux mauvaises récoltes, les années où le prix des produits naturels monte. D'autant plus que, la technique progressant, un demi-siècle de recherche a permis de mettre sur le marché des fabrications artificielles qui dépassent en qualité certains mauvais vins, travaillés à outrance. Des marchands de vins de Feldmeilen sur le lac de Zurich,

MM. Pfau-Vöegeli & fils insistent sur l'innocuité du vin artificiel fabriqué par des procédés rationnels et déclarent qu'un tel vin est, avec le vin gallisé et le cidre, une des plus inoffensives parmi les boissons alcooliques. Une longue expérience leur a appris qu'un vin artificiel bien fabriqué est souvent supérieur, comme boisson de ménage, au vin naturel: tandis que ce dernier varie suivant son origine et l'année de la récolte, et n'a pas toujours les mêmes propriétés, on peut, par une fabrication rationnelle, produire un vin artificiel dont la qualité reste toujours sensiblement la même²⁵.

Une fin de siècle douloureuse

Le dernier quart du XIX^e siècle est assombri, pour les viticulteurs, par les maladies de la vigne, phylloxéra, mildiou, cochilis, oïdium, black-rot, pour ne citer que les plus courantes. Les deux premières furent incontestablement les plus préoccupantes, ce qui les lie indirectement à la fraude.

A la lumière des chiffres publiés par la Station viticole vaudoise, le phylloxéra (puisque c'est lui qui causa les plus grands dégâts et que c'est la seule maladie dont les méfaits peuvent être quantifiés en surface détruite) n'a provoqué qu'une atteinte relativement peu importante au territoire viticole vaudois. Caroline Isoz l'a fort bien

²⁵ Message du 22 mars 1910, du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale à l'appui d'un projet de loi fédérale prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel, p. 790.

montré, mettant en évidence que, durant 1905, l'une des années les plus meurtrières, la surface détruite représente à peine 0,62% de la surface viticole totale et que la somme des pourcentages annuels jusqu'en 1912 ne dépasse pas 4,1%²⁶. Pourtant, les textes de l'époque expriment de façon éloquente que l'apparition de cet insecte en Suisse, par la menace qu'il représente, suscite dans les milieux vigneron, par analogie avec la situation dramatique de la France, un sentiment de crainte, entretenu par les fréquentes années de récoltes moyennes. Le phénomène a deux conséquences:

1. il faut aller chercher à l'étranger les vins qui manquent et le marché est envahi par des produits dont la qualité n'est pas toujours exempte de reproches:

Les vins blancs suisses et spécialement les vins vaudois ont à redouter une concurrence le plus souvent déloyale de certains vins étrangers qui les imitent assez mal dans la plupart des cas. Favorisés par des traités de commerce, ces vins, payant une entrée peu élevée, cherchent à supplanter les produits de notre sol. Au point de vue sanitaire, il est certain que plusieurs de ces vins sont peu recommandables, soit parce qu'ils sont trop plâtrés, soit aussi parce qu'ils sont atteints de maladies telles que la tourne ou l'acescence. Les mauvaises récoltes des années passées les avaient mis en honneur, et dans bien des circonstances on a cherché à les écouler sous les noms de nos crus les plus connus²⁷;

2. les vigneron cherchent des substituts: vins de raisins secs, secondes ou troisièmes cuvées et vins partiellement ou totalement artificiels.

*Le mildiou*²⁸

Ce petit champignon, le *Peronospora viticola*, est l'une des conséquences de l'importation puisqu'il arrive en Europe avec des vignes américaines. En 1878 déjà, les Français en décèlent la pré-

²⁶ CAROLINE ISOZ, *Le phylloxéra dans le canton de Vaud, ou la vraie histoire d'un puceron*. Mémoire de licence de la Faculté des lettres de l'Université de Lausanne, 1988, p. 48-49.

²⁷ CRCE, 1893, p. 148-149.

²⁸ Le mildiou se manifeste sur la face inférieure des feuilles. Peu après, sur la face supérieure, se développent des taches jaunâtres qui s'accroissent pour tourner au brun. Les feuilles sèchent et tombent. Le mildiou s'attaque également aux rameaux et aux fruits.

sence sur leur sol. De là il déferle sur toute l'Europe et pénètre probablement en Suisse en 1880. Il sera observé en 1885 sur sol vaudois. Dès 1886 l'Etat se préoccupe du fléau. Le 20 mai, le Département de l'agriculture et du commerce distribue la première « instruction » relative à la maladie, recommandant de répandre une bouillie cuprique concentrée avec un petit balai ou un gros pinceau, en ayant soin de marcher à reculons et en évitant autant que possible d'atteindre les grappes. Il s'agit de la « bouillie bordelaise », un mélange de chaux et de sulfate de cuivre (8%). Ce traitement est encore appliqué aujourd'hui, mais avec une composition un peu différente de celle du XIX^e siècle. En juillet et août de cette année, le fléau redouble et envahit quasiment tout le vignoble. Mais le temps sec et chaud de la fin août a raison d'une maladie qui semblait devoir compromettre la récolte tant sur un plan qualitatif que quantitatif. Dès 1887 la teneur en cuivre de la bouillie bordelaise est ramenée de 8 à 3%. Jusqu'à la fin du siècle, la lutte est incessante et le nombre des sulfatages croît. En mai 1889 et mars 1905, le Conseil d'Etat édicte deux arrêtés concernant le traitement de la vigne suite aux attaques du mildiou, démontrant ainsi l'importance qu'il attache à la question.

Dès 1895, l'adhérence de la bouillie est accrue par l'adjonction de colophane, savon, huile de lin, mélasse ou gélatine. Cette année est douloureuse pour le vignoble du sud de la France :

Dans le Midi nous avons eu l'occasion de parcourir un certain nombre de communes de l'arrondissement de Montpellier et nous sommes revenus absolument convaincus que les pertes déjà éprouvées sont énormes. Dans de nombreuses propriétés on ne vendangera pas ; dans beaucoup d'autres le déficit dépassera certainement 50% ; les mieux défendues perdront $\frac{1}{3}$ ou $\frac{1}{4}$ de la récolte. Nous ne croyons pas qu'il en existe une absolument indemne. Il en est ainsi non seulement dans l'Hérault, mais dans une grande partie des vignobles méridionaux²⁹.

C'est surtout 1903 qui est une année désastreuse pour les viticulteurs helvétiques à cause du temps pluvieux. Il faut faire un minimum de quatre sulfatages. Le même scénario va d'ailleurs se reproduire en 1905, 1907, 1910, 1912 et 1913. Un bilan, en 1916, démontre que l'invasion des vignes par le mildiou est liée essentiel-

²⁹ *Progrès agricole et viticole*, 30 juin 1895.

lement aux conditions météorologiques et non à une mutation biologique du parasite comme l'hypothèse en avait été formulée. En effet, les étés de 1900 ou 1911, secs et chauds comme celui de 1886, ont vu disparaître la maladie.

