**Zeitschrift:** Technique agricole Suisse **Herausgeber:** Technique agricole Suisse

**Band:** 82 (2020)

**Heft:** 10

**Artikel:** Mécanisation et travail manuel sont complémentaires

Autor: Hunger, Ruedi / Villinger, Moritz

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1085443

#### 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: 28.11.2025** 

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



Moritz Villinger: « A première vue, la mécanisation a été moins spectaculaire en viticulture que dans le reste de l'agriculture ». Photos: Ruedi Hunger

# Mécanisation et travail manuel sont complémentaires

Moritz Villinger travaille comme maître vigneron-encaveur au Centre de formation et de vulgarisation du Plantahof à Landquart (GR). Le vignoble exploité par le centre occupe 250 ares sur la commune de Malans. Moritz Villinger a accordé un entretien à *Technique Agricole* au sujet de la mécanisation en viticulture, aujourd'hui et demain.

#### Ruedi Hunger

#### Technique Agricole: Ces dernières décennies, de nombreuses tâches ont été mécanisées en agriculture. Est-ce également le cas en viticulture?

Moritz Villinger: La vigne a toujours demandé beaucoup de travail, et les vignerons essaient constamment de le simplifier quand cela s'avère judicieux. Simplifier implique de mécaniser des opérations. Vue sous cet angle, la mécanisation est entrée dans la viticulture depuis des décennies, bien que cela soit moins spectaculaire que dans d'autres domaines de l'agriculture. Par ailleurs, il y a beaucoup de vignobles en pente ou en terrasses où la mécanisation reste marginale.

#### Outre la vendange manuelle, la taille de la vigne représente un travail colossal. Est-elle mécanisable?

Oui et non. Oui, parce qu'il existe des prétailleuses qui permettent de réaliser les travaux préparatoires. Non, parce que c'est à du personnel spécialisé qu'incombe de sélectionner correctement « yeux » et sarments. Pour ce faire, le travail manuel restera toujours nécessaire. Mais peut-être qu'on cherche trop loin. Les sécateurs électriques et pneumatiques font partie de la mécanisation, même si ce ne sont pas des outils spectaculaires. Nous taillons la vigne à la main: le prétaillage manuel dans un premier temps, puis les finitions dans une seconde phase.

### A quelles conditions peut-on mécaniser une opération?

Gardons l'exemple de la taille. Pour utiliser une prétailleuse ou même une tireuse à sarments, il faut une structure propre et en lignes droites. Ces appareils sont attelés à l'avant du tracteur; le conducteur doit se concentrer en priorité sur l'outil, afin de ne pas endommager les fils et poteaux de palissage. Il est essentiel qu'il y ait suffisamment d'espace pour tourner aux extrémités des parchets où l'on utilise des tracteurs et des outils.

#### Peut-on mécaniser des opérations comme la taille avec du matériel utilisé en commun entre exploitations ou chaque vigneron achète-t-il son propre matériel?

Trois points doivent être considérés: la fenêtre de temps disponible pour effectuer le travail, la capacité à l'hectare des machines – souvent relativement modeste sur certaines parcelles –, le fait de réaliser la tâche dans un délai convenable. Hormis la taille, de nombreuses opérations doivent

être achevées dans une fenêtre de temps étroite, car elles doivent être réalisées pendant la période de végétation, et à peu près au même moment par tous les vignerons d'une même région. En outre, le viticulteur a besoin d'avoir certaines machines en propre; on peut aussi parler d'une « mécanisation de base ». Il y a toutefois des équipements qui sont utilisés collectivement. Exception faite de la récolte avec des machines à vendanger, il n'y a pas d'entrepreneurs qui interviennent en viticulture, du moins pas ici dans notre « Seigneurie grisonne ».

### Y-a-t-il des tâches qu'on ne saurait raisonnablement mécaniser?

Je dirais partout où l'œil humain est irremplaçable; c'est-àdire pour la phase décisive de la taille, la sélection des sarments et des bourgeons ou encore l'éclaircissage des grappes.

### Pensez-vous que la vendange mécanique va devenir une méthode de récolte standard?

Pas pour le moment; je devrais peut-être dire « pas encore ». Nous ne rencontrons actuellement aucun problème pour trouver du personnel pour les vendanges. Cela signifie que les exploitations viticoles moyennes ne manquent pas de bras ni d'aide. La machine à vendanger avec son énorme potentiel est plutôt destinée aux grands domaines. Même là où des parchets doivent être vendangés rapidement en raison de la météo ou d'autres motifs, le besoin de mécaniser est moindre. Les années difficiles avec beaucoup de grains pourris – je pense à l'an dernier – la vendangeuse est même moins avantageuse que la récolte manuelle.

#### Est-ce que le type de vendange exerce une influence sur la qualité du vin à venir, ou bien sont-ce les étapes suivantes qui sont décisives?

Une vendange manuelle mal conduite est tout aussi désastreuse qu'une récolte mécanique peu soignée. D'une manière générale, il y a, en plus de la météo, deux préalables décisifs pour obtenir un bon vin: d'abord l'entretien de la vigne tout au long de l'année, et ensuite la qualité des opérations de vendange.

### Parle-t-on aussi de numérisation et d'automatisation dans la viticulture suisse? Si oui, dans quel domaine?

Oui, évidemment. La numérisation est un sujet important qui fait l'objet de bien des discussions. Je pense au contrôle du feuillage, à la mesure de la vitalité et à l'apport de fertilisants ou encore à la détermination des besoins en eau. Les vignerons sont réceptifs à tout ce qui contribue à la qualité du raisin.

# Quelle chance donnez-vous aux «robots agricoles »? Et enfin une dernière question: quelle importance les drones ont-ils ou revêteront-ils?

Certains projets sont bel et bien prometteurs. L'avenir nous dira s'ils seront mis en œuvre ou utilisés comme prévu. Je crois que les robots ont du potentiel, en particulier pour la régulation de la végétation sur les interrangs. En outre, le recours aux drones donne pour le moment de bons résultats. Ils sont utilisés pour observer et contrôler la vigne mais aussi pour la protection des plantes, autorisant une automatisation poussée. Ils vont se répandre, notamment dans les vignobles en pente.



















- KUHN Faucheuses à disques
- KUHN Faucheuses à tambours KUHN Combinaison presses
- KUHN Conditionneur
- KUHN Giro-faneur
- KUHN Giro-andaineur
- KUHN Andaineur à tapis
- KUHN Presses balles rondes
- KUHN Combinaison presses balles rondes enrubanneuse
- KUHN Presses balles carrées
- KUHN Enrubanneuses (rondes ou carrées)
- KUHN Bec à maïs

## LE MEILLEUR INVESTISSEMENT POUR MON AVENIR

Responsable Suisse Romande: Jacques-Alain Pfister, Tél: 079 928 38 97

KUHN Center Schweiz 8166 Niederweningen Tél +41 44 857 28 00 Fax +41 44 857 28 08 www.kuhncenterschweiz.ch



be strong, be KUHN