



Si habituellement, les vendangeurs se faisaient face, ils doivent désormais travailler en décalé de façon à respecter, au minimum, un mètre de distance. Photos Stéphanie Jayet

SANTÉ

Les vendanges pressées par les mesures sanitaires

Crise sanitaire oblige, alors que les vendangeurs s'égrainent progressivement dans le vignoble champenois, les mesures sanitaires et autres gestes barrières prennent le pas sur toute autre réalité. S'adapter dans le but constant de protéger la santé du personnel devient la priorité.

UN GUIDE DE PRÉCONISATIONS SANITAIRES

Dans le contexte de crise épidémique de Covid-19, le Syndicat général des vignerons, l'Union des maisons de champagne et la Coopération agricole Grand Est ont fait éditer un guide de préconisations sanitaires pour les vendanges en Champagne. Ce document liste les mesures spécifiques qui peuvent être mises en œuvre pour décliner concrètement les recommandations sanitaires édictées par les pouvoirs publics et ainsi assurer les conditions nécessaires à la protection de la santé du personnel affecté aux travaux de vendanges. Organisation générale, déplacements, accueil des vendangeurs, restauration, hébergement, signature des contrats... rien n'a été laissé au hasard. Le guide englobe toutes les problématiques liées aux vendanges.

Ce n'est pas leur bible, mais le guide de préconisations sanitaires pour les vendanges en Champagne est dans tous les esprits. Grandes maisons, vignerons indépendants, prestataires... Tous l'ont épluché, décortiqué et adapté en fonction des spécificités de chaque entreprise. Un libre choix a été laissé à chaque employeur « d'évaluer sa capacité à se conformer aux mesures proposées ou à les adapter si nécessaire, dans le respect des recommandations gouvernementales et dans le but constant de protéger la santé du personnel et de prendre à cet effet toutes les dispositions néces-

saires ». Ce qui n'est pas sans compliquer la tâche.

C'est « un stress supplémentaire, reconnaît Anthony Chaudron, prestataire spécialisé dans le travail du sol, qui a fait appel à une équipe de 70 personnes, dont 60 Roumains, pour cette vendange 2020. Habituellement, nous sommes 90 pour 40 hectares à vendanger sur la montagne de Reims, mais avec le Covid et la baisse du rendement, nous avons dû nous adapter. Les vendangeurs arriveront samedi. Il n'y aura plus le regroupement du matin au pressoir à Verzenay, tous devront arriver masqués et ils seront par équipe de 15. Ils ne se croiseront pas et il y aura un transporteur affecté par camion. De même que pour chaque équipe, une personne sera dédiée à tout ce qui est mesures sanitaires. C'est elle qui gèrera les masques, le gel... Ça a un coût supplémentaire, mais nous n'avons pas le choix. Dans les rangs de vignes, ils ne se feront plus face ; ils seront en décalé... Nous ne pouvons pas nous permettre qu'une équipe tombe malade. Il en va de toute la vendange qui devrait durer dix jours pour nous. »

Difficile en revanche pour Anthony Chaudron d'imposer le dépistage systématique comme recommandé par le SGV. « Mes vendangeurs viennent en bus de Roumanie, c'est compliqué... Les faire dépister, c'est bien, mais le soir nous ne savons pas ce qu'ils font. Je ne vois d'ailleurs pas comment on peut imposer de tels tests. »

Même remarque pour Camille Rémy, exploitante à Mailly-Champagne. « Je n'imposerai pas le test, d'autant qu'il



La plupart des vignerons proposent des kits sanitaires aux vendangeurs afin d'éviter tout risque de contamination.

faudrait le faire tous les jours pour être certains que personne n'est malade. En plus, ils ne sont pas obligés de nous communiquer les résultats, remarque la jeune femme. En revanche, je me suis appuyée sur le guide de recommandations pour faire une sorte de règlement de bonnes conduites à adopter, envoyé avant à chaque vendangeur. J'ai également prévu un sac à dos avec un kit sanitaire pour chacun... Après, pour ce qui est des vignes, on s'adapte. Ici, on commence le 25. Je verrai si je les mets un par route ou deux en face-à-face mais décalés. On verra ce qui est le plus simple. Mais, si le masque sera obligatoire dans les camions ou sur le quai à la coopérative, en revanche, ça me paraît plus compliqué dans les vignes. Les vendangeurs auront les mains sales donc comment faire s'ils le touchent. Et s'il pleut ? Si les distances sont respectées, on devrait pouvoir s'en passer dans les vignes... Nous ferons tout pour protéger la santé de tout le monde, mais j'aimerais quand même préserver l'esprit des vendanges ! »

« Ça a un coût supplémentaire, mais nous n'avons pas le choix... Nous ne pouvons pas nous permettre qu'une équipe tombe malade »
Anthony Chaudron, prestataire

Dans le massif de Saint-Thierry, les premiers coups de sécateurs ont été donnés mardi au domaine Veuve Clicquot. Là aussi, la priorité a été de s'adapter. La maison a ainsi réduit le nombre de vendangeurs hébergés, privilégiant des équipes locales, afin de respecter la distanciation dans les réfectoires et veiller au nombre de points de douches disponibles. Dans les vignes, la règle est stricte. Si habituellement, ils se faisaient face, les vendangeurs doivent désormais travailler en décalé de façon à respecter, au minimum, un mètre de distance. Ils ont également tous reçu un sac

contenant du gel hydroalcoolique, un paquet de mouchoirs en papier, un sachet de masques et une gourde, pour éviter les échanges de bouteilles d'eau.

Denis Blée, directeur vignobles et vins, membre du directoire Billecart-Salmon, a lui aussi fait en sorte de « limiter les flux. Pour la restauration, nous mettons en place un grand auvent à l'air libre ; sur les tables, il y a un autocollant pour respecter la distanciation et nous avons prévu des box. Des paniers repas, dont un plat chaud, avec une personne qui fera chauffer chaque plat. Et les sandwiches sont préparés par une boulangerie ».

S'adapter, voilà le maître mot de ces vendanges 2020 qui s'annoncent aussi atypiques qu'exceptionnelles. Si le Covid-19 a ajouté du stress à cette période qui se veut la plus importante de l'année pour tout le vignoble champenois, il n'en reste pas moins que la période reste un moment de fête. Chacun entend bien y préserver son esprit vendanges. ■ CAROLINE GARNIER

PRISE DE TEMPÉRATURE OBLIGATOIRE CHEZ MOÛT & CHANDON

Chez Moët & Chandon, même s'ils sont « prêts à 100 % », le respect des mesures sanitaires « reste une préoccupation », comme le confie Vincent Malherbe, directeur vignoble et approvisionnements Moët & Chandon. « Nous avons recruté le même nombre de saisonniers, soit 3 500 personnes. Nous avons participé activement au groupe de travail avec l'administration pour les conditions sanitaires depuis mai. Nous avons mis en place un dispositif, où on a un peu réduit le nombre de personnes hébergées. Nous avons mis en place un système de détection en plus d'encourager les gens à se faire dépister : prise de température à l'arrivée et au quotidien pour éventuellement détecter un foyer. Dans les héber-

gements, nous avons des chambres d'accueil spécifiques au cas où nous aurions un cas suspect, pour l'isoler. Nous fournissons bien sûr les masques, le gel... Nous avons des lingettes et des procédures de restauration selon des services à différentes heures. Les repas sont distribués à la vigne. À la cueillette, il y a une personne par rang pour que les gens ne se croisent pas. Nous mettons vraiment toutes les chances de notre côté pour ne pas avoir à déplorer de cas. Et dans nos bus et moyens de transport, c'est port du masque obligatoire. Chez nous, des responsables d'exploitation travaillent depuis le mois de mars. Ils n'ont pas été confinés, donc nous avons vraiment adapté les choses aux situations. » ■ CLAIRE HÖHWEYER

LES DÉPISTAGES COVID RECOMMANDÉS



Florence Bourdon, viticultrice et formatrice à Fleury-la-Rivière, a procédé au test hier matin. Elle a profité de la présence d'une équipe mobile du CHU de Reims à la salle des fêtes du bourg.