Pour quantifier les dégâts qui lui sont imputables, il faudrait pouvoir estimer les pertes dont ce parasite est responsable. Or, jusqu'en 1904, il n'existe pas d'évaluation spécifique pour le mildiou, les statistiques contemporaines le prenant en compte avec le gel et l'oïdium, entre autres. Dès 1905, si les chiffres sont différenciés pour chaque maladie, le fait que ceux-ci soient exprimés en termes de perte financière rend leur interprétation délicate.

Le phylloxéra

Mais si le mildiou préoccupe les viticulteurs, le *Phylloxera vastatrix* est une redoutable épée de Damoclès suspendue sur leur tête, car le seul traitement qu'on puisse lui opposer est la destruction pure et simple des ceps par le feu.

En 1872, le Dr François-Alphonse Forel³⁰ rédige l'un des premiers documents vaudois relatifs au phylloxéra, alors même que le pays n'a pas encore fait connaissance avec le puceron.

Son histoire avait commencé en 1834, lorsque le naturaliste Boyer de Fonscolombe avait créé le genre *Phylloxera* en observant, dans la région d'Aix, un insecte qui desséchait les feuilles de chêne³¹. Dès 1854, le phylloxéra de la vigne (se manifestant par le développement de taches, plus ou moins arrondies, appelées cuvettes phylloxériques et provoquant le dépérissement du plant), était signalé aux Etats-Unis et, en 1863, en Angleterre. C'est l'importation de plants de vignes américains qui permet son essor sur le vieux continent. En France, il est observé pour la première fois, dans le Gard, en 1865. De là, il se répand rapidement. Le rapport de Forel cherche à estimer la vitesse de propagation de la maladie en direction de la Suisse. A ce moment, sa limite extrême au nord-est est à vingt-quatre kilomètres au-dessus de Montélimar³². Forel

³⁰ F[RAŃÇOIS]-A[LPHONSE] FOREL, *Rapport au Conseil d'Etat sur la maladie de la vigne causée par le phylloxera vastatrix*. Lausanne: Jacquenod & Cie, 1872, 19 p.

³¹ Phylloxéra, mot tiré des mots grecs feuille et dessécher.

³² 190 kilomètres à vol d'oiseau de Genève.

constate en toute logique qu'en trois ans le fléau n'ayant parcouru que dix-huit kilomètres, « *il aurait donc bien peu marché dans ces dernières années et son extension, dans la direction de la Suisse, est bien lente et bien peu inquiétante* »³³.

Le rapport se clôt sur des conclusions rassurantes: marche très lente, maladie devenant de moins en moins foudroyante, remède efficace (suie). Si la Suisse n'importe pas de plants américains, elle sera préservée.

La réalité ne tarda pas à prouver le contraire. En septembre 1874, le maire de Pregny, une petite commune genevoise, fit « *visiter dans ses vignes une place souffrante qui l'inquiétait depuis quelques temps. L'on y constata la présence de phylloxéra. [...] Quelques jours après, vers le 9 octobre, une étude complète des vignes de la localité fit découvrir de nouveaux points d'attaque dans deux vignes appartenant à MM. Golay-Leresche et Côte, toutes deux dans le territoire de la commune de Pregny.* »³⁴

Le bruit courut que le petit animal serait arrivé en 1870 ou 1871 dans la commune. Forel s'interroge. Il ne comprend pas comment ses prévisions ont été si rapidement démenties. L'explication ne se fait pas attendre: au centre des différentes taches phylloxériques de Pregny se trouvent « *les grandes serres à raisin de M. de Rothschild* ». Une enquête permet de constater que les plants de ces serres sont tous de provenance anglaise. Une partie d'entre eux, importée en 1869, a dû véhiculer le terrible insecte. L'Etat s'émeut et fait mettre les vignes malades sous séquestre. Le Grand Conseil avait heureusement promulgué une loi en 1872. Elle permettait de prendre des mesures relatives « *à une maladie encore inconnue dans notre pays [qui] sévit dans une partie du vignoble français* ». Le 27 novembre, sur rapport d'experts, un arrêté du Conseil d'Etat exige « *la destruction complète des vignes, parties de vigne et serres phylloxérées, avant le 1^{er} mars 1875* »³⁵. Il s'agit de:

Miner et défoncer le sol, plonger les souches et les racines dans une chaudière d'eau bouillante, mélanger la terre avec une double et

³³ FOREL, *op. cit.*, p. 13.

³⁴ F[RANÇOIS-ALPHONSE] FOREL, *Rapport adressé au département de l'intérieur du canton de Vaud par la commission chargée d'indiquer les mesures à prendre contre le phylloxéra dans les vignes de Pregny*. Genève: imprimerie coopérative, 1875, p. 4.

³⁵ L'insecte ne proliférant pas en hiver, il n'y a pas nécessité de prendre des mesures plus rapides.

triple couche de chaux d'épuration du gaz, établir autour des taches un fossé d'enceinte rempli de goudron, etc.³⁶.

Mais à Flurlingen (Zurich), puis à Schmerikon (Saint-Gall), quelques ares de vigne présentent des symptômes inquiétants. Ceux-ci sont aussitôt traités par le feu. Toutefois l'insecte progresse, et, malgré la destruction systématique de toutes les vignes malades, de nouveaux foyers surgissent chaque année. A l'origine, il s'agit presque toujours de plants importés des Etats-Unis quelques années plus tôt. En 1878, pourtant, le bilan des vignes détruites depuis 1874 est minime, atteignant à peine onze hectares et demi³⁷. Depuis un an, la Confédération a nommé une commission fédérale du phylloxéra dépendant du Département fédéral du commerce et de l'agriculture.

En 1886, le canton de Vaud, jusque-là épargné, fait connaissance avec le fléau. L'autorité se mobilise, et la Station viticole du Champ-de-l'Air à Lausanne³⁸ nomme une commission phylloxérique cantonale qui rédigera chaque année un rapport sur l'évolution des ravages du parasite. La maladie se déclare tout d'abord à La Côte: une tache à Founex, une autre à Mies. En 1888 l'insecte est dans le district de Morges; en 1893 dans celui d'Orbe; en 1894, le Lavaux est touché et, en 1899, le centre et le nord du canton. Enfin, en 1903, le Vully, dernière région préservée, paie à son tour son tribut au redoutable animal. S'il n'y a pas de cohérence dans la progression géographique du mal, c'est que celui-ci ne se répand pas d'un foyer à l'autre, mais se développe indépendamment autour de plants importés. En 1908, au vu du nombre de foyers et d'éclaboussures phylloxériques et de la multiplicité des points d'attaque, proposition est faite, pour des raisons de coût, de modifier le système extinctif de lutte, intégralement maintenu jusqu'alors. En 1910, ce mode de traitement est définitivement aboli et le combat contre le phylloxéra abandonné, dans les communes les plus touchées.

