

Champagne : vers une mécanisation du palissage ?

PUBLIÉ LE 10/06/2014

Par Yann Tourbe

Aube - Le Groupement de développement viticole n'attendait sans doute pas autant de participants à sa demi-journée de démonstration de palissage mécanique.



Vincent Martin pouvait être content de son coup. Jeudi après-midi, le président du Groupement de développement viticole de l'Aube avait organisé une démonstration de matériels de palissage mécanique montés sur chenillards. Entre 150 et 180 représentants du vignoble, techniciens et vignerons, s'étaient déplacés sur le site du vignoble expérimental d'Essoyes pour y assister. De là à dire que la moitié du vignoble aubois s'était déplacée, il n'y a qu'un pas, presque franchi si l'on fait le compte des hectares en jeu avec certains représentants de maisons ou de coopératives.

Un signe des temps pour certains, que le souvenir des charges patronales de la dernière vendange pousse à chercher des alternatives mécaniques au travail manuel. « On voit que les charges sociales ont augmenté », notait quelqu'un dans l'assistance, « pour une animation du même type, il y a trois ans, il y avait beaucoup moins de monde ».

Malgré des conditions pas forcément idéales (violentes averses et sol meuble dans les rangs de démonstration), les participants ont pu se faire leur propre opinion sur le principe. Convaincus, ou pas, ils se sont montrés très attentifs aux explications.

La question de l'emploi en zone viticole

Pour les deux matériels de palissage présentés (DMP et Provitis), le système est semblable : le chenillard avance dans le rang en disposant deux fils de relevage d'un côté et de l'autre et en les agrafant. La végétation est relevée grâce à deux bras disposés en biais et équipés d'un tapis roulant. Propriétaire de la palisseuse Provitis en démonstration, Jean-Marie Gautherot de Celles-sur-Ource assurait pouvoir travailler seul « 80 ares en une journée avec les bonnes conditions ». Les bonnes conditions, ce sont en particulier des parcelles suffisamment grandes pour limiter le nombre de manœuvres. En cas de petites parcelles, ce chiffre peut descendre à 50 ares. Contrairement à la démonstration, qui a relevé la végétation en un seul passage haut, lui passe au moins deux fois, « sans lésiner sur les agrafes » et en fonction de la végétation. Sa machine, hors chenillard, coûte environ 15 000 €, et demande selon lui peu d'entretien.

Les avis étaient très divergents sur la qualité du travail proposé par les palisseuses. Mais que l'assistance ait, ou non, été convaincue par les démonstrations, la question de la multiplication des matériels de ce type, et de leur impact sur l'emploi en zone viticole, est désormais posée.

AILLEURS SUR LE WEB

Œufs mimosas au fromage
Kiri® - Cuisine à quatre
mains

A LIRE SUR LEST-ECLAIR.FR

Cyclisme / Arassus a trouvé
de la résistance au prix de
Nozay



Des idées de menus pour manger varié et équilibré- **Manger Bouger**

Partagez un moment de complicité avec vos enfants : Flans carottes au fromage Kiri®- Kiri

5 coiffures à faire soi-même- **Envie de Plus**

Gâteau au fromage Kiri®- **Cuisine à quatre mains**



Estac / Khassa Camara, la confiance en plus

Un triple meurtre qui fait encore parler

L'association sportive Diana sport, six mois après

En cinquante ans, le naturisme a pris corps dans l'Aube

Recommandé par



Ajouter un commentaire...

Publier également sur Facebook

Publier en tant que Maxime Bodenan (Ce n'est pas vous ?)



Fabienne Piron

Très septique par cette machine gadget qui ne pourra jamais remplacer l'humain !... surtout pour séparer correctement les brins et surtout en cépage pinot noir.

[Répondre](#) · [J'aime](#) · 1 · [S'abonner à la publication](#) · Hier, à 13:43

Module social Facebook