
ENSEMBLE POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

DOSSIER DE PRESSE – SEPTEMBRE 2024



COMITÉ
CHAMPAGNE

ENSEMBLE POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

LE PLAN D' ACTIONS DE LA CHAMPAGNE POUR LES CONDITIONS D' EMPLOI DES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

»»» SÉCURISER - PRÉPARER - RÉAGIR



Ce plan d'actions a pour objectif d'encadrer les conditions d'emploi des travailleurs saisonniers. Mais également de suivre et coordonner, en proximité, le déroulement de la vendange avec l'ensemble des parties-prenantes.

Les co-présidents du Comité Champagne ont rappelé leur engagement et leur mobilisation pour faire des vendanges une réussite collective.

“

Par ce plan « Ensemble pour les vendanges en Champagne », nous inscrivons la filière Champagne dans une démarche de progrès permanent pour continuer à s'adapter aux défis du travail dans les vignes, les pressoirs et les cuveries au moment de la vendange.

L'ensemble des mesures présentées résulte du travail sérieux mené par le groupe interprofessionnel qui œuvre depuis des mois pour la construction de ce plan inédit et nécessaire.

Le Comité Champagne a pris ses responsabilités en mettant en place des outils concrets adaptés à la vendange champenoise.

La réussite des vendanges relève aussi de l'engagement de chaque professionnel.

Dès lors nous comptons sur la mobilisation individuelle pour que les pratiques de tous soient à la hauteur de l'excellence de notre appellation.

Nous tenons à saluer l'implication des services de l'État à nos côtés.

DAVID CHATILLON ET MAXIME TOUBART,
co-présidents du Comité Champagne



LA MOBILISATION EXCEPTIONNELLE DE LA FILIÈRE POUR PRÉPARER LES VENDANGES

Dès l'automne 2023, la filière s'est organisée pour adresser les enjeux spécifiques de la filière et répondre aux besoins des professionnels champenois ainsi qu'aux attentes légitimes des travailleurs.

Le Comité Champagne a ainsi créé un groupe de travail interprofessionnel dédié, en lien avec le préfet de la Marne. Toutes les parties prenantes ont été consultées : vignerons et maisons de Champagne, services de l'État, organismes de contrôle, Mutualité Sociale Agricole, France Travail, organismes de prévention et de secours, syndicats salariés, prestataires de services.

À l'issue d'une forte mobilisation des professionnels, le plan d'actions « *Ensemble pour les vendanges en Champagne* » a vu le jour. Il rassemble quatre chantiers qui sont aujourd'hui la **priorité absolue de la filière** :

- **Les conditions de santé et de sécurité** pendant la vendange avec un accent sur la prévention,
- **L'hébergement**, avec une attention particulière sur la vigilance et les contrôles,
- **Un recrutement** optimisé grâce à des partenariats,
- **L'encadrement des prestataires de service.**



LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

La réglementation impose le pressurage de raisins entiers ce qui, dans l'état actuel des techniques, proscrit l'usage de la machine à vendanger. La vendange champenoise est donc obligatoirement manuelle. Elle nécessite près de **100 000 travailleurs saisonniers sur une période de trois semaines environ**.

Les **cueilleurs** coupent le raisin dans des petits paniers ou seaux.

Les **porteurs de petits paniers** les récupèrent pour les verser dans des caisses à vendanges de 50 kilos maximum, lesquelles sont ensuite **chargées** sur un camion puis **transportées** dans un centre de pressurage.

Dans les centres de pressurage, les raisins sont **pesés, contrôlés** et **inscrits** sur un registre.

Les **pressureurs** prennent le relais pour charger les raisins sur les pressoirs puis, après le cycle de pressurage, décharger les résidus (marcs) et nettoyer les pressoirs.

Enfin les moûts arrivent en **cuvier** pour les premières étapes de vinification.



PRIORITÉ ABSOLUE AUX CONDITIONS DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS SAISONNIERS VIA QUATRE AXES

1



Des guides pour rappeler la réglementation en vigueur en matière de santé et de sécurité au travail, d'hébergement collectif, de prestation de services, ainsi que les exigences spécifiques à l'appellation Champagne.

