Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 126 (2018)

Artikel: Le coût de la culture viticole dans la seconde moitié du XXe siècle
Autor: Droz, Philippe
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-954821

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: 02.07.2025

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

PHILIPPE DROZ

LE COÛT DE LA CULTURE VITICOLE DANS LA SECONDE MOITIÉ DU XXE SIÈCLE

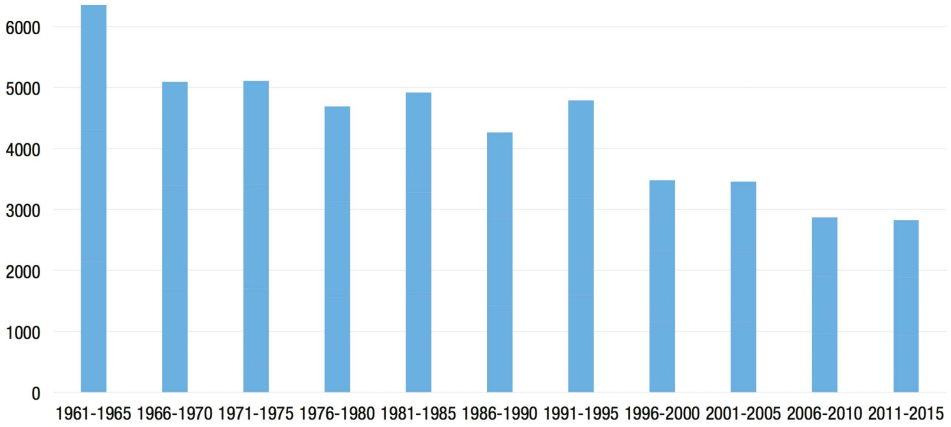
Fruit de la vigne et du travail des hommes, la production du noble breuvage exige beaucoup de savoir-faire et d'implication de la part des producteurs. Taille, travaux du sol, travaux en vert, protection phytosanitaire, vendanges, la liste est immuable. Cependant, les conditions économiques, le progrès techniques, les attentes des consommateurs et des producteurs évoluent. Les viticulteurs se sont souvent spécialisés et l'encavage au domaine avec la vente directe s'est développé. Pendant longtemps, la culture de la vigne dans nos contrées est restée assez uniforme, avec le gobelet (taille courte composée généralement de 3 ou 4 cornes, charpentières, d'où sont issus les sarments qui sont attachés à un échalas enfoncé au pied du cep) comme mode de conduite le plus répandu. Les fortes densités (environ un cep par mètre carré) permettent des productions importantes et le Chasselas s'y prête bien. Le terrain et l'ensoleillement sont utilisés au mieux. Seul l'espace pour le passage des hommes et des petites machines entre les ceps doit être maintenu. La culture exige une quantité de travail très importante, mais les opérations sont assez simples. Dans les années 1960, on compte environ 1 500 heures de travail par hectare de vigne et par an. Depuis lors, les techniques et les équipements à disposition ont beaucoup évolué et permis une rationalisation de la culture de la vigne.

DONNÉES PRISES EN COMPTE POUR LAVAUX ET LE CHABLAIS

Afin d'établir le coût de revient des raisins et du vin, les interventions viticoles sont relevées et enregistrées régulièrement par des viticulteurs, sous l'expertise de la Commission fédérale, puis par la centrale de vulgarisation agricole AGRIDEA[1]. Chaque année depuis 1961, les coûts de production sont calculés pour diverses régions de Suisse, puis pour divers modes de conduite de la vigne. Ces travaux publiés forment la base de cette étude. Or, les coûts de production exprimés en francs par hectare sont influencés par de nombreux facteurs comme les salaires, les taux d'intérêt ou le coût

1 « Développement de l'agriculture et de l'espace rural », site Internet [www.agridea.ch], consulté le 21 octobre 2017.