Paradoxalement, la Station viticole a très vite constaté que les vignes américaines étaient plus résistantes au phylloxéra que leurs

³⁶ *Bulletin de la Société vaudoise des sciences naturelles*, 1874, p. 661.

³⁷ 0,03% puisque la surface totale est de 34 600 hectares de vigne pour l'ensemble du territoire helvétique.

³⁸ Terrain où se trouve aujourd'hui l'Ecole de médecine.

sœurs européennes, parce que plus habituées à lui. En 1890, pourtant, elle répugne encore à favoriser la greffe des plants du Nouveau Monde d'autant que :

Replanter des ceps américains sur des anciennes taches ou dans leur voisinage immédiat, ce serait créer souvent des « phylloxérières » dangereuses, des centres d'infection qui rendraient bientôt la lutte impraticable³⁹.

Déjà, en 1896, l'opinion a évolué :

Il s'agit de nous préparer d'ores et déjà à l'éventualité d'une reconstitution en plants américains ;

enfin, en 1900 :

C'est cette année-ci, durant ce mois d'avril, que commence la reconstitution en vignes américaines greffées.

Au départ, ces vignes seront obtenues par semis à la Station viticole, de peur d'importer avec les plants l'hôte inopportun. Mais rapidement, devant la progression du mal et moyennant un certain nombre de précautions, la décision est prise de faire venir des plants américains de France.

Conséquences

Même si le phylloxéra n'a pas causé, en Suisse, les préjudices qu'on lui attribue communément, il s'ajoute, dans les esprits, à des conditions difficiles. Face à cette situation, le vigneron a plusieurs alternatives. Il peut chercher à compenser ses récoltes moyennes et le prix élevé du raisin en trafiquant les vins, afin d'utiliser moins de moût que dans un produit pur :

L'artiste se rend à son atelier, qui ressemble à s'y méprendre à une pharmacie et en a toutes les senteurs. Bouteilles et récipients sont soigneusement étiquetés. Ici l'alun pour le collage, là des combinaisons à base de strontium ou de baryum pour le déplâtre ; du carbonate de potasse, des sels de plomb pour la désacidification ; l'acide borique et salicylique pour arrêter ou rendre la fermentation plus lente ; la glycérine pour masquer l'addition d'eau ; la saccharine et la dulcine pour le sucrage, enfin des couleurs de goudron pour la coloration. Nous voyons avec épouvante que notre fabricant manipule

³⁹ *Rapport Station viticole*, 1890.

toute une série des plus dangereux poisons. Un grand sac de sel nous apprend pourquoi ses vins redemandent, et pourquoi plus on en boit, plus on a soif⁴⁰.

Il peut également produire des vins semi-artificiels (piquettes, deuxième ou troisième cuvée) ou totalement artificiels :

On fabrique aussi des vins artificiels dans la composition desquels n'entre aucun raisin frais ou sec. L'on emploie souvent dans ce but de l'alcool, de la mélasse et de la glycose que l'on se procure au meilleur marché possible, ce qui constitue la falsification de ce genre la plus nuisible. De telles boissons sont dangereuses pour la santé. Dans la glycose artificielle, préparée le plus souvent au moyen d'amidon de pommes de terre et d'acide sulfurique ou oxalique, on trouve fréquemment de l'arsenic en proportions variables. L'acide sulfurique employé pour cette préparation contient 0,45 à 1,40 gramme d'arsenic par kilogramme. Enfin l'on remplace souvent les raisins secs par des pommes, des poires ou des prunes sauvages desséchées, par des fruits de tamarin, par de la résine de kino ou de l'acide tartrique. Ces vins artificiels de la pire espèce, dans la composition desquels on fait encore entrer du mauvais alcool de dattes, de figues ou de groseilles, se fabriquent surtout en France. En 1888, à Paris, on a dû saisir un envoi de 1800 tonneaux d'un vin dans la composition duquel l'analyse a révélé, en plus de l'eau, de l'esprit de vin de mauvaise qualité, un peu de glycérine, une matière colorante (maqui), de fortes quantités de plâtre (environ 6 grammes par litre) et du sel marin⁴¹.

Il peut enfin se tourner vers l'étranger pour importer des vins (parfois de mauvaise qualité) d'un prix inférieur grâce auxquels il effectuera des coupages :

Nos vins sont moins en butte à la falsification absolue, c'est-à-dire le remplacement du vin par un produit similaire fabriqué de toutes pièces, qu'ils ne sont soumis à la concurrence de vins étrangers, surtout des vins d'Espagne se vendant à très bas prix. Or ces vins, qui ont une analogie frappante avec les nôtres, ont aussi une composition chimique très voisine de ceux-ci. Les chimistes suisses s'occupent depuis longtemps de les déterminer sûrement, surtout lorsque les importateurs les écoulent mélangés à nos vins⁴².

⁴⁰ *Pourquoi nous faut-il une loi fédérale sur le contrôle des denrées alimentaires?*, brochure publiée par l'Union suisse des paysans pour l'édification du peuple suisse. Brougg: Effingerhof, 1903, p. 5.

⁴¹ *Message du 8 mars 1895, du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale, concernant le droit de légiférer sur le commerce des denrées alimentaires, des articles de ménage et des objets usuels pouvant mettre en danger la santé et la vie*, p. 11-12.

⁴² *CRCE*, 1900.

Les détails concernant les manipulations qu'on fait subir au vin pour en augmenter la qualité ou pour accroître son propre bénéfice sont multiples. Il n'entre pas dans le cadre de cette étude d'en faire l'inventaire: certaines sont des fraudes, d'autres pas; certaines sont réprochées, d'autres sont légales; certaines, enfin, ne sont sanctionnées que lorsque l'adjonction dépasse une certaine quantité. Une bibliographie abondante permet d'approfondir la question. Par contre, le problème des différents vins artificiels, suscitant une polémique qui s'amplifia jusqu'à leur interdiction en 1912, mérite quelques développements.

Les vins artificiels

Jusqu'à leur prohibition, le terme de vin artificiel n'implique pas obligatoirement l'idée d'une falsification. Sous réserve d'une appellation correcte, la fabrication et la mise en vente de cette boisson sont tout à fait légales. Mais c'est un produit à haut risque, propre à susciter certaines tentations, dès le moment où les progrès techniques peuvent rendre malaisée sa différenciation d'avec le vin naturel.

Qu'appelle-t-on au juste vin artificiel?

On donne généralement le nom de vins artificiels à toutes les boissons qui renferment tout ou parties des éléments du vin mais qui ne sont pas fabriquées directement avec des raisins frais. Les vins artificiels peuvent être divisés en trois classes, savoir: les *vins de raisins secs*, les *vins de marc de raisin* et les *vins sans raisin*⁴³.

