

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 42 (1980)
Heft: 11

Artikel: La mécanisation de la récolte des carottes parisiennes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1083637>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

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

La mécanisation de la récolte des carottes parisiennes

La récolte des carottes parisiennes a commencé au début de juillet dans les trois zones consacrées à la culture de ce produit dans la partie du canton de St. Gall bordant le Rhin supérieur, le Seeland (BE/FR) et le Bas-Valais. Ce genre de carottes occupe une place importante dans les menus de nombreux restaurants où elles sont servies le plus souvent avec des pois jardinière. Il y a encore peu d'années, leur récolte devait s'effectuer exclusivement à la main et en effeuillant chaque plante séparément. Depuis lors, la technique a fait un grand pas en avant en mettant au point des procédés automatiques et électroniques qui se sont rapidement généralisés dans les trois régions mentionnées.

Des surfaces culturales de plus en plus réduites

L'étendue des cultures de carottes parisiennes diminue malheureusement d'année en année. Elle correspondait encore à 416,5 ha en 1977, mais tomba à 407 ha en 1978 et même à seulement 304 ha en 1979 (chiffres fournis par le Secrétariat des paysans suisses de Brougg). Cette année-ci, également, on a enregistré une diminution de 30% de la surface consacrée à ce genre de carottes. Les dirigeants de l'industrie des conserves alimentaires attribuent cette dernière réduction aux excellentes récoltes des années précédentes qui impliquent cependant un stockage coûteux de surplus invendus. La diminution des contingents est cependant aussi due à une augmentation des rendements en surface causée par l'emploi de récolteuses mécaniques qui permettent de ramasser des carottes obtenues avec un mode de plantation beaucoup plus dense. Les producteurs attribuent cependant la rétrogradation en question plutôt à des importations massives de carottes du type «baby» auxquelles les fabriques de conserves donnent aujourd'hui de plus en plus

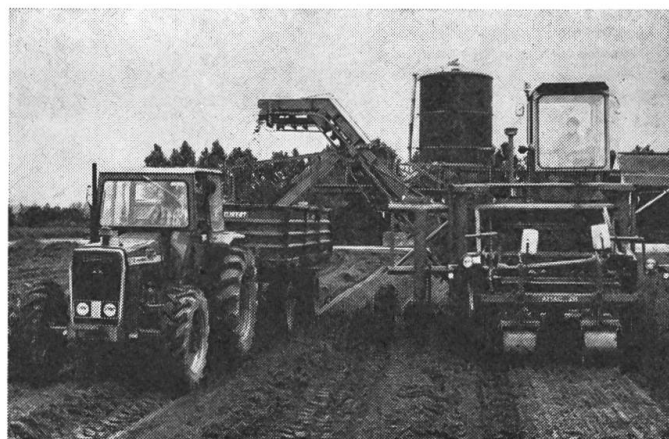


Fig. 1: Récolte des carottes dans le Bas-Valais (Illarsaz VS). Voir les détails techniques indiqués dans la figure 2.

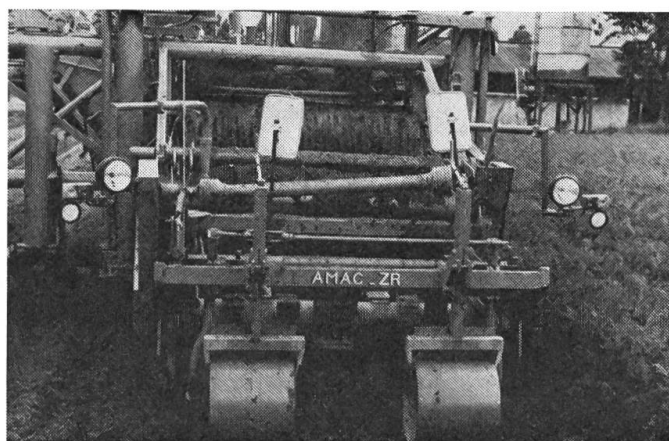


Fig. 2

la préférence. Mais on peut cependant compter sur un revirement en faveur de nos maraîchers, car des essais entrepris dans le pays avec des carottes baby ont déjà donné des résultats encourageants.

