

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 53 (1991)
Heft: 11

Artikel: Mécanisation de la vendange
Autor: Desbaillet, Claude
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1084871>

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>

Mécanisation de la vendange



Alors que les moissonneuses-batteuses règnent sur les récoltes de céréales, les machines à vendanger font encore exception dans les vignes. Cette mécanisation est limitée par les fortes déclivités et par la topographie du terrain. Monsieur Claude Desbaillet, chef de la Station cantonale de viticulture et d'œnologie de Genève, estime que sur les 14 750 hectares que compte le vignoble suisse, seuls 4300 seraient mécanisables. Ces régions viticoles se regroupent essentiellement dans les cantons de Genève et de Vaud. Claude Desbaillet nous parle de l'expérience genevoise, où près de la moitié de la surface vendangeable se fait à la machine. Pour la prochaine vendange on compte entre 17 et 20 machines qui entreront en fonction.

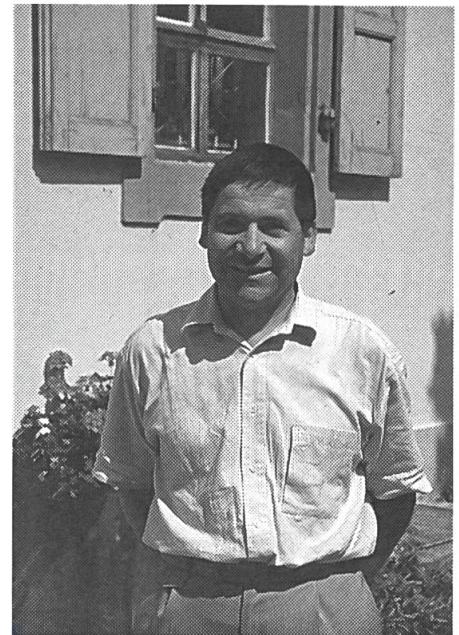
Technique Agricole

Pourquoi la mécanisation de la vendange s'est-elle implantée tout d'abord dans le canton de Genève?

Claude Desbaillet

Avec ses exploitations viticoles relativement grandes, Genève s'y prête le mieux, comparé au canton de Vaud et encore plus au

canton du Valais. Sous la menace constante du manque de main-d'œuvre qui prolonge la durée des vendanges, la joie proverbiale d'aller faire les vendanges pourrait se perdre... Grâce à la topographie et au peu de déclivité de ses parchets, le vignoble genevois présente les meilleures dispositions pour une vendange mécanique. Le système de cul-

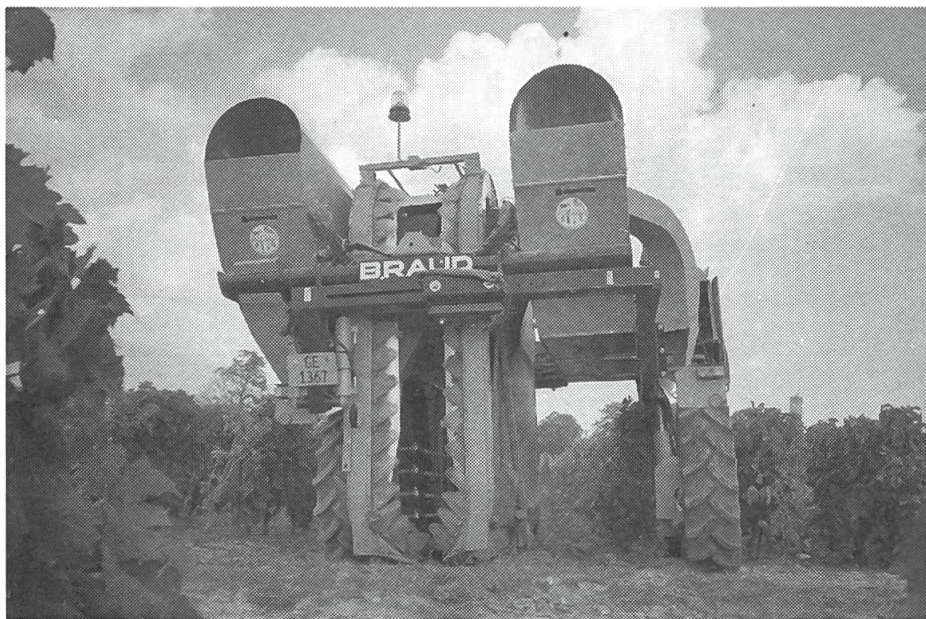


Claude Desbaillet, chef de la Station genevoise de viticulture et d'œnologie

ture traditionnel dans des lignes à 120 cm d'intervalle et un fil porteur situé à 50 - 55 cm du sol se prête aussi bien à la mécanisation que les nouvelles cultures, plantées à un intervalle de 180 et 240 cm et un fil porteur situé entre 65 et 80 cm de haut. N'oublions pas que le vignoble genevois est fortement influencé par le développement des régions viticoles françaises.