Besoins totaux en main-d'œuvre dans le vignoble de Lavaux en h/ha et par an



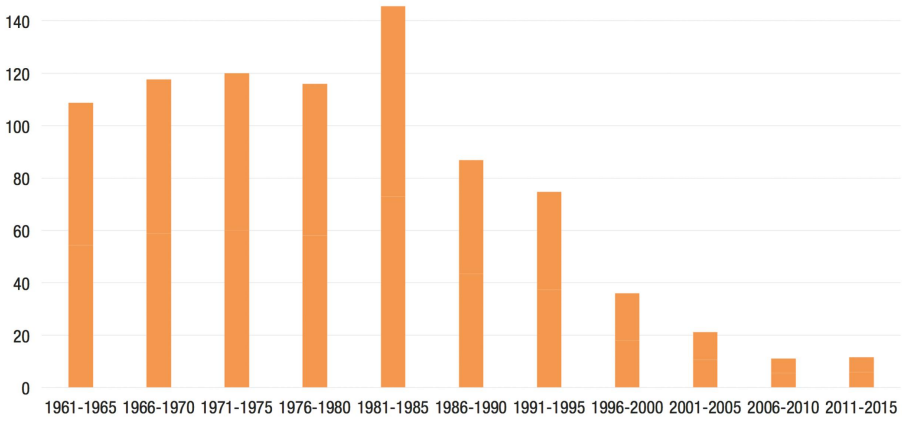
des machines et des carburants. Pour cette raison, le présent article se concentre sur les heures de main-d'œuvre nécessaires à la culture de la vigne, qui illustrent bien l'évolution des techniques.

Les enregistrements de 1961 à 1996 se rapportent exclusivement à des parcelles viticoles du cœur de Lavaux (à l'ouest de Vevey). Entre 1991 et 1995, la base statistique est très réduite, les chiffres concernent des parcelles situées dans le Dézaley et dans les situations les plus extrêmes du vignoble. De 1997 à 2009, l'échantillonnage se modifie. Les enregistrements ne sont plus regroupés par région géographique mais en fonction du mode de conduite et du niveau de mécanisation. Pour cette période, nous avons pris comme référence les vignes étroites conduites sur fils de fer sans mécanisation, situation typique pour le vignoble étudié ici, soit les exploitations de Lavaux, du Chablais et du Valais. À partir de 2009, le niveau de mécanisation de la référence a de nouveau changé et se rapporte à des vignes toujours denses mais avec une mécanisation légère, ce qui est désormais la situation la plus commune dans le vignoble de Lavaux où la mécanisation a progressé. Afin de limiter les variations dues à des aléas climatiques (grêle, fortes pressions des maladies, coulure, etc.), les chiffres présentés se rapportent à des moyennes de cinq ans et non à des références annuelles.

ÉVOLUTION DES TRAVAUX LIÉS AU SOL

L'introduction des herbicides dans les années 1960 a permis une réduction importante des pénibles travaux d'entretien du sol. Là où la charrue, les rablais et autres instruments aratoires limitaient la concurrence de la végétation spontanée au prix d'un travail pénible et lent, l'application des herbicides s'est rapidement imposée. Le renoncement au travail du sol a partiellement réduit l'érosion, problème récurrent durant les épisodes de fortes précipitations dans les sols viticoles travaillés. Plus besoin donc de remonter la terre emportée par le ruissellement à la suite des orages estivaux.

Évolution du temps de travail pour l'application de la fumure en h/ha et par an



En moyenne, on comptait près de deux cents heures de travail par hectare pour le désherbage au milieu des années 1960 ; on n'en compte plus qu'environ trente actuellement. Les travaux de buttage et de débuttage, les remontages de terre et les travaux profonds du sol ont pratiquement disparu, alors qu'ils représentaient une charge en travail de trois cent cinquante heures par hectare il y a encore cinquante ans.

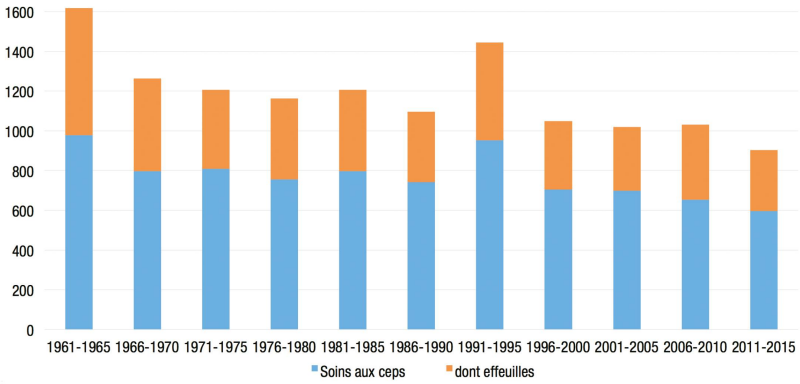
Une prise de conscience environnementale apparaît à partir des années 1980, conduisant au remplacement progressif des herbicides racinaires (qui ne demandent qu'une application printanière) par des herbicides foliaires appliqués à plusieurs reprises et souvent sur une part restreinte de la surface. L'enherbement entre les rangs des vignes mécanisables se généralise. La fauche s'impose donc comme une nouvelle activité pour le viticulteur. Ces changements de pratiques génèrent à nouveau une légère croissance des besoins en travail pour le désherbage et l'entretien de l'enherbement.