A l'échelon local, la première mention de fabrication artificielle que nous ayons pu retrouver est celle de Bischoff en 1834:

Depuis un certain temps, on a beaucoup parlé de fabrication de vin, on prétend encore aujourd'hui que l'on en fabrique dans notre canton; on m'avait remis de ce prétendu vin fabriqué pour l'examiner; je l'ai trouvé fort bon et tout à fait identique avec nos vins de Lavaux⁴⁴.

Bischoff prétend que ce liquide ne peut être qu'un simple mélange (avec du cidre, de l'alcool, de l'eau, ou avec d'autres vins). Pour lui, il n'y a pas lieu de s'alarmer:

⁴³ LOUIS MICHAUD, *Notice sur le vin*. Genève: Jules Carey, 1882, p. 71.

⁴⁴ BISCHOFF, *op. cit.*, p. 95-96.

Jusqu'à présent il a été impossible à l'art de produire un liquide identique avec du vin. On a fait des tests à l'infini pour atteindre ce but mais sans succès⁴⁵.

En 1882, Michaud constate que, si la fabrication de vins de raisins secs existe depuis longtemps dans le Midi de la France, touché depuis plusieurs années déjà par les difficultés économiques, « depuis quelques années seulement elle a été introduite en Suisse et dans le canton de Genève en particulier où il existe plusieurs fabriques dont quelques-unes livrent à la consommation des vins d'assez bonne qualité. Pour le vin de marc de raisin que l'on nomme piquette dans la Suisse occidentale [il] est d'une grande importance au point de vue agricole parce qu'il forme la boisson ordinaire des cultivateurs. »⁴⁶

Il ajoute :

J'appelle tout particulièrement l'attention des propriétaires de vigne de notre pays sur la fabrication du vin de seconde fermentation. Il me paraît que, dans beaucoup de circonstances, et surtout lorsque par suite de mauvaises récoltes, le vin est à un prix très élevé, il serait économique d'employer ce procédé; car alors le vin de première fermentation ou de première qualité serait destiné à la vente, tandis que le vin de seconde fermentation ou de seconde qualité formerait une boisson de travail, saine et économique [*sic!*] pour les cultivateurs⁴⁷.

Et pour le vin sans raisin :

Depuis longtemps on a essayé de préparer du vin artificiel sans raisin et sans fermentation pour suppléer aux récoltes insuffisantes dans les mauvaises années. On a proposé de nombreuses formules mais aucune d'elles n'a, jusqu'à maintenant, donné de bons résultats. Les liquides obtenus par ces procédés n'ont pas les propriétés du vin de raisin et ne se conservent pas lors même qu'ils renferment tous les éléments des raisins.

Parmi les nombreuses préparations proposées j'en indiquerai une que j'ai employée et qui m'a donné de bons résultats :

Dans un tonneau, à porte, placé verticalement sur son fond, sur deux poutrelles, on introduit les substances suivantes :

Eau pure (eau du lac ou du Rhône, ou de rivière)	100 l.
Betteraves, roses, rouges ou jaunes râpées	50 kg.
Sucre brut, cassonade	30 kg.
Crème de tartre en poudre	140 gr.

⁴⁵ Idem, p. 96.

⁴⁶ MICHAUD, *op. cit.*, p. 72 et 78.

⁴⁷ Idem, p. 82.

Caramel dissous dans un peu d'eau	100 gr.
Fleurs de sureau	30 gr.
Houblon en fleur	60 gr.
Tannin en poudre	5 gr.
Levure de bière	120 gr. ⁴⁸

A la même époque (1884), en France, le *Manuel des vins* de Robinet consacre un chapitre à des vins artificiels divers, vins de groseilles, de framboises, vins faits avec des baies d'asperges, de sureau, d'érable, de palmier, de bouleau, avec de la betterave et même avec des feuilles de vigne :

Il est incontestable que [*pour ce dernier produit*] le résultat s'est assez rapproché du vin [...], mais en somme on n'obtient jamais qu'une boisson très médiocre de qualité et d'un goût souvent peu agréable⁴⁹.

Le *Manuel Roret du Sommelier* affirme :

La fabrication des vins de raisins secs est également due à l'idée de suppléer à une partie des liquides que nos vignes, ruinées par le phylloxéra, ne peuvent plus donner⁵⁰.

Il porte sur les vins factices un jugement sévère :

[*Ceux*] destinés à l'usage des pauvres sont presque toujours d'immondes boissons qui vicient le sang, minent les constitutions les plus robustes, provoquent ou développent les plus graves maladies⁵¹.

En 1887, Louis Grenier, négociant en vins en gros, publie une brochure qui condamne les vins de raisins secs en Suisse⁵². A son avis, les chiffres d'importation de ces raisins, de 1876 à 1878⁵³, prouvent que ce produit était utilisé, à ce moment, pour la confiserie et le ménage et qu'ensuite, l'importation croissant de façon extrêmement rapide, l'ère de la production massive de vins de raisins secs a commencé. Il estime que, pour la période de 1884 à 1886, il a été produit, en moyenne, chaque année, 80 000 hectolitres

⁴⁸ Idem, p. 80.

⁴⁹ E. ROBINET, *Manuel général des vins*. Paris: Auguste Lemoine, 1884, p. 99.

⁵⁰ M. P. MAIGNE, *Nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vins contenant des notions succinctes sur les vins rouges, blancs et mousseux*. Paris: librairie encyclopédique de Roret, 1884, p. 343-344.

⁵¹ Idem, p. 345.

⁵² LOUIS GRENIER, *Le commerce des vins en Suisse, jugé froidement à l'aide de chiffres officiels fournis par la statistique fédérale*. Lausanne: Rouge, 1887, 16 p.

⁵³ Voir la statistique des importations de raisins secs ci-dessous.

de vin «pur» de raisins secs, qui a été coupé à 50% par du vin du Midi.

160 000 hl. [*sont mis*] en concurrence avec nos vins du pays «naturels». Ces vins de raisins secs coupés se vendent sous de faux noms au prix de 45 francs en moyenne, ce qui donne la somme énorme de 7 millions de francs qui s'opposent au débouché de nos vins suisses et à leur vente régulière à un prix rémunérateur⁵⁴.

De même, il attire l'attention sur le fait que :

Le public s'imagine que le chimiste peut constater avec certitude qu'un vin déclaré naturel l'est effectivement, tandis que ce n'est pas du tout le cas. Par une analyse pénible et difficile, il pourra tout au plus constater que le vin analysé ne présente pas d'éléments qui puissent induire à nier sa sincérité, *il ne certifiera jamais que le vin expertisé est positivement du vin naturel*⁵⁵.

