

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Vendanges 2012, une sacrée organisation

Vendanges 2012, une sacrée organisation

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 11/09/2012 10:52

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/cueillette>**Titre:**

Cueillette

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/vignoble-la-convivialite-disabelle>**Titre:**

Vignoble : la convivialité d'Isabelle

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/recolte>**Titre:**

Récolte

Négoce : 1 000 saisonniers

C'est la 31^e vendange qu'organise Christian Renard, directeur du vignoble de Veuve-Clicquot. Il s'agit là d'une organisation ne souffrant d'aucune faille. Près de 1 000 saisonniers dédiés à la cueillette sont attendus pour récolter les 385 hectares de vignes de la maison. « Il ne faut donc rien laisser au hasard », affirme Christian Renard. Ainsi, quinze équipes de cinquante personnes provenant du Nord-Pas-de-Calais, de la Lorraine et de la Picardie sont logées et nourries. À cela, il faut ajouter trente-trois équipes de « locaux » dont une trentaine viennent en caravanes : « Nous possédons un terrain à Vertus avec l'électricité et l'eau courante. » Les sept vendangeoirs sont équipés selon les normes en vigueur avec une moyenne de cent personnes par lieu de résidence. Sauf celui de Verzenay qui peut accueillir près de deux cents salariés. « Nous devons également gérer les navettes quotidiennes à la vigne. Avec un bus par équipe et les gestions des jours de repos des chauffeurs. »

Côté restauration, c'est le groupe Elios qui s'occupe des repas. En tout, treize cuisines sont occupées pour servir les 17 000 repas par vendange, sans compter les petits-déjeuners et les casse-croûte (à déduire du salaire). « Aucun déjeuner n'a lieu dehors depuis 1974 où il a plu sans discontinuer du premier au dernier jour de cueillette. » Il existe des menus sans porc et la maison s'applique à respecter les horaires du Ramadan, si ce dernier a lieu durant la période des vendanges. La célébration du cochelet est respectée avec « champagne à l'apéritif et menu de couleur sur chaque table ».

Christian Renard reconnaît volontiers que les vendanges, « c'est 90 % de logistique et 10 % de technique. Notre maison se doit par ailleurs de garder l'idée de la dignité humaine. Nous prenons en compte le confort et la sécurité de nos saisonniers. Toutefois, chacun vient ici pour travailler et gagner de l'argent. D'ailleurs, nous sommes passés depuis de nombreuses années au travail payé à la tâche (N.D.L.R. : qui est un peu supérieur au barème). » Pour Veuve-Clicquot, l'objectif est de garder comme règles pour les vendanges celles de « la rigueur, la réactivité, la proximité et la solidarité ».

Les salaires des vendangeurs

Les salaires des vendangeurs

En Champagne, les vendanges sont caractéristiques : une cueillette manuelle imposée par la nécessité de trier les grappes, un travail de récolte en continu, un pressurage rapide des fruits. De nombreux postes diversifiés sont proposés :

- les travaux de cueillette et de transport : cueilleur, porteur de paniers (à bras ou sur enjambeur), débardeur de cagettes, chargeur de camion, conducteur de véhicule de transport. La cueillette, tout particulièrement, peut être rémunérée à l'heure (en fonction du nombre d'heures travaillées) ou à la tâche (en fonction du nombre de kilos de raisins cueillis).
- les travaux au pressoir et en cuverie : manutentionnaire, cariste, pressureur, employé de cuverie, responsable d'équipe, responsable de pressoir ou encore responsable de cuverie. Sans oublier les travaux en cuisine : aide cuisinier, cuisinier, responsable de cuisine.

Selon le choix pour lequel l'employeur a opté, le contrat vendanges peut être conclu à l'heure ou à la tâche :

- « à la tâche » signifie que le salarié est rémunéré en fonction du nombre de kilos de raisin cueillis. Dans ce cas, l'employeur respecte un tarif du kilo déterminé au préalable dans le contrat de travail, sous réserve du respect des prix fixés là encore dans la convention collective applicable. Le salaire perçu doit correspondre au minimum conventionnel horaire en vigueur.
- « à l'heure » signifie que le salarié est rémunéré en fonction du nombre d'heures de travail effectuées. Dans cette hypothèse, l'employeur doit respecter les salaires fixés dans la convention collective applicable. Le paiement du travail à l'heure s'applique à tous les postes vendanges. Le contrat saisonnier ouvre automatiquement droit au versement de l'indemnité compensatrice de congés payés de 10 %.

Les barèmes des salaires

Salaire à l'heure brut de 0 à 35 heures, de 35 à 43 heures et de plus de 43 heures et le dimanche :

Cueilleur, aide cuisinier : 9,40 €, 11,75 €, 14,10 €

Porteur de petits paniers à bars, porteurs de petits paniers à enjambeur : 9,74 €, 12,18 €, 14,6 €.

Débardeur de cagettes, chargeur manuel de camions, homme de cour manutentionnaire : 10,06 €, 12,58 €, 15,09 €.

Conducteur de véhicule de transport, cariste, pressureur, employé ou agent de cuverie, cuisinier : 11,35 €, 14,19 € et 17,03 €.

Responsable d'équipe, de pressoir, de cuverie ou de cuisine : 12,78 €, 15,98 €, 19,17 €.

Nourriture à déduire par jour du salaire : 16,32 €, soit petit-déjeuner 1,49 €, déjeuner 8,90€ et dîner 5,93 €.

Salaire à la tâche :

Prix de base du kilo (selon rendement moyen de l'exploitation) : 10 000 kg/ha et plus : 0,170 € ; de 7 000 à 10 000 kg/ha : 0,196 €, de 3 000 à 7 000 kg/ha : 0,230 €.

À cela s'ajoute une prime qualitative de tri de 0,015 € par kilo (raisins mûrs en parfait état sanitaire à l'exclusion des raisins verts et pourris, sans sarments, feuilles, terre et cailloux), en cas de non débardage : -0,030 €, en cas de vignes effeuillées : -0,015 €. (source Champagne viticole)

Dates de Vendanges

-
- [Download](#)
- [Share](#)
- [Embed](#)

-
-
-
-
-
-

1
of 3

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : 31e vendange à organiser pour Christian Renard, directeur du vignoble de Veuve-Clicquot.

Visuel 1: