

17^e Salon Tendance
NATURE

14.15.16 MARS VENDREDI 14H-19H - SAMEDI & DIMANCHE 10H-19H
PARC DES EXPOSITIONS-REIMS
WWW.TENDANCE-NATURE.FR



l'hebdo du vendredi vous offre
8 Invitations
Valable pour
2 personnes
CCRB vs Denain 25/2



CONSEILS, RENCONTRES, AFFAIRES, PARTAGES D'EXPÉRIENCE :
**LE FORUM EUROPÉEN DÉDIÉ AUX START-UP
ET ENTREPRENEURS INNOVANTS !**
1^{ER} ET 2 AVRIL - CENTRE DES CONGRÈS DE REIMS



**l'hebdo
du vendredi**

ÉDITIONS

Reims Troyes
Châlons Toutes éditions
Épernay

TOUTES ÉDITIONS

AGENDA

Concerts Spectacles Semaine
Expos Conférences Portfolios
Chiner Cinéma Vidéos

IMAGES

FORMATS

Dossiers Interviews
Portraits

HUMEURS

Éditos Insolites
Un.an.de.+

AUSSI

Facebook
Twitter
Horoscope

Recevez nos newsletters Éd. Marne Éd. Troyes

ACCUEIL ACTUALITÉS SOCIÉTÉ POLITIQUE ECONOMIE ENVIRONNEMENT SPORT CULTURE LOISIRS

MUNICIPALES 2014 STADE DE REIMS

ÉCONOMIE > RÉGION CHAMPAGNE

publié le vendredi 24 janvier

La mécanisation de la vendange s'écrit aujourd'hui

Pascal Férat, président du Syndicat général des vignerons de la Champagne, a de nouveau évoqué la mécanisation de la vendange à l'occasion d'une conférence de presse, mardi 20 janvier. Agitée comme une menace face à la hausse des charges patronales sur les emplois saisonniers, le Syndicat réfléchit en fait sérieusement à cette mécanisation.



(© L'Hebdo du Vendredi)

Y a-t-il une contradiction entre l'approche mécanique de la vendange et la mise en avant du prestige, de l'excellence, du luxe, vecteurs importants de la communication du champagne ? Pascal Férat semble jouer le grand bluff, mais à force de répéter qu'il est sérieux quand il parle de mécanisation, ne risque-t-il pas de s'enfermer dans sa « menace », à l'origine destinée à faire pression sur le gouvernement lors de l'annonce, puis de la mise en application, depuis la dernière vendange, de la forte hausse des cotisations patronales sur les emplois saisonniers ? Le SGV reconnaît d'ailleurs comme un échec de ne pas avoir réussi à faire plier le gouvernement, alors que la même année, même un Commissaire européen pliait, une première dans l'histoire de l'Union européenne, devant le lobby viticole qui militait pour le maintien - obtenu - des droits de plantation.

« Sur les cotisations sociales, on nous a collé des barèmes qui sont ceux de l'hôtellerie, ne décolère pas Pascal Férat. Résultat, il y a moins de monde dans les réfectoires pendant la vendange, et plus de caravanes partout. » La mesure est vécue de manière particulièrement injuste en Champagne, où la filière viticole paie mieux, en moyenne 10 %, ses saisonniers. Et un petit coup de machine à vendanger, menace



LE FIL DE L'HEBDO

26/02 REIMS CULTURE - CONCERT - CONSERVATOIR Un Quatuor pour un duo
26/02 REIMS ÉCONOMIE - PROJET - HEXANET 3 millions d'euros pour le nouveau datacenter rémo
26/02 REIMS SOCIÉTÉ - PALMARÈS DES MAIRES - L'E 19e place pour l'élève Adeline Hazan
26/02 CHALONS-REIMS SPORT Victoire du CCRB face à Denain (83-75)
26/02 MONDE INSOLITE Lacunes d'outre-Atlantique
26/02 REIMS SOCIÉTÉ Journées Portes Ouvertes à L'ESAD
26/02 MARNE LOISIRS Où chiner samedi 1er et dimanche 2 mars
25/02 CHALONS CULTURE - MUSIQUES D'ICI ET D'AIL Premières notes d'un pop opéra baroque
25/02 TROYES SOCIÉTÉ Travaux de liaison
25/02 TROYES SOCIÉTÉ Carnaval
25/02 TROYES SOCIÉTÉ VOIR TOUT LE FIL

L'HEBDO EN PDF



ultime, en passant : « Elle va arriver plus vite que prévu !, sourit, jaune, Pascal Férat. Et si ça continue, la mécanisation ne concernera pas que la vendange. » Pascal Férat se dit prêt à rédiger un cahier des charges - et même qu'il a déjà commencé - pour demander aux industriels de plancher sur un projet de vendange mécanisée. « On est très sollicité pour avancer sur ce projet, on nous appelle pour nous demander le cahier des charges ! » Lequel cahier des charges pourrait être prêt d'ici 2015.

Couper les grappes, pas égrainer le raisin

Les releveuses mécaniques (le relevage des fils est effectué pour garder les brins rangés après la pousse, au printemps) avaient disparu de la Champagne ces dernières années, elles pourraient revenir... « On n'est pas favorable à une mécanisation à outrance, mais quelle solution apporter à nos viticulteurs pour contenir l'augmentation des charges ? » Pour rappel, les systèmes mécanisés qui existent aujourd'hui dans d'autres vignobles occasionnent des pertes de raisin. En Champagne, le montant de ces pertes, en l'état actuel, resterait sans doute plus élevé que le surcoût engendré par la hausse des cotisations sur les emplois saisonniers, estimé à 30 millions d'euros pour la vendange 2013.

En Champagne, il faudra toujours couper les grappes, question d'appellation, et pas égrainer, ce qui se fait déjà très bien mécaniquement. « Pour de nombreux industriels qui me contactent, explique Pascal Férat, inventer une machine qui coupe une « queue de raisin », comme ils disent, c'est facile. » Ce qui semble poser problème, ce sont les grappes cachées, ou celles emmêlées aux fils métalliques. « On peut faire évoluer la vigne. On est bien passé de la plantation en foule aux rangs. Après, s'il faut élargir les routes de trois mètres, non, mais s'il s'agit de relever un fil de cinq centimètres, ça, on peut. »

Le Gyropalette aussi avait fait débat

Pascal Férat reconnaît que si le gouvernement reculait sur la hausse des charges patronales sur les emplois saisonniers, « on serait embêté pour faire revenir la mécanisation sur le tapis ! » et défend le projet. « De très grands vins sont mécanisés, et en Champagne, beaucoup de monde est désormais prêt à aller au bout. » Le premier défenseur des vigneron rapproche le projet d'autres domaines comme la médecine, l'informatique, la télécommunication, les transports : « On fait bien rouler des trains sans pilote, et on voudrait nous dire que c'est parce qu'on ramasse à la main que notre produit est meilleur ? » Prenant l'exemple du tri des grappes, qui semble ne pouvoir être fait que par l'homme, Pascal Férat réplique : « Certains cueilleurs le font très bien, d'autres, non. Des chercheurs ont mis au point des robots capables de cueillir un abricot mûr et de laisser un fruit pas mûr sur la plante. Maintenant, pour nos raisins, si une machine ne peut pas faire mieux que l'homme, je ne vois pas l'intérêt. »

En son temps, l'invention du Gyropalette (machine à remuer les bouteilles de vins effervescents par casiers) par Claude Cazals, Jacques Ducoin, Pierre Martin et Georges Hardy en 1968 avait suscité plus qu'un débat. Ça avait presque fait scandale. Et pourtant, à partir de 1972, la profession a été totalement convaincue. Non seulement le remuage mécanique a remplacé un travail long et pénible pour l'homme, mais il est acquis que les bouteilles sont remuées plus précisément en Gyropalette qu'à la main.

La vendange mécanique ou robotique en Champagne est-elle appelée à vivre pareille histoire ? Rien n'est moins sûr, et s'il est acquis qu'on cueillera encore à la main pour un certain nombre d'années, parce que le développement de machines à vendanger prendra du temps, et que les investissements seront conséquents, le débat est plus que lancé. Respect de l'appellation oblige, c'est forcément par l'intermédiaire du CIVC qu'avancera ce dossier. A priori, le négoce n'y est pas opposé, et les vigneron resteront sensibles à ce que l'initiative vienne de leurs représentants du SGV.

L'histoire retiendra que la mécanisation de la vendange est née d'une lutte contre une décision de l'Etat. L'interprofession, qui a tant fait pour le modèle économique du champagne, n'est-elle pas issue de la révolte de 1911...

Tony Verbicaro

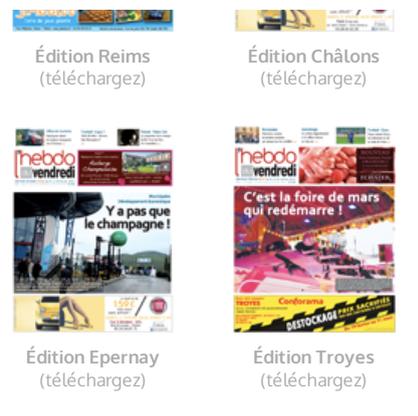
Vendange mécanique : qu'est-ce qui se pratique ?

Côté technique, la cueillette du raisin non égrainé, mais coupé grappe par grappe se pratique déjà de façon mécanique pour certains raisins de table. Mais ici, les vignes sont plantées en pergola, les fruits poussent plutôt haut, et c'est inimaginable, question de climat, en Champagne.

Dans les terroirs producteurs de vin où la mécanisation est déjà adoptée, on utilise des vendangeuses, sortes de tracteurs enjambeurs disposant de bras cueilleurs, secoueurs, batteurs ou fouetteurs qui font vibrer la vigne et tomber les grains vers un mécanisme de récupération. Si un aspirateur souffle sur les grains pour évacuer un maximum de feuilles et de branches tombées pendant le secouage, ce système de vendange est forcément moins propre que la cueillette manuelle.

Share 0

Tweet 0



VOIR LES ARCHIVES



L'AGENDA DE L'HEBDO

Exposition : Béton (REIMS) jusqu'au 31 mars Entrée libre - Rue du Temple, juste à côté de la gare
Exposition : Sur la route des Indes (CHALONS) jusqu'au 28 février le dim. de 14h30 à 18h30, fermé le mardi
Exposition : Collection Wattel (TROYES) jusqu'au 6 avril Musée d'Art Moderne.
Atelier nomade : Chic ! Une Grande Maison (CHALONS) jusqu'au 15 mars Sur inscription au 03 26 69 98 21 - Bibliothèque municipale
Exposition «Jeu» (CHALONS) jusqu'au 8 mars Entrée libre - Bibliothèque municipale
Foire de la Saint Glin-Glin (CHALONS) jusqu'au 2 mars Mercredi, samedi et dimanche de 14h à 18h
Exposition : 1814, Troyes dans la tourmente (TROYES) jusqu'au 6 mars Médiathèque du Grand Troyes.
28°W de François Roca et Fred Bernard (EPERNAY) jusqu'au 1 mars Entrée libre aux horaires d'ouverture de la galerie
La Campagne de France de 1814 (CHALONS) jusqu'au 31 mars Entrée libre - Galerie Lallement, Hôtel de Ville
Cours : Les arts et la bible (TROYES) jusqu'au 17 mars Institut Rachi.

VOIR TOUT L'AGENDA