2



L'encadrement des prestataires de services

3

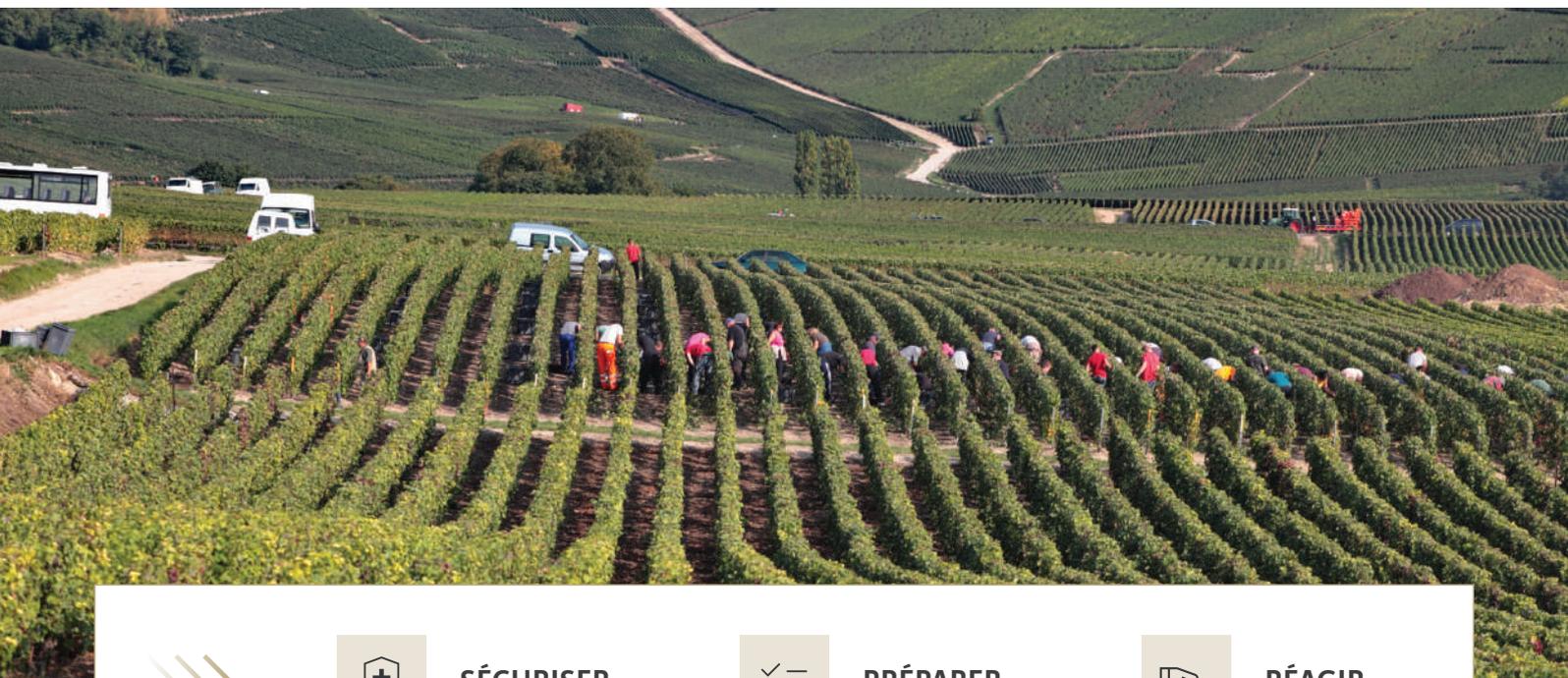


Un réseau de vigilance territoriale

4



Des actions en faveur du recrutement



SÉCURISER



PRÉPARER



RÉAGIR

LES GUIDES



RÉFÉRENTIEL DE L'EMPLOI SAISONNIER

Ce référentiel s'adresse à tous les employeurs de la Champagne viticole : vignerons, coopératives, maisons et prestataires de services. Il est structuré autour de quatre thématiques identifiées comme prioritaires :

le recrutement et l'emploi, les conditions de santé et de sécurité au travail, l'hébergement et le transport, ainsi que les conditions d'exercice de la prestation de services.



GUIDE DÉDIÉ À L'HÉBERGEMENT COLLECTIF DES VENDANGEURS EN CHAMPAGNE

Le document vise à rassembler la réglementation applicable en matière d'hébergement collectif pendant les vendanges. En tenant compte des différents types d'hébergement et des dérogations collectives et/ou individuelles existant en Champagne.

“

Chez Moët & Chandon, l'hébergement est un sujet central : nous avons à cœur d'offrir les meilleures conditions d'hébergement possibles aux vendangeurs. Que ce soit pour les 2 000 vendangeurs que nous recrutons directement ou les 2 300 vendangeurs recrutés par nos prestataires, l'esprit et les règles sont les mêmes !

FRÉDÉRIC GALLOIS,

directeur du vignoble et des approvisionnements chez Moët & Chandon (groupe LVMH)



LIVRET D'ACCUEIL VENDANGEURS

Ce livret devra être remis à chaque travailleur saisonnier. Il présente le vignoble de Champagne, le travail de la vigne et l'élaboration du vin ainsi que le rôle de la vendange dans la qualité du Champagne et les principaux droits en matière de sécurité, de rémunération et d'hébergement. Il sera traduit dans diverses langues pour que tous soient correctement informés.



