



Communiqué de presse

**LE COMITÉ CHAMPAGNE PRÉSENTE LE PLAN
« ENSEMBLE POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE »
SUR LES CONDITIONS D'EMPLOI DES TRAVAILLEURS SAISONNIERS.**

Épernay, le 20 juin 2024 – Maxime Toubart et David Chatillon, co-Présidents du Comité Champagne, ont présenté le plan d'action « Ensemble pour les vendanges en Champagne ». S'inscrivant à la fois sur le court et long terme, ce plan est déployé dès cette année.

Ce plan a pour objectif de consolider et structurer les standards de la filière Champagne concernant 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.

Guidée par trois mots d'ordre – préparer, sécuriser et réagir – la filière Champagne réaffirme son engagement et sa mobilisation pour sécuriser la vendange et faire de ce temps fort une réussite collective.

Une mobilisation exceptionnelle de la filière.

Pour répondre aux besoins légitimes des travailleurs saisonniers, le Comité Champagne a mis en place dès octobre 2023 un groupe de travail interprofessionnel associant vignerons et maisons. Sous l'égide du préfet de la Marne, appuyé par les sous-préfets de Reims et Épernay, ce groupe a travaillé en étroite concertation avec toutes les parties prenantes et notamment : services de l'État, services de l'inspection du travail, Mutualité Sociale Agricole, France Travail, établissements d'enseignement supérieur, prestataires de services, syndicats de salariés, ainsi que les organismes de prévention.

Le Comité Champagne s'est mobilisé pour garantir que l'ensemble des employeurs vignerons, maisons et prestataires de service s'engagent à suivre la réglementation en vigueur et les recommandations de la filière.

Plus de cent réunions de travail ont été organisées autour de quatre chantiers prioritaires : les conditions de santé et de sécurité au travail, l'hébergement, le recrutement et la prestation de services, avec une vigilance apportée sur la sécurisation de la relation entre le donneur d'ordre et le prestataire de services.



Les standards de la filière Champagne clarifiés et diffusés à tous.

Engagé chaque année pour la préparation des vendanges, le Comité Champagne a redéfini les normes et les standards applicables à tous les professionnels de la filière Champagne. Avec un rôle d'encadrement, de structuration et de diffusion, toutes les parties-prenantes sont concernées et des nouveautés voient le jour dès cette année.

La priorité portée sur les conditions de santé et de sécurité des travailleurs saisonniers via 4 axes.

1. Mise à disposition de guides et outils pour préparer les vendanges.
 - Au travers de plusieurs guides dédiés à la prestation de services, à l'hébergement collectif ainsi qu'à la santé et à la sécurité, les employeurs disposent de toutes les règles applicables et de conseils pratiques afin de préparer et réaliser au mieux les vendanges. Ces guides sont édités chaque année et ont été harmonisés pour toute la filière. S'y ajoute cette année un livret d'accueil dédié aux vendangeurs. Celui-ci a vocation à les informer sur leurs droits et sur les règles de sécurité à suivre.
2. Mise en place d'un référentiel de bonnes pratiques.
 - Adressé à l'ensemble des employeurs et présenté sous la forme d'un autodiagnostic, ce référentiel, d'une part, rappelle les principales dispositions de la réglementation applicables et, d'autre part, préconise des bonnes pratiques qui constituent des engagements supplémentaires allant au-delà des exigences légales et réglementaires.
3. Le Comité Champagne, le SGV et l'UMC, ont signé cette année une convention de partenariat collective avec les Services Départementaux d'Incendie et de Secours et les Unions Départementales des sapeurs-pompiers du territoire.
 - Cette convention prévoit la formation des personnels qui encadrent les vendangeurs ; elle s'applique aux employeurs directs, à leurs salariés et aux prestataires de service.
4. Le Comité Champagne s'appuie 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.

L'encadrement de la prestation de service.

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 sécuriser la relation entre prestataires de services et donneurs d'ordre.



1. Création de la plateforme VitiArgos
 - Elle permet au prestataire de s'identifier et de réaliser en ligne l'autodiagnostic de ses pratiques ; elle permet au donneur d'ordre de vérifier le référencement et l'engagement de son prestataire avant de signer son contrat. Cet autodiagnostic, annexé au contrat, est opposable et sécurise la relation entre les deux parties.
2. Le Comité Champagne a encouragé et accompagné la structuration des prestataires en syndicat, réunis au sein de la section "Champagne" nouvellement créée de la Fédération nationale des entrepreneurs des territoires (FNEDT) de la Marne.

Travail de fond sur l'attractivité de la profession pour mobiliser la main d'œuvre.

La filière champagne est une filière d'exception qui nécessite un volume important de main d'œuvre (environ 100 000 vendangeurs) sur une courte période.

Afin d'amplifier le recrutement de la main d'œuvre 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 2024.

1. 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.
2. 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 RSA.

Dès 2024, la filière s'engage à renforcer le suivi de proximité durant les vendanges

Si l'accent est mis sur la préparation et la structuration des vendanges, la filière accompagnera également les Champenois durant la période de cueillette, en lien avec les principales instances de contrôle.

1. 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.



3. Le Comité Champagne met à disposition de tous les exploitants un « portail météo ». Ce portail permet de connaître la météo dans chaque parcelle et de recevoir des alertes en cas d'intempéries (gel, grêle). Une nouvelle fonctionnalité est ajoutée cette année pour alerter et prévenir en cas de fortes chaleurs. Cette fonctionnalité permettra à chaque exploitant de prendre les mesures d'adaptation nécessaires.
4. La filière a souhaité un renforcement des contrôles durant la vendange pour éviter que des situations anormales ne se reproduisent. La préfecture a assuré que les moyens nécessaires seraient déployés.

Les vendanges, une réussite nécessairement collective

Les co-Présidents du Comité Champagne inscrivent 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.

La réussite des vendanges relève à la fois de la responsabilité de la filière, de l'engagement individuel de chaque professionnel et d'un accompagnement renforcé par les services de l'État.

« L'ensemble des mesures présentées aujourd'hui résulte du travail mené depuis octobre 2023 pour la construction de ce plan inédit et nécessaire. Nous tenons à saluer l'implication des services de l'État à nos côtés, avec le soutien de Catherine Vautrin, ministre du travail, de la santé et des solidarités. Le Comité Champagne a pris ses responsabilités, pour le collectif, en mettant en place des outils concrets. Dès lors nous comptons sur la mobilisation de tous pour que les pratiques de chacun soient à la hauteur de l'excellence de notre appellation. », déclarent Maxime Toubart et David Chatillon, co-présidents du Comité Champagne

Retrouvez les liens des outils (guides, référentiel, livret) : <https://www.champagne.fr/fr/informations-complementaires/media/communique-presse-champagne/ensemble-pour-les-vendanges-en>

Contact presse

comite-champagne@the-arcane.com – 06 69 90 69 15