Les tests de dépistage du Covid-19 s'enchaînent depuis le début de la semaine dans les communes du vignoble marnais, où les vendanges vont prendre leur essor. Après Aÿ, Rilly-la-Montagne, Verzy, Bouzy, hier, une équipe mobile du CHU de Reims était présente à la salle des fêtes de Fleury-la-Rivière. Objectif : lutter contre la propagation du virus et prévenir l'apparition d'éventuels groupements de personnes contaminées, appelés « clusters ». Aussi l'ARS, Agence régionale de santé, en amont de l'affluence prévue pour les vendanges, encourage-t-elle vivement la profession (exploitants, leur famille, salariés, saisonniers) à réaliser des tests de dépistage sans prescription médicale et pris en charge par l'assurance maladie. Le test naso pharyngé doit être réalisé au plus proche de la prise de fonction mais dans un délai suffisant (environ 72 heures) pour obtenir le résultat le premier jour de vendange. Florence Bourdon et son amie Laurence Petit, toutes deux viticultrices, ont effectué un prélèvement hier à Fleury, sans rechigner, même si l'écouvillon enfoncé dans la paroi nasale reste « désagréable ». « Il faut le faire », selon elles. Il y avait d'ailleurs la queue en fin de matinée pour se faire dépister. Avec même une petite heure d'attente. ■ FRÉDÉRIQUE PÉTRÉ

LES AUTRES POINTS



Des kits sanitaires pour les vendangeurs

Certains vignerons, comme Camille Rémy, chef d'exploitation à Mailly-Champagne, ont mis des kits « Covid » à destination de leurs vendangeurs. « J'ai préparé un sac à dos pour chacun avec un sécateur, un gobelet, une bouteille individuelle,

du gel hydroalcoolique et un masque qui sera changé régulièrement... et le sac est identifié à leur nom. »

Où se faire encore dépister ?

Rendez-vous aujourd'hui à la salle des fêtes du Mesnil-sur-Oger et à celle de Blancs-Coteaux (Vertus) de 9 h 15 à 12 heures et de 13 heures à 15 h 45 ; demain, à la salle des fêtes de Dormans et à l'Espace 2000 à Port-à-Binson, commune de Mareuil-le-Port, de 9 à 12 heures et de 13 à 16 heures. Sans oublier, jusqu'au vendredi 21 août à la salle des fêtes d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ, de 14 à 16 heures. Mais aussi à Dizy, à la Maison des associations, rue du Vieux-Château, jusqu'au 21 août de 10 à 16 heures et du samedi 22 au lundi 31 août (horaires à définir). De multiples laboratoires, cabinets infirmiers et maisons médicales (notamment à Bouzy, Dormans, Damery, Vertus, Avize) participent aussi à l'opération de dépistage. Pour connaître des centres de dépistage à partir d'une localité, se rendre sur l'adresse suivante : <https://sante.fr/recherche/trouver/DépistageCovid>

La gendarmerie sera vigilante sur le respect des mesures sanitaires

Les gendarmes de la compagnie de Reims, tout comme ceux d'Épernay, seront particulièrement mobilisés en cette période de vendanges. Un dispositif particulier sera d'ailleurs mis en place pour veiller au respect des mesures sanitaires. Ils auront, pour ce faire, le renfort des forces mobiles. Sans oublier ceux de la Garde républicaine. Elle sera notamment à Aÿ ce jeudi, ainsi que vendredi.