GUIDE SANTÉ ET SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS EN CHAMPAGNE

L'emploi de main d'œuvre, qu'elle soit saisonnière ou permanente, doit se réaliser dans le respect de la santé et de la sécurité des travailleurs. Ce guide vise à en rassembler les principales règles.

Une attention particulière doit être portée aux travailleurs saisonniers dans la mesure où ils peuvent provenir d'horizons variés et donc ne pas être familiers avec les travaux de la vigne. Il est vivement conseillé à l'employeur d'adopter la plus grande vigilance afin de bien former et informer ces salariés des règles de sécurité applicables, de les leur rappeler régulièrement et de veiller à leur bonne application sur le terrain.

Par ailleurs, pour permettre aux équipes de se former aux gestes de premiers secours, une convention a été signée entre le Comité Champagne, le Syndicat général des vignerons, l'Union des maisons de Champagne, le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) et l'Union Départementale des sapeurs-pompiers (UDSP) de la Marne et de l'Aube. Le même type de partenariats va être mis en place avec les autres départements de l'aire d'appellation Champagne.

“

Notre objectif est d'offrir les meilleures conditions de travail possibles aux saisonniers. Des guides recensant obligations et bonnes pratiques sont remis chaque année aux vignerons. Nous mettons tout en place pour que l'ensemble de la filière soit préparé au mieux pour les vendanges.

MARIE-PIERRE CHARPENTIER,

présidente du Groupe des jeunes vignerons de la Champagne



GUIDE DE LA PRESTATION DE SERVICES EN CHAMPAGNE

Le guide s'adresse aux opérateurs champenois souhaitant faire appel à un prestataire de services pour l'exécution de tout ou partie de leurs travaux viticoles.

Lorsqu'une entreprise délègue tout ou partie des travaux dans son champ d'activité à un prestataire de services, il devient donneur d'ordre. A ce titre, il est légalement tenu à une obligation à l'égard de son cocontractant. Ce guide détaille les dispositions légales et réglementaires applicables en la matière. Il a été conçu pour accompagner les exploitants champenois dans le respect du devoir de vigilance qui leur incombe en tant que donneur d'ordre, afin de garantir l'exécution de la prestation de services dans un cadre sécurisé pour l'ensemble des parties-prenantes (donneur d'ordre, prestataire de services, salariés).

L'ENCADREMENT DES PRESTATAIRES DE SERVICES

La prestation de services occupe une place importante au moment de la vendange. La filière Champagne et ses parties-prenantes ont mis en place des outils pour faciliter et sécuriser la relation entre prestataires de services et donneurs d'ordre.

Tout d'abord, la filière a encouragé et accompagné la structuration des prestataires en syndicat. Ils sont aujourd'hui réunis au sein de la section "Champagne" nouvellement créée de la Fédération nationale des entrepreneurs des territoires (FNETD) de la Marne.

Cette fédération favorisera le progrès collectif des entreprises de prestations viticoles, et permettra d'offrir aux acteurs de la filière une voix unifiée et influente.

“

En créant la section Champagne au sein de la Fédération départementale des entrepreneurs du territoire de la Marne (EDT 51), nous avons pour objectif de pouvoir échanger avec le Comité Champagne. Avec cette organisation, notre but est de professionnaliser la prestation de services, de centraliser les informations, de faire entendre notre voix et surtout de mener ensemble des chantiers de progrès.

HÉLÈNE SCHLICHTER,

présidente de la commission responsable commerciale d'EVICI

Par ailleurs, un outil a été créé en 2024 pour organiser les relations entre prestataires de services et donneurs d'ordre : la plateforme **VITIARGOS**.

Elle comprend un référentiel de bonnes pratiques commun à tous les employeurs. Elle permettra aux prestataires de services de s'identifier, de réaliser un **autodiagnostic de leurs pratiques** et de sécuriser leurs relations contractuelles avec les donneurs d'ordre.

L'objectif est triple :

- Permettre aux professionnels champenois de disposer des éléments nécessaires au choix d'un prestataire professionnel et fiable ;
- Rappeler les principales règles applicables pour que chaque employeur puisse se questionner et se réassurer quant à la conformité de ses pratiques ;
- Fixer le niveau d'ambition de la filière à travers une liste de bonnes pratiques supra légales et ainsi engager l'ensemble des opérateurs dans une démarche de progrès concernant les conditions d'emploi et d'accueil des travailleurs saisonniers.

