

**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse  
**Herausgeber:** Technique agricole Suisse  
**Band:** 49 (1987)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Récolte de légumineuses à grains  
**Autor:** Reinhard, Hans  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1085080>

### **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**

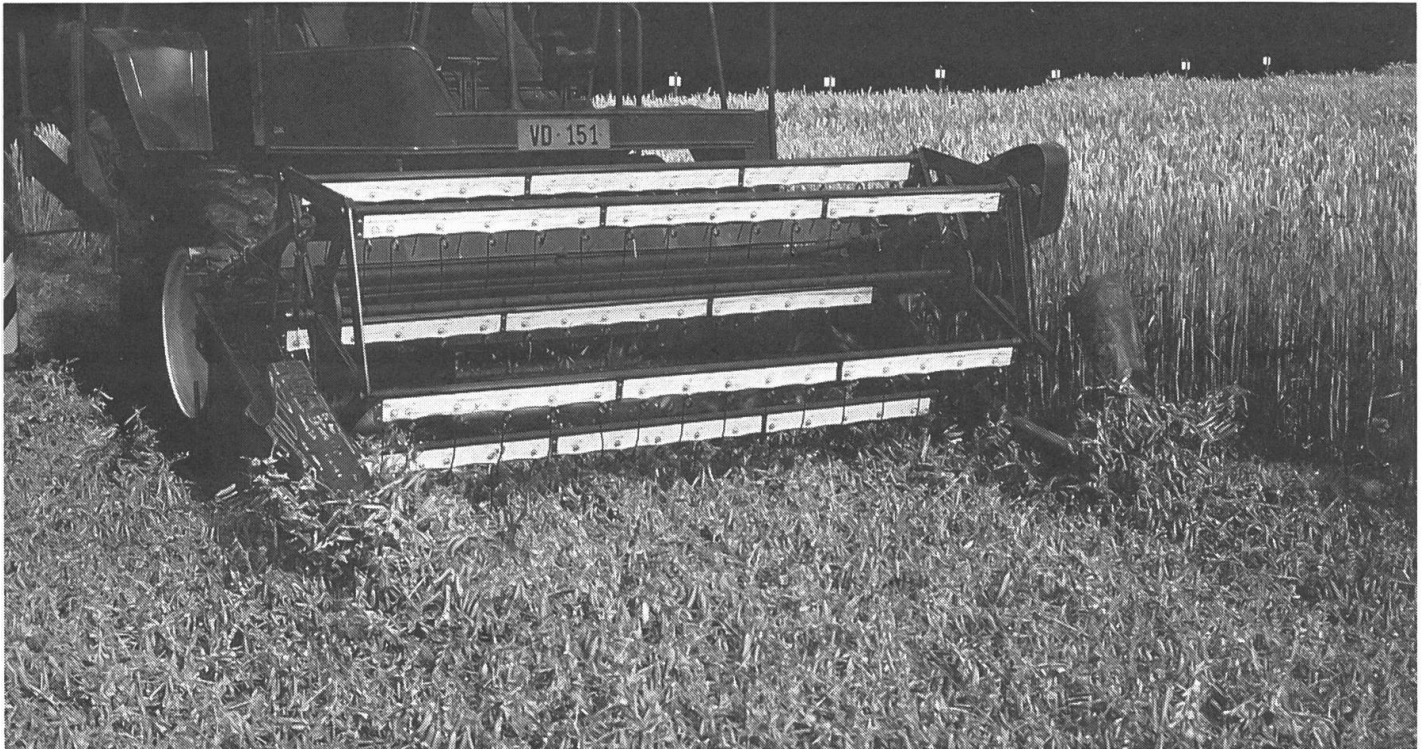
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>**



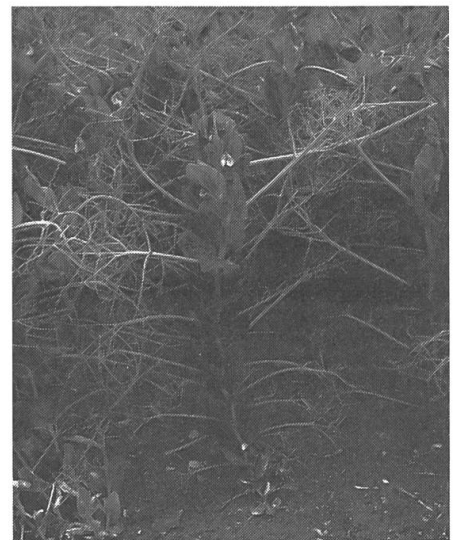
*La récolte des pois s'effectue juste avant le blé d'hiver.*

