

Le sang de la vigne coule dans ses veines

MONT-SUR-ROLLE Eric Prod'hom a été vigneron-tâcheron pour la Cave de La Crausaz, à Féchy, durant 39 ans. Il a fait ses adieux aux vignes fezzolanes mais pas encore aux siennes.

JOCELYNE LAURENT

jocelyne.laurent@lacote.ch

Il le dit lui-même, il a terminé en apothéose son mandat de vigneron-tâcheron pour le compte de la famille Bettems, à Féchy – avec un petit pincement au cœur, toutefois. Les dernières vendanges d'Eric Prod'hom se sont achevées le samedi matin même de la Fête du raisin. Un timing parfait pour ensuite aller festoyer avec toute son équipe de vendangeurs et sa famille à la vingtième édition de la manifestation.

Le Montois, qui possède ses propres vignes dans sa commune, mettait un point final à une activité assez rare aujourd'hui pour le compte d'un propriétaire viticole: vigneron-tâcheron. Les propriétaires préfèrent maintenant engager un chef de culture plutôt qu'un vigneron indépendant, rétribué selon les tâches effectuées et qui reçoit un fixe à la surface, ainsi que l'équivalent du quart de la récolte. «J'ai toujours travaillé comme si c'était ma propre vigne», affirme le Montois. Il s'occupait de 1,7 hectare de vignes sur la vingtaine que travaille la famille Bettems.

Deux prix indirectement

Et, du coup, le viticulteur montois y est pour quelque chose dans le prix obtenu l'an dernier par les Bettems, les très convoités lauriers de platine au Mondial du chasselas. Puis, cette année, c'est la Cave de Mont-Féchy qui a reçu le titre de champion du monde du chasselas. Eric Prod'hom en est le vice-président depuis vingt-cinq ans et il y livre également une partie de sa récolte. «Beaucoup de collègues m'ont demandé pourquoi j'arrêtais maintenant, alors que j'avais reçu indirectement deux prix! Il faut laisser la place aux jeunes et savoir tirer sa révérence à temps!»

Le lien entre la famille Prod'hom, établie à Féchy, et celle des Bettems est quasiment historique. Depuis 1978, les premiers sont vigneron-tâcherons pour les seconds. Les Prod'hom l'étaient déjà, dès 1964, pour le compte de la hoirie Bujard, vignes que les Bettems ont rachetées par la suite. Eric Prod'hom



Eric Prod'hom a pris sa retraite de vigneron-tâcheron mais il continue à œuvrer dans le monde professionnel viticole. CÉDRIC SANDOZ

a commencé son activité de vigneron-tâcheron à Féchy en 1969 aux côtés de son père, puis il en a repris la responsabilité en 1982 au décès de ce dernier.

Du vin à cinq ans reçu avec fierté

Mais ses souvenirs remontent bien au-delà. «Quand j'avais 5 ou 6 ans, j'allais chercher mon grand-père, qui nettoyait les bouteilles pour les Bettems, sur le coup des 11 heures. Julien ou Robert Bettems, le grand-oncle et le grand-père d'Alain Bettems (ndlr: le propriétaire actuel), me donnaient une bouteille de vin de deux décis, j'étais tellement fier de remonter avec mon précieux nectar à la maison», se souvient le Montois qui habitait alors Féchy.

Eric Prod'hom s'est énormément investi pour son métier qu'il a exercé avec passion, conscient toutefois de suivre une voie toute tracée, fruit d'une transmission familiale. Son grand-père et son père étaient vigneron. «Avant, c'était le métier qui vous choisissait. Les vignes, je

les ai héritées de mon père. C'est pour cette raison que j'ai voulu créer de mes propres mains ma pépinière», explique-t-il. Il a ainsi acquis une double formation de viticulteur et de pépiniériste viticole.

Expert et contrôleur

Tout jeune, il crée un atelier et une pépinière à Féchy, activité qu'il exerce jusqu'en 2011. Et y développe le fameux geste pratiqué par les spécialistes: le coup de pouce qui permet de tester la soudure d'un plant de vigne et son sort: le feu ou la poursuite de la croissance. «J'ai fait croître 40 000 plants par année, tous n'ont pas résisté au verdict du tri, évidemment. Il faut effectuer plus de trente travaux différents sur les plants de vigne avant qu'ils ne soient prêts à la vente. L'hiver, pendant que les vigneron préparaient le vin, je prenais soin des jeunes plants pour mes collègues», relève-t-il.

Le viticulteur montois a multiplié les activités dans le domaine: dès 1975, il devient expert grêle, pratiquant aussi

bien en Suisse qu'en France, tant l'expertise des Suisses est reconnue pour être rapide et méthodique. «Lors des congrès mondiaux des experts, après un quart d'heure, les Suisses jouent aux cartes», rigole Eric Prod'hom. Les Helvètes ont développé un savoir-faire et une rapidité inégalée, capable, notamment, d'estimer le nombre de raisins par grappe.

Le Montois est également chargé par l'Office fédéral de l'agriculture de contrôler des pépinières et des parcelles à greffons en Valais depuis quinze ans. Enjeu: s'assurer que la flavescence dorée, maladie de la vigne à l'origine de pertes de récolte importantes, ne s'attaque pas aux jeunes plants.

Une double activité riche qui a donné à Eric Prod'hom un panorama des pratiques viticoles très vaste, sans compter «les échanges professionnels et humains extraordinaires». «On galère ensemble mais on passe aussi de bons moments, l'amitié c'est sacré». ◉