

Choisir son **automotrice**

Mélange ■ Dans le choix d'une mélangeuse, le type de vis, horizontale ou verticale, peut faire l'objet de débat. Nous avons demandé leur avis à deux constructeurs en vue, RMH et Sgariboldi.

On compte une quinzaine de marques de désileuses automotrices sur le marché français. L'offre se répartit entre les machines à vis horizontales, en baisse, et à vis verticales, en hausse. Pour connaître les arguments des constructeurs sur les options technologiques, nous avons choisi d'en interroger deux. D'abord RMH, qui est la marque "historique", et ensuite Sgariboldi, qui propose trois types de mélange.

RMH a fait ses débuts en France avec le modèle 420 C, à quatre vis horizontales. "L'entreprise a commencé son activité en 1956, raconte Benoît Boutillier, animateur commercial Grand Ouest, et elle est venue à la vis verticale au milieu des années 90. RMH vient d'arrêter la fabrication des mélangeuses à vis horizontales." La demande des clients pour les vis verticales est nette, "quand un client y a goûté, il y reste." Par ailleurs, RMH utilisait un principe de quatre vis : "Elles étaient plus chères à construire et à entretenir, elles pouvaient comprimer trop fort le fourrage en ration humide, et n'offraient pas une vidange parfaite." En plus, les bols acceptent les balles de foin ou de paille entières. Pour réduire l'inconvénient de la hauteur (passage en vieux bâtiments), RMH a développé des modèles surbaissés (les VSL). La 14 m³ VSL ne mesure que 2,80 m, contre 2,98 m pour le modèle de base, la VL.

Penser aussi au service

Il y a quelques années, RHM faisait les trois quarts du marché français des automotrices. Aujourd'hui, c'est seulement la moitié mais sur un nombre total qui augmente. Les particuliers, qui se parta-

gent le marché à 50/50 avec les cuma, y viennent aussi. Ils représentent également un débouché pour les machines de seconde main.

Benoît Boutillier constate que la concurrence se fait plus pressante. "On ne peut pas suivre les prix d'un constructeur qui vend en direct, mais les clients doivent prendre en compte la qualité du service. Nous faisons beaucoup d'efforts à ce niveau, comme de gérer le stock de pièces détachées en commun avec nos collègues allemands." Il relève aussi un point déterminant pour les cuma : la réception routière. Cette formalité administrative très lourde coûte cher au constructeur, et donc au client, mais elle est indispensable. "Nous réceptionnons les modèles phares par type. Ils sont donc systématiquement en règle. Pour les autres, nous procédons à une réception à titre isolé, c'est-à-dire au coup par coup."

Pour Sgariboldi, distribué en France par Lely, l'offre de mélangeuses est différente. En effet, ce constructeur donne le choix entre les monovis horizontales, les vis verticales et les pales. Jean Guichard, le directeur commercial, les place dans trois créneaux différents. "Notre gamme à vis horizontale est simple sur le plan mécanique puisqu'il n'y a qu'une seule vis. Elle est idéale pour les rations de type un tiers d'ensilage d'herbe pour deux tiers d'ensilage de maïs et un peu de paille et de foin, et marche bien aussi avec les rations sèches. En revanche, elle reste exigeante en surveillance pour éviter de mélanger trop longtemps les composants. Elle demande plus de savoir faire de la part du chauffeur. Les mélangeuses à vis verticale ont pour grand avantage d'accepter les balles rondes



La RMH 420 C, à quatre vis, a accompagné la création des premières cuma.



La VSL 16, un des modèles phares de la gamme RMH actuelle.

entières. Mais elles mélangent moins bien en cas de petites quantités, ou de composants de densité très différentes. Elles sont également assez hautes."

Maitriser le mode d'emploi

La mélangeuse à pale, la Gulliver, est évidemment le produit phare pour Sgariboldi, car elle permet de se démarquer de la concurrence. "Ce type de machine constitue une garantie contre les risques d'excès de mélange, car elle respecte le fourrage. Elle offre également une vidange intégrale, ce qui plaît beaucoup dans les groupes où cohabitent des éleveurs bio et conventionnels."

D'une manière générale, on reproche parfois aux mélangeuses à pales un manque d'efficacité dans le hachage des brins longs et une circulation insuffisante du fourrage dans le sens longitudinal. Sgariboldi y a



Benoît Boutillier, animateur des ventes pour les Grand Ouest, explique que RMH mise tout désormais sur la vis verticale.

répondu par deux fonctions spécifiques : "Pour ne pas être limité aux produits courts comme l'ensilage, les concentrés, la paille ou le foin issus d'une presse avec hacheur, nous avons justement ajouté un broyeur derrière la fraise pour recouper les brins longs, avec plusieurs réglages d'agressivité. Nous avons aussi conçu un convoyeur qui répartit automatiquement la matière sur toute la longueur de la cuve."

Ces deux constructeurs ont leurs arguments, mais ils montrent en tous cas que le système de mélange ne fait pas tout. La préparation du fourrage, longueur de coupe de l'ensilage, hachage de la paille ou du foin, intervient également. Et le savoir-faire du chauffeur reste déterminant. Un opérateur à choyer en regardant aussi du côté des options de confort : siège, climatisation, etc.

Pascal Bordeau



Jean Guichard distingue trois créneaux d'utilisation pour les trois technologies offertes par Sgariboldi.

Sgariboldi mise beaucoup sur la Gulliver, qui le distingue de ses concurrents, mais propose aussi des vis horizontales et verticales.



STORTI: POUR GAGNER PLUS



EFFICACITÉ
FIABILITÉ
PERFORMANCE
RENTABILITÉ

Pour contacter Storti/France:

sarl RDS
4 rue Yvonnick Laurent
35200 RENNES
tel/fax: 02 99 26 18 67
www.storti.com • stortifrance@storti.com

STORTI
Depuis 1954: Technologie/Alimentation/Qualité