



## ENFONCE TUTEUR

**Un enfonce tuteur à vérin hydraulique qui permet de ne plus enfoncer à la main les tuteurs des jeunes vignes**



### À quoi ça sert ?

- Réduire le temps de travail : met 3 fois moins de temps que quand cela était fait à la main avec une massette
- Avoir un travail moins pénible : beaucoup moins de fatigue et de risque de Troubles Musculo-Squelettiques
- Gagner en efficacité

### Comment ça fonctionne ?

- Ce système fonctionne à partir d'un enfonce tuteur qui est relié au tracteur par un bras hydraulique.
- Ce bras permet de contrôler la montée et la descente du vérin hydraulique. Ajuster la longueur du tube carré permet d'avoir plusieurs réglages de hauteur d'enfoncement.
- Cela permet d'enfoncer des piquets de 1 mètre à la hauteur de 50 cm.
- Les piquets restent en place durant la durée de leur vie, tant qu'il est nécessaire d'effectuer le travail du sol intercep.



# ENFONCE TUTEUR

## Comment ça se fabrique ?

- L'agriculteur s'est servi d'une écimeuse et de son vérin double effet permettant de régler la hauteur du module de coupe horizontale.
- Il a enlevé le module de coupe (les couteaux sont rangés en étant sanglés sur le tracteur à l'aide de la bride de fixation) pour y installer un carré au bout duquel est soudée une plaque permettant d'enfoncer les tuteurs.
- **Temps de fabrication** : 2 heures



## Points de vigilance

- Vigilance sur la longueur du tube carré afin de pouvoir avoir plusieurs réglages de hauteur d'enfoncement

## Points d'amélioration

- Trouver une solution pour monter le carré sans démonter le module de coupe et sans à avoir à monter sur le tracteur (souder une bride derrière le module)

## Coûts et matériaux

- **Coût** : 15 euros
- **Matériaux** : écimeuse présente sur l'exploitation, plaque antidérapante de 15 cm par 10 cm, tube carré de 5 cm de côté

**Cette création est une adaptation d'un matériel déjà commercialisé (personnalisé par l'agriculteur).**

## Inventeur

Lucas MERLO - GAILLAC – 81 - Occitanie

## Contact

Alexandra PIZZETTA - [a.pizzetta@tam.chambagri.fr](mailto:a.pizzetta@tam.chambagri.fr) – 06 68 84 44 40