Durant la période étudiée, le développement et la baisse du coût des engrais chimiques modifient aussi les pratiques de fumure. Le fumier lourd, encombrant et difficile à épandre est de moins en moins utilisé. Les statistiques montrent clairement cette transformation. Avec l'enherbement des vignes, les taux de matière organique sont maintenus, l'apport de fumier (actuellement plutôt de compost) n'est souvent plus nécessaire pour entretenir la matière organique des sols.

Au total, les soins au sol qui exigeaient encore près de 600 heures de travail par hectare au début des années 1960 n'en requièrent plus qu'environ 70 au tournant du millénaire. Depuis lors, les préoccupations environnementales et le souci apporté à la qualité des sols ont conduit à favoriser un enherbement maîtrisé du vignoble. Ces travaux ont augmenté à nouveau, mais dans une moindre mesure.

Le passage de certains domaines à l'agriculture biologique, avec pour conséquence l'abandon de la fumure chimique et des herbicides, développe de nouveaux itinéraires techniques plus gourmands en travail (fauche entre les ceps, apports de compost,

Évolution des soins aux ceps en h/ha et par an



travaux mécaniques du sol). Ce n'est nullement un retour aux anciennes méthodes, mais l'utilisation raisonnée de nouvelles techniques et d'équipements adéquats pour résoudre l'équation complexe de l'entretien du sol et de favoriser ses processus biologiques. En effet, la minéralisation de l'humus, stimulée par les travaux du sol, fournit de l'azote à la plante aux moments souhaités, palliant les phénomènes de stress azotés dont les répercussions négatives peuvent même péjorer la qualité des vins.

ÉVOLUTION DES MODES DE CONDUITE ET DÉVELOPPEMENT DE LA MÉCANISATION

Dans la seconde moitié du XXe siècle, avec le coût de la main-d'œuvre qui augmente et l'attrait de salaires plus élevés, le recrutement du personnel devient plus difficile. La mécanisation se développe, plus tardivement et plus lentement dans la viticulture que dans les autres branches agricoles, car la pente et le morcellement représentent des obstacles importants. Avec l'introduction de nouvelles sélections, de la fumure minérale et de la professionnalisation des viticulteurs, les rendements augmentent, bien qu'ils soient toujours dépendants des aléas climatiques et qu'ils varient donc beaucoup d'un millésime à l'autre. Les rendements moyens passent d'environ cinquante hectolitres à l'hectare en 1950 à plus de cent dans les années 1980.

La limitation des rendements, introduite en 1992, accélère la mutation des modes de conduite. Les systèmes denses et exigeants en main-d'œuvre ne parviennent plus à compenser les coûts malgré leur fort potentiel de production. On augmente alors les écartements entre les rangs afin de réduire les coûts. Par ailleurs, la petite mécanisation se développe à partir des années 1990. Elle exige la création de passages plus larges pour les chenillettes qui viennent faciliter les travaux. La transformation du vignoble s'accélère encore avec la plantation des vignes en travers de la pente, la réalisation de petites banquettes enherbées et la généralisation du palissage sur fil de fer. Dans de nombreuses situations, une partie des soins aux ceps n'est que progressivement mécanisée : palissage, cisaillage, plus récemment effeuillage. Les petites parcelles dans les

zones en forte pente, entourées de murs et donc inaccessibles aux machines ont moins profité de ces évolutions, et plus tardivement. Cette transformation du vignoble est toujours en cours. Culture pérenne, la vigne n'est renouvelée qu'à un rythme de vingt à quarante ans selon les cas.

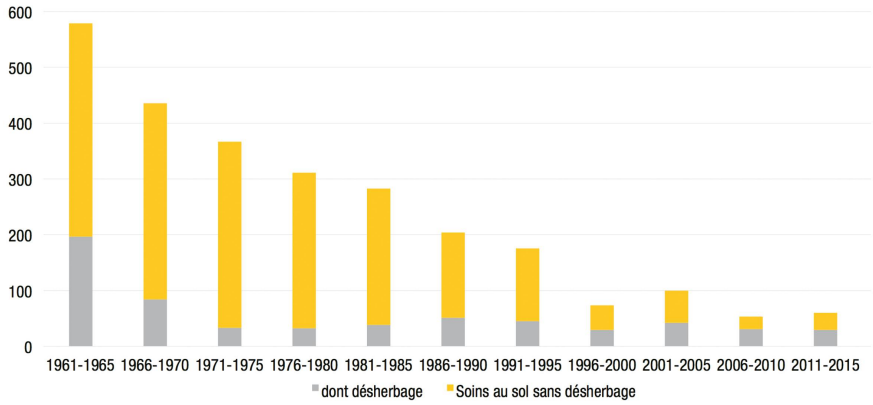
Le travail exigé par les palissages, les rebiolages (opération consistant à supprimer les entrecoeurs qui apparaissent à l'aisselle des feuilles sur les sarments principaux, terme suisse) et la suppression des feuilles surnuméraires a été considérablement réduit grâce à la conduite sur fils de fer. Il n'est plus nécessaire d'attacher individuellement les sarments de chaque cep, le palissage se gérant au niveau d'une haie foliaire. Par contre, les autres travaux, tels la taille et l'ébourgeonnage, sont toujours effectués manuellement et chaque cep est soigné individuellement. La réduction des densités, l'apparition des sécateurs pneumatiques puis électriques, qui permettent de sectionner sans effort les sarments épais et durs, puis l'abandon des sarments coupés sur le sol, sont des techniques qui ont permis de réduire quelque peu les besoins en main-d'œuvre pour ces opérations.