Au début des années 1880, les boissons à base de raisins secs sont encore fabriquées en Suisse à l'échelon familial et selon des techniques empiriques. La situation évoluant rapidement, de petites entreprises semi-industrielles voient le jour. La naissance de l'une d'elles est racontée, en 1888, par son patron :

La fondation de ma fabrique a été une conséquence directe de la mise en vigueur de la loi sur l'alcool. Le renchérissement considérable de l'eau-de-vie par suite du monopole, obligea les agriculteurs à se procurer un succédané peu coûteux et en même temps plus sain. Ils se mirent à acheter dans les épiceries et drogueries des raisins secs, du sucre et les autres matières nécessaires et à se fabriquer eux-mêmes à la maison la boisson dont ils avaient besoin ; mais le vin ainsi obtenu laissait beaucoup à désirer au point de vue sanitaire, soit en suite du mode de fabrication peu rationnel, soit en suite de l'emploi d'ustensiles et d'engins malpropres. C'est alors que je me suis décidé à m'occuper de la fabrication en gros d'un vin de raisins secs *recommandable à tous égards*⁵⁶.

L'essor de ces vins, fabriqués à un niveau qui n'est plus exclusivement familial, provoque une certaine émotion dans l'opinion publique, car l'habileté des traitements permet d'obtenir des produits dont il devient très difficile de dire qu'ils ne sont pas naturels :

⁵⁴ GRENIER, *op. cit.*, p. 4.

⁵⁵ GRENIER, *op. cit.*, p. 5.

⁵⁶ Lettre d'Oscar Røeggen à la commission pour la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires, Berne, du 25 avril 1902. Archives fédérales, dossiers 8 (L) 23 et 26, 3300 (A) 1 35 et 37, relatifs au contrôle des denrées.

La composition, la saveur et l'odeur de ces mélanges se rapprochent souvent à un tel point de celles du vin naturel que ni l'analyse, ni la dégustation ne peuvent les faire reconnaître avec certitude comme vin artificiel⁵⁷.

Dans la *Revue socialiste*, de 1894, Justin Alavaill prétend même qu'un vin de raisins secs peut être tout à fait hygiénique s'il est composé exclusivement de raisins secs et d'eau de rivière. Mais il redoute les industriels peu scrupuleux qui rincent des raisins déjà épuisés avec de l'eau additionnée de glucose ou qui vont jusqu'à produire ce glucose par ajout de fécule et d'acide sulfurique. Après saturation au carbonate de calcium, ils filtrent le liquide pour séparer le sulfate de calcium ou le plâtre qui a précipité. L'intérêt de l'opération réside dans le fait que, par ce procédé, la production est triplée, le raisin n'étant là que comme agent de fermentation.

Les autorités lausannoises sont conscientes du problème que pose le manque de réglementation concernant le vin et s'en plaignent dans leur rapport de gestion :

La commission consigne encore cette année dans son rapport que les ventes de vins à l'entrepôt du camionneur du Jura-Simplon continuent sans qu'elle puisse se rendre compte de la qualité de ces vins. Ces derniers proviendraient de Genève et ne seraient pas du tout le produit exclusif de la vigne; ils échappent, pour le moment, à tout contrôle⁵⁸.

Seul un arrêté ou une loi fédérale peut régir efficacement la fabrication et la vente de ces vins qui, en quelques années, ont fait une poussée sur le marché helvétique, tant sur le plan de la qualité de fabrication que de la quantité de production.

La fabrication des vins de raisins secs et de lie ou, comme on la désigne en Suisse, «la fabrication des vins artificiels» est, depuis longtemps déjà et pour des motifs très naturels, l'objet d'attaques violentes de la part des vigneron. Cette animosité s'est fait jour dans les lois, ainsi que par l'impôt ou même par l'interdiction de fabriquer des vins artificiels⁵⁹.

De 1898 à 1909, douze requêtes parviennent au Conseil fédéral demandant que soient prohibées leur fabrication et leur vente.

⁵⁷ *Message du Conseil fédéral à l'Assemblée fédérale à l'appui d'un projet de loi fédérale prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel.* (Du 22 mars 1910), p. 802.

⁵⁸ *Rapport de Gestion de la Municipalité de Lausanne*, 1897, p. 32-33.

⁵⁹ *Documents relatifs...*, 1^{re} partie, 1899, p. 45.

Ceux qui se mobilisent ainsi contre le vin artificiel sont: les marchands de vins (dont l'Association suisse s'adresse à cinq reprises aux autorités fédérales), les importateurs de vins en gros, la Ligue suisse des paysans, le Syndicat des marchands de vins et la Société d'agriculture et de viticulture.

Leurs arguments sont principalement de trois ordres:

1. on vend au consommateur des coupages de vin artificiel que celui-ci paie comme produit naturel;
2. sans être obligatoirement malsaines, ces boissons peuvent provoquer, chez des personnes délicates, des troubles de santé;
3. ces boissons, vendues à des tarifs plus avantageux que les vins naturels, font à ceux-ci une concurrence déloyale et en réduisent la vente.

Le 13 décembre 1907, le conseiller national Fonjallaz dépose une motion qui va dans le même sens. Sa démarche est provoquée par le fait que la loi de 1905 ne permet pas de les interdire. La seule disposition prévue est contenue dans l'article 54, alinéas 4 et 5:

Le Conseil fédéral prendra aussi des mesures pour assurer le contrôle de la fabrication des succédanés et de leur mélange avec les produits naturels. Il exigera, pour la vente de ces denrées, des indications claires, qui préviennent toute confusion avec les produits naturels.

Lorsque le mélange d'un succédané avec un produit naturel est de nature à tromper l'acheteur, le Conseil fédéral pourra en interdire la fabrication et la vente à défaut d'autre moyen d'empêcher la fraude.

Les fabricants réagissent aussitôt, n'entendant pas se laisser museler sans combattre. Les Archives fédérales ont conservé la requête de l'un d'entre eux à la Commission pour la loi fédérale. Il s'agit d'Oscar Røeggen, un fabricant de Morat qui a débuté en 1888 et qui produit environ 10 000 hectolitres de vins artificiels par année. Ce producteur réfute l'argumentation des marchands de vins à l'aide de chiffres statistiques. Prétendant avoir toujours vendu son produit sous son vrai nom, il affirme que l'interdiction des vins artificiels amènerait la classe ouvrière à avoir de nouveau recours à l'eau-de-vie. S'appuyant sur des expériences faites en Allemagne quelques années plus tôt, il estime qu'*une surveillance et un contrôle rigoureux* seraient préférables à une prohibition pure et simple⁶⁰.

⁶⁰ Lettre d'Oscar Røeggen..., doc. cit.

Le débat est définitivement clos le 7 mars 1912 par la promulgation d'une loi fédérale qui interdit de façon définitive le commerce des vins et des cidres artificiels.