## **Récolte de légumineuses à grains**

Hans Reinhard ECA, Rütli Zollikofen BE

Ces derniers dix ans, la culture des légumineuses à grains a gagné beaucoup d'importance. En France, l'expansion de la surface cultivée des pois protéagineux est impressionnante (1978: 6600 ha, 1986: 280'000 ha). Dans d'autres pays de la CE (Angleterre, Danemark, RFA, Italie) on constate un développement semblable grâce au règlement des soutiens accordés par la Communauté. Il faut citer que la féverole jouit d'un intérêt élevé en Angleterre et en Allemagne et que le soya est davantage cultivé en Italie. La situation dans nos pays voisins

a aussi influencé les cultures dans notre pays. Au début, la culture des pois protéagineux n'a trouvé des amateurs qu'en Suisse romande. Peu à peu, il a pris pied en Suisse alémanique, alors que la féverole a perdu du terrain (1986: 822 ha de pois protéagineux, 127 ha de féveroles). Grâce à un rendement financier amélioré de ces cultures par rapport aux céréales fourragères on s'attend à un développement de cette tendance atteignant cette année une récolte de 1400 ha de légumineuses à grains.



*Variété de pois sans feuilles, formant des vrilles.*



Différents degrés de maturité dans le peuplement. Les pois ont atteint la force germinative à teneur en eau de 45–50%.

### Conditions préalables pour une récolte sans problèmes

Les grandes réserves que bien des agriculteurs et entrepreneurs en travaux agricoles ont fait sur la récolte des pois protéagineux ont été éliminées pour la plupart après les expériences positives faites entre-temps. La culture des espèces sans feuilles formant de fortes vrilles (Solara, Consort) réalise une amélioration considérable de la résistance à la verse du peuplement. La récolte se facilite. Pour la préparation du semis, le champ devrait être bien nivelé; lors de la récolte, les plantes sont coupées par la barre de coupe juste au-dessus de la surface (5–10 cm). Après l'ensemencement, les grandes pierres doivent être éliminées ou roulées. Il faut veiller à ce que la formation de mauvaises herbes reste limitée; trop de mauvaises herbes prolongent le séchage du peuplement, conduisent à l'engorgement des agrégats-batteurs lors de la récolte et augmentent le taux d'humidité de la récolte.

Il faut aussi veiller à une bonne résistance à la verse des féveroles. On atteint ce but avec une profondeur optimale du semis

(jusqu'à 8 cm) et une densité de peuplement de 40–50 plantes/m<sup>2</sup> au maximum (forme d'été).

### Déterminer le moment de la récolte n'est pas chose facile

Le peuplement des légumineuses mûrit de manière très irrégulière. Les différences relatives à la teneur en eau des grains peuvent s'élever sans autre à 5% et plus. Le battage précoce cause

des frais de séchage inutiles, alors qu'un battage tardif augmente les pertes. Les pois protéagineux mûrissent rapidement. Les grains ayant une fois atteint une teneur en eau de 45–50% ont leur entière capacité germinative et perdent, d'après des résultats d'essais menés en France, 2–4% d'eau (certaines années jusqu'à 5% par jour). 10 jours après avoir atteint leur capacité de germina-

### Eviter des pertes de moissonnage

#### Technique culturale

##### *Pois protéagineux:*

- culture de variétés formant de fortes vrilles sans feuilles (semileafless telles que Solara et Consort)
- peuplements pauvres en mauvaises herbes
- champ nivelé

##### *Féveroles:*

- peuplements d'une densité moyenne (au maximum 40 – 50 plantes/m<sup>2</sup>, *form d'été*)
- *semis le plus profond possible.*

#### Moment de la récolte

- à partir de 15–16% de teneur en eau des grains
- profiter de l'humidité de la rosée.