ÉVOLUTION DES TECHNIQUES DE PROTECTION DE LA VIGNE ET VENDANGES

Les techniques de protection contre les nombreuses maladies et les ravageurs qui affectent la vigne ont également évolué avec la mécanisation. L'atomiseur et les tuyaux, voire même la pompe à traiter à dos, ont été progressivement abandonnés au profit de l'hélicoptère et des pulvérisateurs portés par divers types d'engins. L'introduction puis la généralisation de la technique de confusion sexuelle ont permis de réduire voire de supprimer les traitements insecticides. Il s'agit de diffuser dans le vignoble des phéromones synthétiques qui empêchent les mâles des tordeuses de la vigne, papillons, de trouver les femelles et de s'accoupler, ce qui réduit drastiquement les pontes. Cette technique est très spécifique, chaque espèce ayant son propre parfum hormonal. Le développement de la production intégrée, avec l'implantation d'acariens auxiliaires, a aussi rendu très rare l'utilisation d'acaricides contre les ravageurs. La protection des vignes contre les maladies et ravageurs nécessitait environ cent heures de travail par hectare entre 1960 et 1985, alors qu'actuellement une quarantaine suffisent. Ce chiffre varie cependant très fortement d'une exploitation à l'autre, selon les techniques d'application utilisées (hélicoptère, pulvérisateur automoteur ou atomiseur à dos). Généralement, les diverses techniques sont utilisées en parallèle, selon les parcelles et les possibilités de mécanisation.

Récompense du travail de l'année, la vendange est la tâche qui a connu le moins de changement, le sécateur restant l'outil de référence. Dans les coteaux de Lavaux, les vendanges mécaniques sont inimaginables et le recours à un personnel nombreux

Évolution des soins au sol en h/ha et par an



reste de mise. Le porteur de vendange a souvent laissé la place à des transports mécaniques, chenillettes et, dans les coins les plus abrupts, monorail et hélicoptère. Les besoins en main-d'œuvre ont néanmoins été réduits, d'environ 450 heures par hectare en 1960 à environ 200 aujourd'hui. Mais l'état sanitaire du raisin, l'organisation du chantier des vendanges et les rendements sont toujours à l'origine de grosses variations d'une année à l'autre.

CINQUANTE ANS DE PRATIQUES

La rationalisation des travaux viticoles a considérablement changé l'ambiance dans le vignoble. Si l'on y rencontre toujours une présence humaine importante, particulièrement dans les périodes d'effeuilles et de vendanges, force est de constater qu'il n'y a plus la même vie dans les vignes qu'autrefois. Les besoins en main-d'œuvre sont presque trois fois inférieurs actuellement à ce qu'ils étaient dans les années 1960. Dans la plupart des branches de production agricoles ainsi que dans le vignoble bien mécanisé d'autres régions, la réduction est encore bien plus marquée car la totalité (ou presque) des travaux a pu être mécanisée avec l'usage de tracteurs puissants et d'équipements de plus en plus performants.

La culture de la vigne suit ainsi, souvent avec un peu de retard, l'évolution générale de la société et des pratiques agricoles. Le potentiel pédoclimatique, la qualité des cépages et le savoir-faire des vignerons permettent de maintenir sa culture sur les coteaux de Lavaux, malgré la concurrence des vins issus de vignes de plaine beaucoup plus faciles à cultiver et à moindre coût. Ce vignoble réputé constitue toujours la source de revenus de très nombreuses familles vigneronnes et de leurs employés, malgré des coûts supérieurs par rapport aux vignobles plus facilement mécanisables. Ainsi, les acteurs de la vigne œuvrent ensemble à la mise en valeur de ce paysage unique, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin et des promeneurs.