Il serait intéressant de connaître l'accroissement de la production de ces boissons un peu particulières en Suisse durant les trente années qui ont précédé leur prohibition, ainsi que l'évolution du nombre d'établissements producteurs, pour mesurer leur importance économique. Cela relève hélas de l'utopie et ce n'est que par de rares remarques dans un rapport ou une note que l'on peut tenter de saisir la question. Ainsi, par exemple, en 1900, le phénomène paraît relativement peu préoccupant dans le canton de Vaud :

Nos vins sont moins en butte à la falsification absolue, c'est-à-dire le remplacement du vin par un produit similaire fabriqué de toute pièce, qu'il est soumis à la concurrence des vins étrangers, surtout des vins d'Espagne se vendant à très bas prix⁶¹.

L'inventaire des fabriques ne donne qu'une vue très partielle du problème, seules étant prises en compte les productions spécifiques. Et celles-ci sont rares. Selon la statistique de 1905, il n'y aurait pas de fabrique de vins artificiels sur sol vaudois. Celles des années précédentes n'en mentionnent aucune à l'échelon helvétique. Pourtant, les sources démontrent catégoriquement leur existence. Il fallait bien que les vins artificiels aient passé à un stade de fabrication industrielle pour que, dès la fin du siècle, des communautés d'opposants se soient mobilisées afin d'en obtenir l'interdiction. Cette divergence entre les chiffres et les faits peut s'expliquer facilement. Il suffit que le vin artificiel ne soit qu'un complément à une activité principale pour que cette facette particulière ne figure pas dans les statistiques. Quelques documents prouvent l'existence de ces entreprises diversifiées. Ainsi, ce fabricant de meubles-sièges⁶² qui « *adresse par colis postal une bouteille de [sa] célèbre piquette [avec la composition] au professeur Chuard* » et qui se réfère à celle qu'il fabriquait en 1904. De même, en 1906, *Briod & Cie*, vins et boissons sans alcool d'Yverdon, adresse des échantillons de piquette à plusieurs chimistes. La pharmacie *A. Simond*, à Rolle⁶³,

⁶¹ *CRCE*, 1900, p. 172-173.

⁶² E. Delorme-Druet de Vallamand.

⁶³ Médaille d'or et diplôme à Yverdon en 1894.

propose « *la recette Simond pour préparer soi-même du vin artificiel, boisson agréable, saine et bon marché* ». Enfin, la fabrique d'Albert Margot⁶⁴ s'est appelée successivement droguerie puis commerce de vins. Une petite fiche, découverte par hasard dans un carton des archives du Service vaudois de la viticulture, malheureusement non datée et non cotée, mais de la première décennie du siècle, mentionne une liste d'analyses de vins artificiels et piquettes qui donne une amorce d'aire géographique: Lausanne, Lutry, Aigle, Lonay, Morges, Suchy, Grandson.

Ce paysage serait incomplet s'il ne considérait pas les vigneronns qui, en grande majorité, fabriquent des produits artificiels. Il est vrai qu'il s'agit en général de piquette. A Grandson, par exemple, les marchands de vins ont vendu 72 000 litres de cette boisson en 1907. Enfin, un peu partout, des particuliers en produisent pour leur consommation privée⁶⁵.

En 1908, la Confédération envoie une circulaire à tous les gouvernements cantonaux et un questionnaire très significatif dont les réponses permettent de saisir le problème surtout sur un plan quantitatif. Dix-neuf cantons se prononcent en faveur de la prohibition. Quelques états alémaniques s'y opposent. Ils estiment que la loi fédérale de 1905⁶⁶ contient des dispositions suffisamment sévères pour protéger les intérêts de chacun. Le nombre de fabricants en activité à ce moment-là s'élèverait à quatorze pour le territoire helvétique, dont dix dans le canton de Berne, la plupart de peu d'importance, et un sur territoire vaudois, à Moudon.

La production annuelle de ces établissements, très variable de l'un à l'autre, s'échelonne entre 5000 et 190 000 litres (fabrique de Mutton). Celle de l'établissement d'Albert Margot à Moudon s'élève à 25 000 litres. Celui-ci offre également à sa clientèle un produit spécial pour la préparation du vin artificiel qui coûte 8 francs les 100 litres. A Berne, il y a deux fabriques de vins dans lesquels il n'entre pas de raisin.

L'enquête fait ressortir que ce sont les vins de raisins secs que l'on trouve dans la proportion la plus forte en Suisse. Il faut exclure

⁶⁴ Celle qui apparaît dans l'enquête.

⁶⁵ Lucerne, Glaris et Appenzell Rhodes-Extérieures ne connaissent pas cet usage.

⁶⁶ Celle-ci n'est pas encore entrée en vigueur à cette date.

de ces résultats les vins de fruits, et surtout les piquettes, qui étaient produits un peu partout, car ils n'entraient pas dans le circuit économique ou commercial, étant principalement consommés par ceux qui les fabriquaient. Quant à la production de vins sans raisin, elle fut assez occasionnelle et n'eut, dans le pays en général et dans le canton en particulier, que des incidences économiques faibles, voire négligeables.

Or, précisément, la quantité de raisins secs importés en Suisse pour la fabrication du vin figure dans la *Statistique du commerce extérieur de la Suisse*.

	Raisins secs (pour vin ⁶⁷)	Vin artificiel ⁶⁸	Vin de raisins secs produit	Production viticole vaudoise ⁶⁹
1876	740		2 220	
1877	949		1 847	
1878	774		2 322	
1879	1 496		4 488	
1880	2 199		6 597	458 194
1881	2 851		8 853	337 244
1882	8 802		26 406	248 447
1883	15 141		45 423	216 260
1884	20 939		62 817	444 593
1885	19 527		58 581	446 991
1886	19 062		57 186	479 840
1887	24 760		74 280	256 120
1888	22 264		66 792	226 165
1889	19 469	990	58 407	195 666
1890	29 079	1 425	87 237	254 850
1891	30 706	505	91 118	125 313
1892	23 875	215	71 625	401 830
1893	16 997	49	50 991	767 572
1894	13 024	12	39 072	557 007
1895	16 359	24	49 077	284 444

⁶⁷ Chiffres, exprimés en quintaux, tirés, pour la période de 1876 à 1886, de LOUIS GRENIER, *op. cit.*, p. 3, puis de la *Statistique du commerce extérieur de la Suisse*.

⁶⁸ Chiffres, exprimés en hectolitres, tirés de la *Statistique du commerce extérieur de la Suisse*. Avant 1889, cette source ne consacre pas une rubrique particulière aux vins artificiels.

⁶⁹ Chiffres, exprimés en hectolitres, tirés de la *Statistique agricole vaudoise*.