#### Réglage et équipement de la moissonneuse-batteuse (Utiliser le manuel)

##### *Des points importants:*

- batteur: diamètre de 600 mm: 450 – 500 tr/min.
- batteur: diamètre de 450 mm: 600 – 700 tr/min.
- distance du contre-batteur antérieur: 15–20 mm
- postérieur: 10–15 mm, suivant la taille des grains (variété)
- utiliser un contre-batteur de maïs déjà employé, si possible
- choix de la grille:
  - grille supérieur: 13–19 mm
  - grille inférieure: 10–16 mm, suivant la taille des grains (variété)
- mettre en plat les sabots glissants
- si possible, éviter l'utilisation du rabatteur

##### *Pois protéagineux:*

- monter les réleveurs d'épis (tous les 3 ou 4 doigts)

##### *Féveroles:*

- utiliser le caouteau séparateur (surtout dans les peuplements versés)
- év. rallonge du tablier de coupe.

#### Technique de conduite

- vitesse de 2–3 km/h
- faucher les peuplements versés à contre-sens (tolérer les parcours à vide).





*Dans un peuplement mûr, les gousses des pois éclatent au moindre contact.*

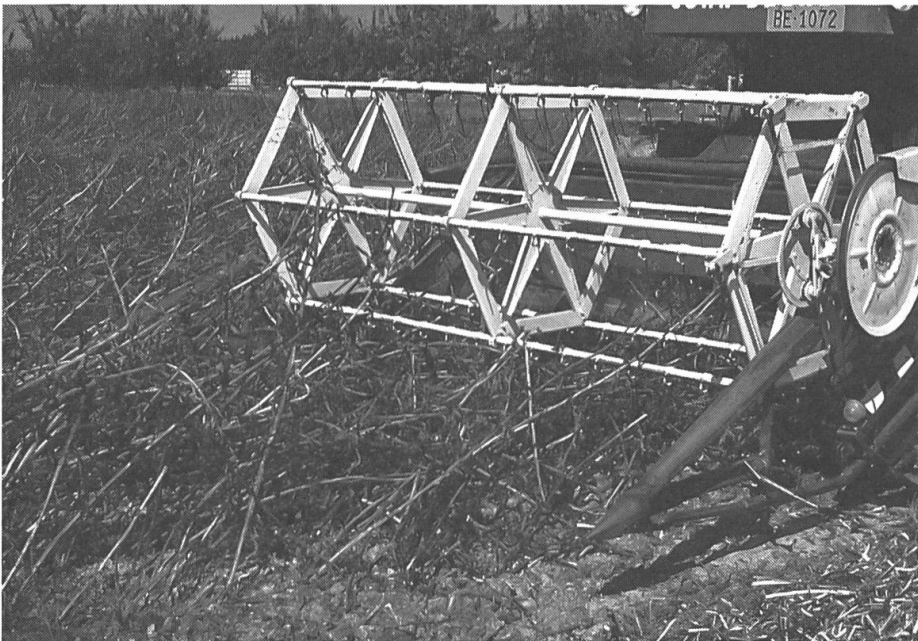
tion complète, les pois sont prêts au battage. La récolte s'effectue le mieux lorsque les grains atteignent une teneur en eau de 15–16%. Les plantes seront mortes, décolorées et auront perdu leur couleur verte. Les grains sont jaunes et durs et ne peuvent plus être cassés avec les dents. La variété Solarra, dont les plantes et les grains gardent la couleur verte jusqu'à la maturité, fait ici l'exception. Si le battage s'effectue lorsque la teneur en eau est basse, les

pertes d'égrainage devant la commande de fauchage augmentent considérablement parce que les gousses éclatent déjà lors de la moindre vibration. De plus, le taux de brisures de grains dans la récolte double à une teneur en eau de 14%. En fauchant les plantes humides de rosée, ces pertes d'égrainage peuvent être évitées, alors que cette technique ne fait ses preuves que sur les champs exempts de mauvaises herbes. Par temps variable (tendance au

orages, mauvais temps en perspective) il est avantageux de récolter déjà lorsque la teneur en eau s'élève à 18%. Les averses abondantes peuvent conduire à une perte de grains dans les peuplement mûrs et, surtout chez les variétés riches en feuilles, à un vieillissement considérable. Les féveroles sont battues au stade de la maturité complète (gousses brunes foncées à noires, grains bruns). On recommande, par temps sec, de récolter le matin pour réduire au maximum les pertes dues aux gousses éclatées.