Un ramassage de 12 à 15 tonnes/h a été porté à 20 à 25 tonnes/h

Dès le début de la récolte des carottes parisiennes de l'année courante, nous nous sommes rendus sur les lieux, ou plus exactement dans le Bas-Valais dans l'exploitation des établissements Héro, et ensuite dans le Seeland. Dans ces deux endroits, on mettait en œuvre pour la première fois des récolteuses de haute capacité des types les plus modernes.



Fig. 3: Les fanes sont éliminées par un dispositif de fortune.

Dans le Bas-Valais, nous avons pu observer les performances d'une machine de provenance hollandaise qui parvient à récolter à l'heure une quantité de carottes variant entre 20 et 25 tonnes selon la nature du sol. L'emploi d'un autre type impose l'enlèvement préalable des feuilles, mais cette opération peut être facilitée par une configuration adéquate des couches de semis. Cette machine peut alors traiter une bande de un mètre de large, ce qui a cependant l'inconvénient de causer un ramassage excessif de terre et de pierres, particulièrement élevé cette année à cause du mauvais temps actuel et qu'il s'agit d'éliminer ensuite par des lavages à la fabrique. Vu qu'à lui seul le prix d'achat de ces récolteuses dépasse 200'000 francs, il est naturel que leurs propriétaires cherchent à réduire les frais d'amortissement en s'efforçant de consacrer une surface aussi grande que possible à la culture des carottes parisiennes dans le rayon d'action d'une telle machine. Dans le Bas-Valais, les carottes ramassées vont directement dans une installation de lavage mise en action pour la première fois cette année. Ce dispositif écarte tout d'abord les impuretés terreuses et assure ensuite un lavage et calibrage immédiats des carottes. Toutes celles dont la grosseur ne correspond pas aux exigences de l'industrie des conserves sont éliminées. Ces trois opérations s'effectuent au cours d'un seul passage et à

l'aide d'une bande transporteuse et ne nécessitent la présence que d'un seul opérateur. Les carottes sont alors transférées successivement au moyen d'autres élévateurs à rubans dans un silo en acier, et de là sur des camions. Les carottes provenant du Bas-Valais sont traitées à Frauenfeld, et leur transport jusqu'à cette station a lieu par voie ferrée depuis Aigle.

Bien que d'une envergure un peu plus modeste, la machine mise à la disposition des maraîchers du Seeland par l'Union des fédérations coopératives agricoles (UFA) assure également des performances très respectables. Il s'agit d'une récolteuse danoise adaptée aux conditions du Seeland selon les indications de l'UFA. Son rende-

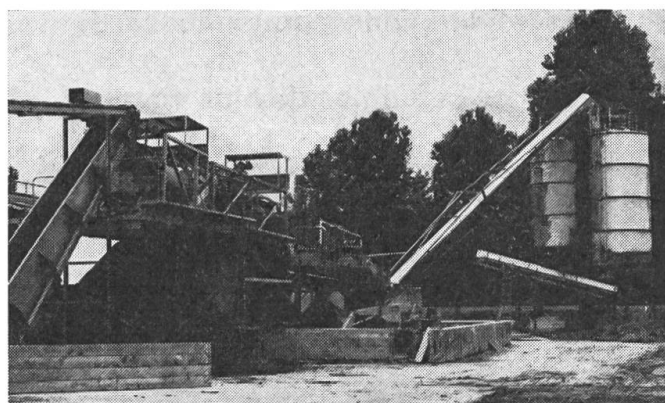


Fig. 4: L'installation de lavage et calibrage d'Illarsaz VS. Le volume du tas de terre et autres impuretés montre bien ici la nécessité absolue de cette première opération et son efficacité. On remarque aussi de quelle façon les carottes sont transférées dans des silos par convoyeur à ruban.

