

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Des machines à vendanger ? « Allo ! »

## Des machines à vendanger ? « Allo ! »

Par *Anonyme*

Créé le 02/04/2013 10:11

Des machines à vendanger en Champagne pour éviter de payer trop de charges. Un propos évoqué par Pascal Férat, président du Syndicat général des vignerons, une petite phrase lancée il y a quelques semaines en réaction à la fin des exonérations sur les salaires. Si l'idée peut faire peur en terme d'image, de nombreux viticulteurs ne seraient pas contre l'arrivée de ces engins permettant un gain de temps, de qualité et surtout d'argent. Sans oublier de rendre plus simple la gestion de près de 100 000 saisonniers chaque année.

D'après le cahier des charges de l'AOC champagne, « tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisins entières est interdit. » La vendange manuelle reste la seule possibilité car la particularité champenoise étant de produire un vin blanc pour les trois quarts à partir de raisins à pellicule noire, les raisins doivent arriver sains et intacts au centre de pressurage. L'enjeu de cette règle est qualitatif : il s'agit d'éviter toute macération des baies dans le jus avant le pressurage, pour garantir la fraîcheur des vins et éviter leur coloration. L'intégrité du raisin est ainsi protégée que cela soit pour la couleur ou pour l'oxydation.

### Produire un vin blanc à partir de raisins noirs

Cette intégrité a un prix : en 2011, le rendement était fixé à 12 500 kg/ha, la masse salariale globale des vendangeurs a représenté plus de 101 millions d'euros et le montant des charges sociales sur salaires versées à la MSA près de 25 millions d'euros. Il faut rappeler que le projet de loi de finances pour 2013 prévoit une réduction drastique des exonérations de charges patronales lors de l'embauche de travailleurs occasionnels.

De quoi faire augmenter sensiblement la facture. D'après les calculs du SGV, sur une semaine de paie de cueillette d'un saisonnier lors des vendanges, soit 881,51 euros, les sommes des charges patronales passent de 44 euros à 109 euros.

Il faut savoir que 10 % des vins produits dans le monde sont effervescents Environ 3,4 milliards de bouteilles. La Champagne représente 10 % de ces 10 %. Et on se doute qu'à travers les vignes à rangs larges dont sont issus ces vins effervescents du nouveau monde, passent un grand nombre de machines à vendanger. Elles apportent une certaine souplesse : la machine peut être sortie au gré du temps et de la maturation respective des parcelles, ce n'est pas le cas pour les hordons de vendangeurs. Pourtant, il est évident que dans les galipes champenoises, où les vignes sont à rangs étroits, les vendanges manuelles sont préférables pour récolter le raisin, parce que la machine ne peut remplacer la main de l'homme.

De plus il n'en reste pas moins vrai que si l'on se réfère à nouveau au réel problème de la coloration, à l'heure actuelle, aucune machine ne peut éviter que les raisins soient

altérés. Seules des pratiques œnologiques, types charbon ou filtrage, pourraient arriver à faire disparaître l'aspect coloré du jus, et en cela il faudrait toucher à la vinification. Et par extension aux arômes des vins. Voilà quelque chose de réhibitoire pour la Champagne. Pour l'instant.

Sophie Claeys-Pergament

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Les machines à vendanger apportent une certaine souplesse mais ne remplacent pas la main de l'homme.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/des-machines-a-vendanger-allo>