

CHAMPAGNE

DES VENDANGES
À L'OMBRE DU COVID-19

PAYS D'ÉPERNAY Une année inédite. Face au coronavirus, les vignerons vont devoir prendre des dispositions lourdes pour garantir la sécurité des vendangeurs. Un guide a été édité.

LES PRINCIPALES
RECOMMANDATIONS

- **Port du masque** dans les véhicules et lors de tout déplacement.
- **Nettoyage systématique** du lieu de travail (cuvée, pressoir...)
- **Cueillette distancée**: un rang sur deux ou avec plusieurs mètres de distance entre les vendangeurs.
- **Conserver au maximum** les mêmes équipes entre elles.
- **Faire dépister** ses employés.
- **Gel hydroalcoolique** partout.
- **Signaler toute** suspicion de covid-19.
- **Pas de partage** d'outils, de véhicules, etc. Limiter les échanges de caisses ou de documents.

Bien sûr qu'on est inquiets pour nos employés. On va faire ce qu'il faut pour les protéger mais on ne peut pas tout faire. » Ce prestataire de services viticoles résume la pensée de nombreux professionnels à l'approche imminente des vendanges. Alors qu'ils ne savent toujours pas quand elles auront lieu et pour quel rendement, les vignerons doivent composer avec le coronavirus et les mesures sanitaires. Indispensable alors que le virus, toujours présent en France, poursuit une lente remontée. Ce qui pose de très nombreux problèmes logistiques et sanitaires alors que des dizaines de milliers de personnes vont converger en Champagne d'ici la semaine prochaine, où les premières grappes devraient être cueillies. Un guide pratique avec de nombreux préconisations vient d'être publié pour les aider.

« Nous, on va faire deux groupes de gens qui se connaissent. Ce sera plus simple à gérer »

Maxime Harlin, vigneron

« On a eu beaucoup de remontées de vignerons qui étaient demandeurs, explique-t-on au Syndicat général des vignerons qui co-signent ce guide avec l'Union des maisons de champagne et la Coopération agricole. Il faut que tout le monde se responsabilise. » Dans l'épais documents, chaque poste (vendangeur, pressoir, porteur, laborantin...) a droit à



Terminé le réfectoire où l'on se sert à la bonne franquette tout en discutant avec les convives. Pour limiter la propagation du virus, il faut privilégier les portions individuelles. Et tant pis pour la convivialité. Archives

son protocole sanitaire détaillé. Mais ce sont surtout les recommandations pour l'hébergement, le transport des travailleurs et la restauration qui intéressent. « Le reste, ce n'est pas le bout du monde, commente le prestataire, mais le plus compliqué, c'est d'arriver à ce que les équipes vivent en autarcie pendant douze jours. » Pas d'échange de nourriture, d'outils, de véhicules, de mélange des équipes... une consigne que les vignerons vont tenter d'appliquer.

« Nous, on va faire deux groupes de gens qui se connaissent, explique Maxime Harlin, du champagne éponyme à Mareuil-le-Port. Ce sera plus simple à gérer. » Ils sont nombreux à avoir fait ce choix. Coup du sort, les rendements de cette année s'annoncent particulièrement faibles. Il y aura donc moins de vendangeurs

dans les vignes. « Nous, on a pris 30 vendangeurs au lieu de 60 », explique Karine Penit, assistante de direction chez Henri-Giraud à Ay. Cela limitera de facto les risques. Mais tout n'est pas possible. « On faisait un petit-déjeuner le matin mais on ne pourra plus. Et le midi, il n'y aura plus de salière ou de poivrière. A la place, on a acheté des portions individuelles. » Chez Delphine Caritte, du champagne Alain Caritte à Broys, où l'hébergement des vendangeurs est une tradition, il a fallu recruter autrement. « On a pris plus de gens du coin qui peuvent rentrer chez eux. Ils ne seront que huit à dormir chez nous, répartis en groupes familiaux ou d'amis. » Malgré ses précautions, elle se demande « comment ça va se dérouler ces vendanges ». Une seule certitude: elles seront uniques. ■

MAXIME MASCOLI

LES VENDANGEURS INCITÉS
À SE FAIRE DÉPISTER

C'est l'une des principales préconisations du guide sanitaire édité par le Syndicat général des vignerons, Coopération agricole et l'Union des maisons de champagne: demander aux vendangeurs de se faire dépister « avant leur prise de fonction (ou même leur arrivée en Champagne pour les vendangeurs issus d'autres localités) ». Le guide rappelle utilement que « Depuis le 25 juillet 2020, les tests virologiques (prélèvement par voie nasale) sont accessibles à toute personne, sans prescription médicale, et sont intégralement pris en charge par l'assurance maladie. » Le SGV recense même sur son site les laboratoires qui peuvent réaliser les tests pour l'Aisne et l'Aube. Seule la Marne manque pour le moment à l'appel. « C'est vivement conseillé d'aller se faire dépister », souligne-t-on au SGV. Recommandé mais pas obligatoire. Comme pour le reste (voir ci-contre), rien n'oblige les vignerons comme les salariés de s'y plier. « On ne fera pas de campagne de dépistage, précise le SGV. C'est au vigneron de le faire lui-même. » Il n'y aura donc pas de tente sanitaire au pied des galipes. La mise en place serait de toute façon ardue. Si le vendangeur vient de l'extérieur ou s'il est itinérant, cela paraît difficile de l'obliger à se faire dépister. De plus, rien n'indique que la contamination n'aura pas lieu après un test négatif. Il faudrait tester quotidiennement pour s'assurer de la bonne santé des employés. C'est impossible.