Le manque de main-d'œuvre joue-t-il aussi un rôle essentiel?

Sans doute, ce facteur a été déterminant dans les années huitante où l'on s'est décidé pour ou contre une mécanisation. Aujourd'hui, par contre, on trouve suffisamment de personnel pour la vendange. (Ceci est aussi confirmé par Pierre Forestier.) Il ne fait cependant aucun doute comme je l'ai déjà mentionné, que le personnel ne tienne plus à travailler dans de mauvaises conditions météorologiques (humidité et



L'intensité avec laquelle les ceps sont secoués dépend du degré d'intensité des organes secoueurs et de la vitesse engagée. A des vibrations d'une intensité identique, une marche lente signifie un fort secouage; une marche rapide signifie un faible secouage des ceps. Les meilleurs résultats dépendent de l'habileté du chauffeur.

Photo: P. Forestier

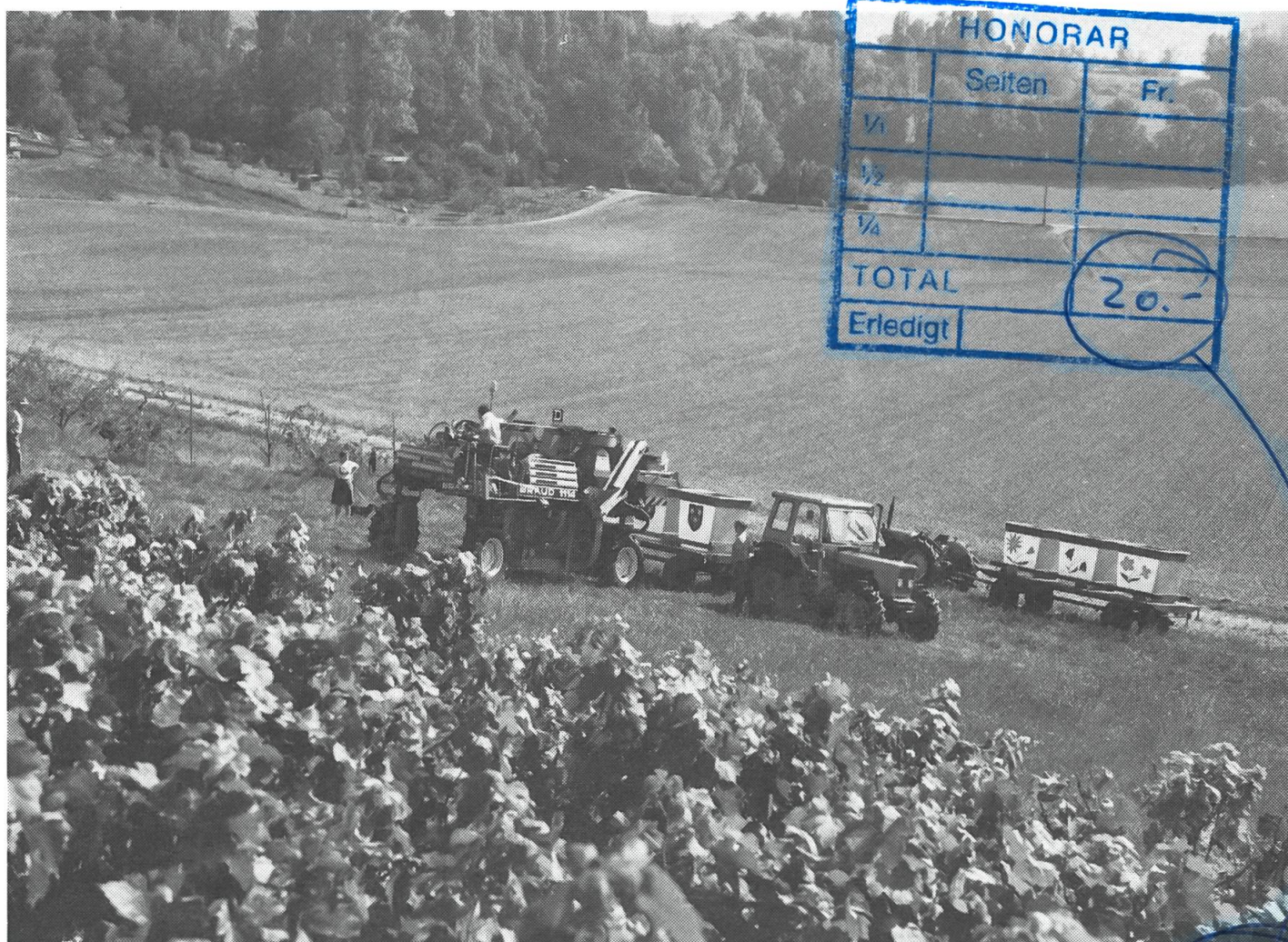


Image impressionnante malgré la technique de récolte: La machine fonctionne sur des pentes d'une déclivité allant jusqu'à 20%.

Photo: P. Forestier

froid) et ne veuille plus prendre à son compte des journées interminables.

Quels sont les résultats économique, si l'on compare la vendange mécanique à la vendange manuelle?

Sur le plateau de la balance, les coûts de production sont égaux. Priorité est donnée à la facilité du travail. La machine exécute un travail irréprochable, ce qui présume de bonnes connaissances techniques.

Ceci occasionne-t-il des dégâts aux ceps?

Les organes secoueurs n'ont qu'une influence minime sur les

dégâts causés aux ceps (si dégâts il y a!). Selon les expériences françaises déjà réalisées, la fertilité n'est pas compromise et je n'ai pas connaissance d'effets à moyenne ou longue durée ces dernières années.

Comparées aux moissonneuses-batteuses, les nouvelles machines récolteuses sont sans cesse améliorées. Citons pour exemple les tous derniers secoueurs équipés en partie de deux points de fixation au lieu d'un qui exécutent un travail encore plus précis. Des constructeurs italiens testent un système de secouage qui part du bas au lieu d'être latéral.

Et la qualité du vin?