	Raisins secs (pour vin ⁶⁷)	Vin artificiel ⁶⁸	Vin de raisins secs produit	Production viticole vaudoise ⁶⁹
1896	9 800	358	29 400	439 449
1897	6 312	37	18 936	379 104
1898	5 026	184	15 078	267 432
1899	4 450	76	13 350	261 258
1900	1 292	155	3 878	770 318
1901	1 817	30	5 451	450 603
1902	2 774	24	8 322	453 357
1903	69 575 ⁷⁰	38	208 725	170 451
1904	2 256	25	6 768	464 840
1905	5 767	27	17 301	428 712
1906	1 361	91	4 083	441 701
1907	3 530	85	10 590	174 754
1908	3 770	7	11 310	393 246
1909	4 123	18	12 369	96 185

N. B. Ce sont les chiffres de la production viticole vaudoise qui ont été retenus de préférence à leurs équivalents helvétiques, certains cantons ne constituant pas leurs propres statistiques avant 1900. Il est toutefois possible de se faire une idée de la production nationale, en multipliant les valeurs données ci-dessus par l'indice 3,2⁷¹.

Selon Michaud,

Si on veut fabriquer un vin blanc qui se rapproche de la composition moyenne des vins de notre pays renfermant environ 9 pour 100 d'alcool, il faudra mettre 100 kg de raisins secs de Corinthe dans 300 litres d'eau pour obtenir 300 litres de vin⁷².

⁷⁰ Le chiffre de 1903, infiniment plus élevé que ceux qui l'entourent nous incite à une certaine prudence. Le fait que l'année 1903 ait été dramatique pour les viticulteurs (la production vaudoise diminue de 62,5 %) ne paraît pas être une explication suffisante, d'autant que l'année 1895, qui accuse une baisse de 49 % par rapport à 1894, ne voit pas augmenter les importations de raisins secs dans les mêmes proportions.

⁷¹ Cet indice constitue le rapport moyen entre la production cantonale et la production nationale durant la période 1900-1912. Pour le calcul de cet indice, la valeur de l'année 1910 (supérieure à 14) n'a pas été retenue, le rapport étant trop éloigné de la moyenne pour avoir une signification.

⁷² MICHAUD, *op. cit.*, p. 74.

Cette base a permis de calculer les chiffres de la troisième colonne qui donnent l'estimation de vin obtenu par la fermentation des raisins secs. La forte diminution de 1893, et plus encore celle de 1896 trouve une explication dans les *Documents relatifs aux ordonnances pour une loi fédérale sur les denrées alimentaires*:

L'importation a subi un très fort recul ces dernières années. On ne doit pas toutefois conclure que la fabrication des vins artificiels a diminué. Les raisins secs sont remplacés actuellement par le jus de raisin concentré venant de Sicile et de Californie⁷³.

Si l'on imagine que c'est là le plus grand mode de production de vins artificiels et que l'on compare les chiffres obtenus avec ceux de la production viticole (393 246 hectolitres en 1908, date de l'enquête, pour le seul canton de Vaud), une remarque s'impose: le rapport est peu élevé (1,2%⁷⁴) et l'on comprend que ce cas particulier du contrôle des denrées n'ait pas été réglé par la loi fédérale de 1905.

Alors, pourquoi le législateur s'est-il acharné, par la suite, à en prohiber la fabrication? La réponse en est simple. Puisqu'il devient de plus en plus difficile de constater qu'il n'entre pas exclusivement, dans le vin, du jus de raisins frais, les Chambres fédérales craignent non pas tant les abus des fabricants que ceux des acheteurs sur lesquels les contrôles sont plus difficiles à effectuer et pour lesquels il pourrait y avoir tentation d'effectuer des coupages répréhensibles avant la revente.

Comme dans le cas du phylloxéra, le problème des vins artificiels est omniprésent dans les sources et dans les ouvrages de l'époque qui traitent du vin. Mais les chiffres sont là qui redonnent à cette boisson particulière la place exacte qui lui revient dans le paysage alimentaire du début du siècle. Pourtant, même si son faible retentissement économique paraît démontré, son importance sur le plan social ne doit pas être négligée et c'est en quoi, probablement, son étude reste la plus passionnante.

⁷³ *Documents relatifs...*, 1^{re} partie, 1899, p. 45. *La Statistique fédérale* ne permet toutefois pas de quantifier l'importation de jus de raisin.

⁷⁴ Par comparaison, le pourcentage de vin de raisins secs fabriqué durant l'année 1891, qui fut celle où l'importation fut la plus forte, représenterait 7,7% de la production viticole nationale (celle-ci ayant été reconstituée à 401 002 hectolitres).

La fraude, une affaire de profit?

Une étude plus serrée de la fraude du vin passerait par une comparaison systématique de données chiffrées. Mais le fait que celles-ci soient exprimées en unités incomparables (par exemple, la production viticole annuelle en hectolitres, et les pertes dues aux maladies de la vigne en francs ou en surface détruite) rend cette confrontation difficile et ne permet pas de saisir précisément et dans sa complexité la situation du vignoble vaudois de la fin du XIX^e siècle. Une autre difficulté provient de ce que les données statistiques conservées ne sont pas toujours exclusivement cantonales (les chiffres concernant les importations sont, par la force des choses, ceux de l'ensemble du pays). Il est donc très périlleux de tenter de reconstituer les besoins en vin du canton.

Une chose est sûre en tout cas : la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e furent marqués par des récoltes très inégales liées à une situation météorologique allant du meilleur (1893, 1900 [augmentation d'environ 300% par rapport à 1899]) au pire (1909 et 1910). Le phénomène est encore amplifié, lorsque la récolte est modeste, par l'afflux de vins étrangers, vendus à bas prix. En 1895, le chimiste cantonal constate :

L'année ayant été plutôt faible comme récolte, les vins étrangers ont fait de nouveau leur apparition dans le canton⁷⁵.

Le mildiou est alors en pleine expansion. Il profite des années pluvieuses, qui rendent les sulfatages difficiles, pour se développer. Le phylloxéra, par la menace perpétuelle qu'il représente durant ces années, sape le moral des vigneronns. La conjoncture a donc de quoi leur paraître douloureuse.

Dans les cas de fraude que la presse a relatés ces dernières décennies, ce sont les notions d'irresponsabilité, de négligence ou de cupidité qui ont été mises en évidence pour expliquer le phénomène. Le jugement moral est sous-jacent et la condamnation sans appel, implicite. Il n'est pas possible de traiter les falsifications anciennes de la même manière. Bien sûr, le frelatage d'un produit a consisté de tout temps à vendre une substance à un prix plus élevé que sa valeur réelle. Il s'est agi parfois, et particulièrement dans le

⁷⁵ CRCE, 1895, p. 146.

cas du vin, de livrer au client de l'eau pour ladite substance. Mais, dans une situation économique aussi peu stable, dans une période où la natalité reste élevée (en moyenne 30,9 naissances pour 1000 habitants durant la septième décennie du XIX^e siècle, 28,1 durant la huitième et la neuvième, 26,9 durant la première du XX^e siècle⁷⁶), dans un temps où les connaissances techniques des producteurs ou des vendeurs sont moins développées qu'aujourd'hui, ne leur permettant pas de mesurer les conséquences sanitaires de certaines manipulations, le viticulteur utilise tous les moyens à disposition pour que lui et sa famille soient en mesure de survivre. Le compte rendu du Conseil d'Etat de 1894 associe intimement la difficulté économique et la fraude:

On a constaté la disparition des vins frelatés, vu l'abondance de la récolte de l'année et la baisse qui en est résultée⁷⁷.