VITIARGOS
vigilance sociale



www.vitiargos.fr

“

Les exigences vis-à-vis des prestataires de services sont parfaitement alignées sur celles attendues de tous les employeurs et l'autodiagnostic reprend donc point par point le contenu du référentiel de l'emploi saisonnier en Champagne. Un prestataire qui ne s'engagerait pas à respecter l'ensemble de la réglementation applicable ne pourra accéder à la partie de l'autodiagnostic consacrée aux bonnes pratiques et ne pourra pas être référencé sur VitiArgos.

OPHÉLIE LAPIE LAMIABLE,

vigneronne et membre du bureau du Syndicat Général des Vignerons



UN RÉSEAU DE VIGILANCE TERRITORIALE

La filière s'appuiera sur son réseau en local pour assurer une **veille territoriale**. Les relais locaux, dont les maires qui jouent un rôle majeur dans les communes concernées, sont invités à faire remonter les difficultés qu'un travailleur saisonnier pourrait rencontrer, notamment en matière d'hébergement.

La filière a souhaité un **renforcement des contrôles** durant la vendange pour éviter que des situations anormales ne se produisent. Les pouvoirs publics ont assuré que les moyens nécessaires seraient déployés.

L'accent est mis sur la préparation et la structuration des vendanges, mais les Champenois seront également accompagnés durant la période de cueillette, en lien avec les principales instances de contrôle.

Une **cellule de suivi** est créée. Elle se réunira quotidiennement durant les vendanges. Cette instance de partage et de coordination avec la préfecture, les forces de l'ordre, les pompiers et le Comité Champagne pourra aussi être activée en quelques heures si l'actualité le requiert. Cette nouvelle instance va permettre à toutes les parties prenantes de disposer du même niveau d'information, de faire circuler les alertes, et aux professionnels de s'adapter et de réagir.



Pour faire face à d'éventuels événements climatiques, le Comité Champagne met à disposition de tous les exploitants un **Portail Météo**. Ce portail permet de prévoir la météo dans chaque parcelle et de recevoir des alertes en cas d'intempéries (gel, grêle). Une nouvelle fonctionnalité a été ajoutée pour alerter et prévenir en cas de fortes chaleurs ou autres. Cette fonctionnalité permettra à chaque exploitant de prendre les mesures d'adaptation nécessaires.



LES ACTIONS EN FAVEUR DU RECRUTEMENT

Afin d'amplifier le recrutement de la main d'oeuvre locale, la filière expérimente cette année, avec les acteurs du territoire, de nouveaux dispositifs qui donneront lieu à un retour d'expérience après les vendanges.

Un partenariat a été signé avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA) pour favoriser le recrutement des étudiants lors des vendanges. Des synergies sont également créées avec Neoma Business School pour diffuser les offres d'emploi auprès des étudiants.



Le partenariat avec France Travail a été renforcé.

Un dispositif expérimental est mis en place, avec les services du département, pour favoriser le recrutement de personnes éloignées de l'emploi, notamment les personnes bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA).

“

Nous avons tous les profils qui viennent travailler en Champagne lors des vendanges ; cela va de l'étudiant au retraité. Et ils sont plus de 80% à revenir chaque année, ce qui est un bon signe. Tous les employeurs doivent dispenser une formation aux travailleurs saisonniers en amont des vendanges : principes de la vendange, règles de sécurité, règles concernant la cueillette, météo, précautions à prendre, conseils alimentaire et nutritionnel...

Pour relancer la dynamique de recrutement, nous innovons cette année avec France Travail, et réalisons une expérimentation spécifique pour les salariés au RSA.

GAËL VUILLE,
directeur du vignoble et des approvisionnements de la maison Bollinger



LES PREMIERS RÉSULTATS DU PLAN

DEPUIS SON LANCEMENT EN JUIN 2024

LES GUIDES



5 500

CONSULTATIONS
EN LIGNE DES GUIDES

30

SESSIONS DE FORMATION
AUX PREMIERS SECOURS
AVEC LES POMPIERS

soit

400

PERSONNES ENCADRANT
LE TRAVAIL DANS LES VIGNES
pendant les vendanges



ENCADREMENT DES
PRESTATAIRES DE SERVICES



77

PRESTATAIRES
ENREGISTRÉS SUR VITIARGOS

représentant près de

14 500

SAISONNIERS



RECRUTEMENT



Création d'une cellule dédiée de

10

PERSONNES À FRANCE TRAVAIL

pour créer un point d'entrée unique pour
l'offre et la demande des emplois vendanges.



RETROUVEZ LES LIENS DES OUTILS
(GUIDES, RÉFÉRENTIEL, LIVRET)

www.champagne.fr/fr/informations-complementaires/media/communique-presse-champagne/ensemble-pour-les-vendanges-en-champagne



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

www.champagne.fr