### **Observer le réglage de la moissonneuse-batteuse, adapter la technique de conduite**

Par rapport à la récolte de céréales, les pertes par moissonnage des légumineuses à grains sont nettement plus importantes. Le réglage correct de la moissonneuse-batteuse et la technique de conduite bien adaptée peuvent limiter les pertes à 5%. Des études allemandes et françaises ont montré, en rapport avec les pois protéagineux, que les pertes au batteur sont dix fois moins grandes que celles de la coupe. Par rapport à la largeur de coupe totale, 50% des pertes de la coupe se trouvent dans le rang étroit du rayon séparateur. Le diviseur-réleveur ou d'autres dispositifs n'amènent guère des avantages lors de la récolte parce que les gousses des plantes vrillées éclatent au moindre contact. Pour les féveroles par contre, des couteaux séparateurs constituent un grand avantage en rapport avec des peuplements mûrs. On devrait utiliser le rabatteur le moins souvent



*Dans les peuplements versés des féveroles, l'utilisation de couteaux séparateurs serait judicieuse.*

possible. En ce qui concerne les féveroles, une rallonge du tablier de coupe serait judicieuse étant donné qu'il s'agit d'une culture de haute taille telle que le colza. Il y a en plus en peu de paille et de feuilles qui pourraient retenir les grains rejallis par la vis d'alimentation.

La vitesse de marche ne devrait pas dépasser les 3 km/h. Les pois versés devraient, si possible toujours être fauchés à contre-sens ou éventuellement en travers des plantes versées. Cela peut conduire, dans bien des cas, au parcours à vide, car

on ne peut battre qu'en un sens. Les versées en plusieurs directions rendent difficile la récolte. En France, on teste alors si l'on peut atteindre une sorte de verse artificielle dans un sens uniforme. Ceci devrait s'effectuer en traversant le champ au stade de la fleuraison avec un semoir pneumatique ou un pulvérisateur dont à la rampe on suspend des tuyaux en plastique. Il faut veiller à ce que les outils ne pénètrent pas plus de 10 cm dans le peuplement pour que les plantes ne soient pas détériorées.

Cette année, la FAT mène un essai relatif à la technique de récolte des légumineuses à grains et des plantes oléagineuses. On en attend les résultats.

### La récolte doit être séchée rapidement

Après le battage, les légumineuses à grains doivent être séchées le plus vite possible à 13-14% de teneur en eau, sans cela les grains chauffent fortement ce qui cause la formation de moisissure. (trad. bg)

Ballenberg BE:

## La maison de Sachseln OW

Pour son dixième anniversaire, le musée en plein air de Ballenberg près de Brienz, dans l'Oberland bernois, met sur pied un nouveau système d'informa-

tions pour les visiteurs. Le musée dispose déjà d'une carte panorama contenant toutes les informations principales. Jusqu'au début de l'été, toutes les maisons et groupes d'édifices seront munis d'inscriptions en plusieurs langues. Pour les programmes des manifestations quotidiennes, on mettra en œuvre tous les nouveaux médias. En conséquence, les différentes activités à Ballenberg pourront être demandées sur les 3 programmes nationaux de télétexte. (trad. cs)



### Facilitez les dépassements!

Conducteurs de véhicules automobiles agricoles, lorsque vous remorquez des chars de récolte ou conduisez une machine à récolte totale, facilitez chaque fois que vous le pouvez les dépassements! Les autres usagers de la route vous en seront reconnaissants.

### Technique Agricole

#### Editeur:

Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture (ASETA), Dir. Werner Bühler

#### Rédaction:

U. Zweifel

#### Adresse:

Case postale 53, 5223 Riniken, Tél. 056 - 41 20 22

#### Régie des annonces:

Annonces Hofmann SA, Case postale 229, 8021 Zurich, Tél. 01 - 207 73 91

#### Imprimerie et expédition:

Schill & Cie SA, 6002 Lucerne

Droits de reproduction réservés, sauf autorisation écrite de la rédaction

#### Paraît 15 fois par an

#### Prix de l'abonnement:

Suisse: frs. 34.- par an  
Gratuit pour les membres ASETA  
Prix individuel pour l'étranger

#### Le numéro 10/87 paraîtra

le 13 août 1987

Dernier jour pour les ordres d'insertion: 27 juillet 1987