Comparés à une récolte faite par grand nombre de vendangeurs et vendangeuses, les enjambeurs et autres mécaniques présentent un avantage déterminant: la vendange sera faite au moment où le raisin aura atteint sa maturité optimale. Cela dit, une interruption de la vendange est possible en tout temps sans désavantages économiques notoires. Ainsi, c'est une matière première riche en sucre qui servira d'indispensable ingrédient à la fabrication du vin.

Soyons toutefois clairs sur ce point: le passage à la vendange mécanisée ne signifie pas uni-



Une récolte mécanisée requiert une certaine réflexion quant à la chaîne de transport: une livraison immédiate du moût, fortement exposé à l'oxydation est indispensable. Tour à tour, Pierre Forestier offre ses services à quelques vignerons, eux-mêmes encaveurs; ainsi les quantités récoltées peuvent mieux se répartir dans les presses de capacité plutôt modeste.

Photo: Zw.

quement un investissement dans la technique de récolte mais requiert un changement fondamental de la chaîne de transport de la vigne à la cave. De plus, le vigneron ne doit pas oublier non plus la modification radicale de l'encavement car les mélanges de baies et de jus sont fortement soumis à l'oxydation.

Au moment décisif d'une reconversion, il ne faut donc pas uniquement considérer les coûts élevés des investissements. En effet, la mécanisation demande à l'encavage une réflexion profonde. Une base de confiance solide est d'une importance primordiale pour chacune des personnes concernées par la production du vin. Sur ce point, je pense qu'il est indispensable que l'œnologue exerce une surveillance à partir de la récolte des raisins jusqu'à leur transformation finale, à la cave.

En Suisse, aucun test œnologique n'a été fait qui permettrait d'approuver ou de juger la vendange mécanique sur la base de la qualité du vin.

La possibilité de mécaniser les vendanges est très différente de canton à canton. En 1990, plus de 530 hectares des 4300 hectares du vignoble que l'on pourrait mécaniser ont été ainsi vendangés. La totalité du vignoble suisse se monte à peu près à 14'750 hectares. S.A. = Suisse Alémanique

Le graphique provient d'un exposé tenu par M. C. Desbaillet en France lors du «Second symposium international sur la mécanisation des vendanges».