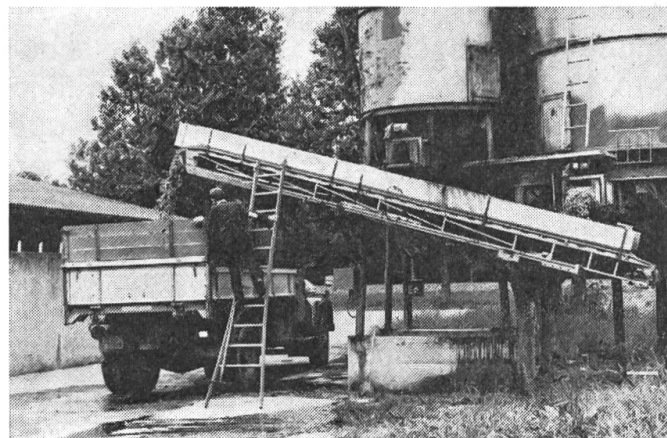


Fig. 5: Le transbordement de carottes reprises dans un des deux silos.

ment est de 12 à 15 tonnes/h selon la nature du terrain. Elle traite deux rangs par passage et est actionnée par un moteur de 93 ch (68 kW). Pour le moment, elle représente l'unique exemplaire de ce genre. En tout cas, elle suffit amplement pour le Seeland où les cultures de carottes n'occupent qu'une superficie totale de 50 ha. Son poids s'accorde avec la consistance des sols noirs et tourbeux, et il convient aussi de relever que les lots plantés de carottes dans le Seeland ne forment point de complexes aussi grands que ceux qui prévalent dans la vallée du Rhin et le Bas-Valais. La machine en question revient à environ 120'000 francs.

La crainte de la concurrence étrangère

En 1979, le rendement moyen par are de carottes correspondait à 203 kg ou 49.06 frs. Mais les producteurs redoutent beaucoup l'effet de la concurrence étrangère, car il est indéniable que les importations de produits à base de légumes tant semi-finis que finis vont en augmentant. C'est ainsi que surtout ceux fournis à l'état surgelé ont été importés en 1979 en des quantités correspondant à une surface culturale d'un millier d'hectares. Il n'est donc pas surprenant que nos producteurs revendiquent un meilleur contrôle de l'importation dont l'équivalent correspond tout de même à un cinquième de nos cultures maraîchères. On sait aussi que ces importations consistent en surplus de la CEE qui les subventionnent fortement en vue de maintenir les prix et d'alléger le marché dans ses propres territoires.

Institution d'un contrôle qualitatif

Cette année-ci, les carottes parisiennes ont été soumises pour la première fois à un contrôle qualitatif. Ses détails ont été fixés conjointement par l'Union suisse du légume et des représentants de l'industrie alimentaire. Les producteurs ou leurs intermédiaires reçoivent désormais un bulletin journalier indiquant le niveau qualitatif



Fig. 6: Récolteuse totale de la Fédération des coopératives agricoles bernoises en action dans le Seeland. Certains détails techniques sont décrits dans la figure 7.

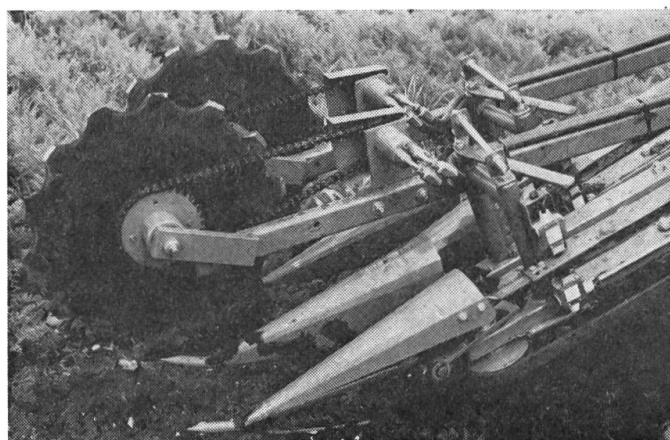


Fig. 7

de la marchandise fournie. Les acheteurs ont maintenant le droit de refuser des contingents qui ne correspondent pas aux normes prévues. Une première catégorie concerne les carottes d'un diamètre de 18 à 38 mm et une seconde celles de 38 à 45 mm de diamètre. Le calibrage est effectué de la même façon dans toutes les exploitations et au moyen de machines identiques. Ce contrôle qualitatif garantit que désormais tant l'industrie des conserves que le consommateur disposeront de produits de qualités normalisées. Les producteurs sont cependant d'avis que les prescriptions imposées actuellement sont par trop sévères. Elles ont toutefois un caractère provisoire et pourront donc encore être révisées par les partenaires concernés.

Trad. H.O.

O.B.