A l'issue de cette étude, une question se pose concernant l'importance de ce que les textes de l'époque dénoncent, assez unanimement, comme un grave fléau. L'estimation reste toutefois délicate. Le problème paraît épineux si l'on s'en tient au nombre d'écrits qui s'en préoccupent. Mais, bien souvent, les études sont rédigées en forme de pamphlet, ce qui leur confère une dimension polémique. Quant aux documents officiels (exposés des motifs, etc.), ils examinent les mesures qui existent et celles qu'il faudrait prendre, sans se préoccuper de l'étendue réelle du phénomène. Peut-être sont-ce les *Comptes rendus du Conseil d'Etat du canton de Vaud* et les *Rapports de gestion de la Municipalité de Lausanne* qui constituent, à ce propos, les sources les plus précises. En effet, ces documents publient, année après année, le nombre de vins examinés ou analysés et le nombre des échantillons *falsifiés, defectueux ou malsains*.

⁷⁶ Ces chiffres sont calculés sur la base des données de l'*Annuaire statistique suisse*. A titre de comparaison, la natalité était de 11,7 pour 1000 habitants en 1986.

⁷⁷ *CRCE*, 1894, p. 261.

⁷⁸ Données tirées des *CRCE*.

⁷⁹ Données tirées des *RGM*.

	Vins analysés	Échant. non conf.	%	Vins <i>examinés</i>	Vins mé- diocres	Vins analysés	Échant. non conf.
1878	93	29	31				
1879	83	12	14				
1880	61	6	10				
1881	43	11	26				
1882	92	13	14				
1883	50	8	16				
1884	70	15	21				
1885	105	23	22				
1886	116	15	13				
1887	197	34	17				
1888	189	39	36	492	44	12	0
1889	162	40	25	521	51		0
1890	202	46	23	501	30		
1891	177	42	24	565	21		
1892	139	4	3	898	30	4	0
1893	137	25	18	629	27	6	?
1894	134	24	18	612	29	11	0
1895	187	11	6	671	21	14	1
1896	145	7	5	748	17	29	0
1897	78	9	11	752	3	18	?
1898	89	9	10	916	11	10	1
1899	108	23	21	943	3	11	2
1900	99	23	23	678	8	12	3
1901	299	35	12			119	7
1902	144	12	8	1238	6	42	1
1903	166	19	11	946	70	67	5
1904	201	17	8	1032	2	37	15
1905	170	31	18	976	54	104	0
1906	104	17	16	1236	18	29	1
1907	159	14	9	1248	12	80	0
1908	102	7	7	1222	6	33	0
1909	124	30	24	1206	4	36	1

Des remarques s'imposent à la lecture de ce tableau. Au niveau cantonal, les données sont assez homogènes pour permettre la comparaison et c'est pourquoi la quatrième colonne exprime la deuxième et la troisième en termes de pourcentage. Les grandes différences de proportion viennent du fait que l'analyse n'est exécutée que sur des vins qui sont suspects de falsification. Le rapport ne

saurait refléter la situation réelle dans le canton, puisque le prélèvement n'est pas fait de façon aléatoire. L'évolution de ces valeurs ne dément ni ne confirme un quelconque progrès et ne peut pas être mise en corrélation avec la situation météorologique ou économique.

En ce qui concerne la ville de Lausanne, ses inspecteurs font scrupuleusement le contrôle systématique des débits de boisson, des hôtels, des pensions, etc., qui vendent du vin. Ils attribuent à chaque échantillon une note de qualité (inférieure, moyenne, bonne ou très bonne). Pour constituer la sixième colonne du tableau ci-dessus, ce sont les échantillons de qualité inférieure qui ont été retenus. Mais, dans ce cas, c'est le mode de jugement qui est en doute, puisque les appréciations sont, semble-t-il, attribuées selon le goût du dégustateur. Seuls les vins suspects sont prélevés pour analyse. Il est par conséquent difficile, sur la base de ces chiffres, de se faire une idée précise du taux de fraude. Tout d'abord, le même vin est vendu dans plusieurs débits, de plus un vin de qualité médiocre n'est pas forcément falsifié (par corollaire, toute falsification n'est pas décelable au goût), enfin les goûteurs ne sont ni infallibles ni permanents. Les deux dernières colonnes du tableau, qui recensent les échantillons analysés, devraient donc être plus significatives. Or, la Confédération refuse aux communes le droit d'examiner les vins déposés dans ses entrepôts. Ceux-ci recèlent des vins étrangers sur lesquels la Commission lausannoise exprime un certain nombre de réserves⁸⁰. De plus, le nombre infime d'analyses demandées, sur la base des dégustations, ne permet pas de conclusions définitives.

Ces données statistiques ne fonctionnent donc pas comme un baromètre fiable de la fraude des vins. Elles indiquent certaines tendances et permettent surtout de mettre en évidence les carences du système, démontrant le malaise d'instances de contrôle qui restent mal armées et trop peu nombreuses tant que la législation est déficiente. Bien souvent, celles-ci se contentent d'une mise en garde ou d'une amende, sans être en mesure de saisir le produit en cause. Mais ces chiffres témoignent également de la bonne volonté des organes officiels, conscients à la fois de leur impuissance et de

⁸⁰ *RGM*, 1894, p. 43-44, et 1896, p. 31.

l'importance de leur tâche. N'étant pas en mesure de réprimer, ils centrent leur action sur ces patientes visites de débits de boisson associées à un jugement sur les produits dégustés, dans l'espoir de stimuler les marchands à devenir de plus en plus sévères sur la qualité. En 1884, déjà, le *Rapport de gestion de la ville de Lausanne* insistait sur ce fait :

Les visites régulières ou irrégulières semblent avoir pour effet d'empêcher l'excès de fraude; c'est déjà quelque chose que d'empêcher des frelatages trop nuisibles⁸¹.

En 1897, l'auteur du rapport constate avec plaisir que *les vins médiocres sont en légère diminution*, [et que] *les très médiocres ont presque disparu de la consommation, circonstance fort heureuse, si elle peut se maintenir*⁸². Enfin, dès 1902, l'augmentation de la qualité générale est soulignée année après année (le terme d'amélioration figure dans presque tous les rapports de la première décennie du siècle). Plus que les chiffres, ces remarques témoignent que le but pouvait être atteint, avant même l'entrée en vigueur des mesures légales de protection du consommateur, tout au moins dans une commune qui fait, il faut bien l'avouer, figure de modèle.

⁸¹ *RGM*, 1884, p. 28.

⁸² *RGM*, 1897, p. 32.