Année 1990

100% non méca- nisable						
mécanisé 0%						
Régions	GE	Vaud	NE	Valais	TI	FR-BE S.A.
Surt. tot.	1474	3662	612	5149	1235	2619

Six ans d'expérience

Il y a six ans, Pierre Forestier, entrepreneur de machines agricoles à Chancy GE et gérant de la section Genève de notre association, s'est lancé dans la récolte mécanique du raisin. A ce moment-là, les nouvelles techniques de préparation du sol et la mécanisation des domaines viticoles ont mis hors-concours les profonds labours dans les vignes.

Une grande partie de son ancienne clientèle requiert aujourd'hui ses services dans le cadre de nouveaux créneaux qu'offrent le marché. A cela s'ajoute l'intérêt de l'importateur de machines, Gunderco SA à Satigny, d'être représenté dans le canton de Genève et dans les vignobles de la Côte.

Une deuxième récolteuse a été acquise il y a deux ans par P. Forestier. Coût: Fr. 200'000.- environ. En comparaison, la même machine acquise en France coûtera env. Fr. 20'000.- de moins; les équipements prescrits par la législation en vigueur dans notre pays en sont la cause (OCE, limitation du bruit). La technique sans cesse en évolution veut que son ancien modèle soit aujourd'hui déjà moins bien accepté par la clientèle que sa nouvelle machine.

La récolte d'un are de vignes se monte à Fr. 18.- / 20.-; à surface égale, ce tarif est donc quatre fois plus élevé que pour une récolte de blé. La limite de rentabilité d'une vendangeuse mécanique se situe à 30 hectares. Par jour de récolte, il faut compter 2 heures de nettoyage et d'entretien quotidien, ce qui est décisif pour la qualité du vin. Au fil des ans et suivant le degré d'utilisation de la machine, il faudra considérablement augmenter la somme prévue pour les réparations et l'entretien. Selon des statistiques publiées en France, il faut compter avec une somme de sFr. 300.- par hectare à partir de la 6^{ème} ou 7^{ème} année. Il est clair qu'un investissement personnel de travail aiderait à économiser des heures à l'atelier du spécialiste.

Selon les dires de Pierre Forestier, la vendange mécanique comparée à la vendange manuelle n'est pas moins chère pour autant que l'on dispose d'un personnel qualifié. Aujourd'hui, il ne se lancerait probablement plus dans une telle entreprise car bien des gens sont à nouveau à la recherche d'un travail et ceci pas uniquement pour la vendange mais dans l'agriculture en général. Malgré ses difficultés, ce secteur de l'économie paraîtrait plutôt sûr et stable. Zw.

l'intensité de vibration et à la vitesse de la machine.

De nouvelles techniques de travail soit un entretien minime du sol et un enherbement entre les lignes favorisent la vendange mécanique. Toutefois, du point de vue de l'approvisionnement en eau, l'enherbement et la vigne ne doivent pas entrer en concurrence.

Quelles adaptations la mécanisation de la vendange requiert-elle?

Mis à part les obstacles législatifs, je pense que la mécanisation s'introduira en Suisse là où la topographie du terrain le permettra. Dans le vignoble genevois, nous comptons environ sur 25 machines. Il est cependant difficile d'estimer combien de machines, équipées de dispositifs supplémentaires il faudrait acquérir pour procéder simultanément à la taille de la vigne et à son traitement.

La mécanisation est l'affaire de tous ceux qui sauront l'intégrer harmonieusement à leurs vignes; et ceci sans négliger les aspects œnologiques et économiques de l'élevage du vin. C'est à ces conditions que la vigne et le vin garderont leur signification et leur charme. Zw.

Quelles adaptations la mécanisation de la vendange a-t-elle pour conséquences?

Comme je l'ai déjà mentionné, les deux façons traditionnelles de planter la vigne dans notre canton se prête à la vendange mécanique. Lors de la taille, on prendra les mesures nécessaires afin que les grappes soient sur une ligne;

de même on y pensera lors de la plantations de nouvelles vignes. Où cela le nécessite, il faudra renforcer les branches à fruits. La mécanisation de l'effeuillage a pour conséquence une augmentation des grappillons non mûrs et de conscrits. Il faut les éliminer avant la récolte ou les laisser suspendus au cep, grâce à un réglage parfait, à l'adaptation de

SOCIÉTAIRES

assistez nombreux aux manifestations de votre Section!