

Payerne le 16 juillet 2023

---

**RAPPORT DE LA COMMISSION CHARGÉE DE L'ÉTUDE DU PRÉAVIS  
12/2024  
« Achats d'équipements pour la cave dédiée à la production des  
vins rouges au Château de Montagny »**

---

Monsieur le Président,

Mesdames les Conseillères communales et Messieurs les Conseillers communaux,

La commission chargée de l'étude du préavis 12/2024 était composée de Mesdames et Messieurs :

- Moughnime Chams
- Villiger Jean-Claude
- Martin Segura César en remplacement de Monsieur Prudhomme Xavier
- Collaud Francis en remplacement de Monsieur Lorimier Patrice
- Gognuz Serge en remplacement de Madame Rojas Ibarra Martha
- Marmy Carole
- Canope Jocelyn, en qualité de président-rapporteur

La commission a siégé une seule fois, le mercredi 10 juillet 2024 à 18h30 à la salle Adélaïde (Hôtel de ville).

Monsieur le Syndic Eric Küng, nous a rejoints à 19h00, accompagné de Monsieur Gilles Musy (œnologue des vins de la ville de Payerne). Nous les remercions pour la clarté de leurs explications.

### **Préambule**

Le château de Montagny, propriété de la Commune de Payerne et fleuron de son patrimoine viticole, abrite une cave viticole dédiée à la production de vins. La reprise de parcelles (fin de vendage 2024) est l'occasion de renouveler et d'améliorer encore la production de ses vins. Les besoins supplémentaires et différents en matière de cuves apparaissent pour répondre à la diversité d'encépagements.

## Objet du préavis

Ce préavis a pour objet une demande de crédit de à **Fr. 69'000. —(HT) (la TVA est récupérée sur les investissements viticoles)** pour l'achat des équipements suivants :

- 3 œufs en bétons (plus poreux que l'inox, pour permettre de gagner en complexité et en puissance dans les vins rouges)
- 4 cuves en inox de 2'950 litres équipées d'un système de refroidissement (pour l'élevage & la macération des vins rouges).

## Analyse

La commission s'est d'abord attardée sur les justifications de l'investissement.

Les nouveaux équipements proposés visent à :

- Anticiper les besoins supplémentaires et différents en matière de cuves quant aux récoltes futures (suite à la reprise de plusieurs parcelles qui étaient en location et diversité d'encépagements),
- Améliorer le contrôle de la température durant la fermentation (système de refroidissement),
- Faciliter les opérations (vidage des caisses de raisins en grappe, ouverture porte ronde au-dessus, porte de décuvage en bas, etc.),
- Gestion de l'entrée d'oxygène lors de la macération et lors de l'élevage.

Le choix des équipements semble judicieux et adapté aux besoins spécifiques de la cave pour le vin rouge.

Pour rappel : 4 cuves rectangulaires de 2'950 litres

3 œufs de béton (2 de 700 litres et 1 de 1700 litres)

L'objectif est de valoriser pleinement le potentiel aromatique et gustatif des raisins avec une recherche permanente d'amélioration de la qualité.

## L'aspect financier

La commission s'est assurée que les prix offerts correspondent pleinement au prix du marché. Le fournisseur des œufs en béton est le seul sur le marché suisse et le fournisseur des cuves en inox a déjà livré du matériel à l'entière satisfaction de la cave et surtout assure un service de dépannage extrêmement rapide et efficace, la société se trouvant à Bursins.

Le financement sera assuré par un prélèvement sur le fond de réserve :

(N°9.282.200 Finances : « investissements divers » et la tva est récupérée.

L'élimination des 5 vieilles cuves de stockage (plus d'intérêt pour la Cave), reprises par la cave du Château de Montmagny, n'a pratiquement pas d'influence sur l'aspect financier.

## Formation du personnel

Les nouveaux équipements ne requièrent aucune formation complémentaire pour le personnel dédié. Il peut sans autres tirer pleinement parti des investissements envisagés.

## CONCLUSION

L'investissement proposé permettra de moderniser la cave du Château de Montagny, d'augmenter de manière marquante sa capacité d'élevage des vins et d'améliorer significativement la qualité des vins rouges produits. L'excellence de la production résultera de l'optimisation du processus de vinification, d'un affinage adéquat et d'une conservation améliorée.

Au vu de ce qui précède, la commission, à l'unanimité de ses membres, vous propose, Monsieur le Président, Mesdames les Conseillères communales et Messieurs les Conseillers communaux, de bien vouloir voter les résolutions suivantes :

### LE CONSEIL COMMUNAL DE PAYERNE

Vu le préavis n° 12/2024 de la Municipalité du 05 juin 2024 ;

Ouï le rapport de commissions chargées d'étudier cette affaire ;

Considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

#### DECIDE

**Article 1 :** d'autoriser la Municipalité à réaliser les achats d'équipements pour la cave dédiée à la production des vins rouges au Château de Montagny pour un montant de Fr. 69'000. — HT ;

**Article 2 :** d'autoriser la Municipalité à financer le montant de Fr. 69'000. — par les fonds disponibles en trésorerie ;

**Article 3 :** d'autoriser la Municipalité à amortir le montant de Fr. 69'000. — par un prélèvement sur le fonds de réserve n° 9.282.2000 « Finances : investissements divers ».

Veillez agréer, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les membres du Conseil communal, nos salutations distinguées.

Pour la commission



Jocelyn Canope  
Président-rapporteur