



— RAISINS ET SENTIMENTS

Hotte fidélité

Au domaine Voillot, certains viennent vendanger depuis vingt ans. Mais cette année, les viticulteurs bourguignons ont eu du mal à recruter.

10 septembre 2017 Épisode n° 14

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Le raisin est quasiment sauf au domaine Voillot, mais une autre inquiétude a pris la relève. Les vendanges s'achèvent, la récolte fermentera bientôt en sécurité dans les cuves, définitivement sauvé des risques de grêle et de gel. Mais Jean-Pierre Charlot, le vigneron, passe des examens en cette fin de semaine, pour une grosse fatigue qui ne passe pas. Il ne peut pour l'instant plus travailler, et tout le monde au domaine s'angoisse un peu.

Heureusement, l'équipe est solide, soudée. On avance, on termine la vendange, en faisant comme si tout allait bien. Pour la seconde fois seulement depuis 2012, le millésime sera copieux, à tel point qu'il a fallu faire de la place dans la cave, mettre en bouteille une partie des bourgognes 2016, acheter de nouveaux fûts (lire l'épisode 12, « Et le tonneau fut ») et trouver assez de vendangeurs pour ramasser le plus vite possible une récolte déjà mûre.

Au dernier moment, le vigneron avait engagé quatre personnes de plus pour essayer de raccourcir un peu la durée des

vendanges, ne pas laisser mûrir plus le raisin, et tenter de ramasser avant la pluie. Mais il était difficile de trouver des vendangeurs cette année en Bourgogne. Sébastien Thomas, conseiller référent de Pôle emploi pour la viticulture dans la région, expliquait la semaine dernière aux vigneron qu'il avait reçu 90 candidatures seulement, pour 1 500 offres d'emploi. Un numéro de téléphone spécial était dédié, comme chaque année, « *mais les saisonniers habituels n'ont pas pris contact avec l'agence* ».



En 2001, la loi s'est assouplie pour permettre aux vigneronnes d'embaucher plus facilement. Un contrat à durée déterminée spécifique a été créé, le « contrat vendanges » — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Le millésime est plus précoce et de nombreux saisonniers ont l'habitude de venir travailler mi-septembre. Par ailleurs, la plupart des régions viticoles françaises ont commencé en même temps cette année, ce qui les met en concurrence sur le marché de la main-d'œuvre saisonnière. Enfin, les équipes du domaine vieillissent, il faut renouveler. Et cela devient de plus en plus difficile de trouver assez de vendangeurs acceptant de souffrir des reins et des genoux (et du foie souvent, le soir) pour un smic horaire. Normalement, les vigneronnes retiennent 14,15 euros par jour sur les salaires pour la nourriture (petit déjeuner, déjeuner et dîner) et 4,94 euros par nuitée en « dortoir ordinaire ». Pas de ça chez Voillot, on ne décompte rien et les vendangeurs sont payés 10 euros de l'heure et non 9,76 comme prévu dans les textes.

Les vendangeurs peuvent travailler plus de 48 heures par semaine. Le produit étant périssable, pas besoin de demander à l'inspection du travail le droit de travailler le dimanche

En 2001, la loi s'est assouplie pour permettre aux vigneronnes d'embaucher plus facilement. Un contrat à durée déterminée (CDD) spécifique a été créé, le « contrat vendanges » (qui n'est pas inscrit dans le Code du travail mais dans le Code rural). Très encadré, il ne peut durer plus d'un mois et concerne exclusivement ceux qui cueillent le raisin, portent les hottes ou aident à préparer le matériel de vendange. Ceux qui vinifient dans le chai ou cuisinent pour les vendangeurs ne peuvent en bénéficier. Tous les salariés en congés payés et même les agents publics ont le droit de travailler en contrat vendanges, qui permet aux vigneronnes d'être exemptés d'indemnités de fin de contrat (généralement à hauteur de 10 %), contrairement aux CDD classiques. Leurs vendangeurs peuvent travailler plus de 48 heures par semaine (dans une limite de 60 heures), les heures au-delà de 35 restant cependant payées en heures supplémentaires. Le produit étant périssable, plus besoin de demander à l'inspection du travail le droit de travailler le dimanche ou de faire douze heures dans une journée.



Etienne Chaix, à gauche, lors de la pause casse-croûte pendant les vendanges — Photo Olivier Bertrand/*Les Jours*.

Dans la grande salle des fêtes d'un village voisin, la semaine dernière, des fonctionnaires expliquaient tout cela aux vigneronnes, venus après leur journée de travail. Les paysans étaient attentifs, d'abord silencieux, puis aux premières questions on a senti que beaucoup aimeraient assouplir encore. Quelqu'un a demandé, par exemple, s'il était obligé d'observer deux jours de repos hebdomadaire pour un mineur qu'il fait travailler. Un responsable de la Direccte (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) a répondu que oui, et Étienne Chaix, le neveu de Jean-Pierre, qui reprendra bientôt le domaine Voillot, pestait mezza voce : « *Encore heureux ! C'est la loi. Et puis, on n'est pas à l'armée ou à la mine tout de même.* » Le neveu est attentif aux gens qui travaillent autour de lui, aux salariés du domaine. S'il va sans doute lui falloir du temps pour diriger vraiment l'exploitation, accepter d'en être le patron, il a compris très vite que les gens bossent mieux quand ils se sentent respectés. Avant de proposer de prendre la relève de son oncle, Étienne a lui-même été salarié agricole, il travaillait sans grand horizon dans un silo de céréales, comme on le verra dans le prochain épisode.

L'année dernière, la Direccte a contrôlé 52 domaines et 952 vendangeurs dans la région. Ses agents ont engagé cinq procédures pénales pour « travail dissimulé ». Pendant la récolte, tous ceux qui travaillent dans un domaine doivent impérativement être déclarés. Le travail bénévole, extrêmement encadré, ne peut concerner que « *l'entraide entre agriculteurs* », avec pour conditions la gratuité ainsi que la réciprocité, et l'entraide familiale, permise seulement entre parents au premier degré – en clair, les enfants peuvent aider gracieusement leurs parents ou les parents soutenir leurs enfants (si toute la famille habite sur l'exploitation), mais impossible en revanche de filer un coup de main gratuit au cousin de Bourgogne. Enfreindre ces règles peut coûter jusqu'à trois ans de prison et 45 000 euros.

« C'est pratique. On fait travailler des Roumains, des Polonais ou des Espagnols beaucoup plus dur et on ne se soucie pas de savoir comment ils se nourrissent et si le soir ils dorment sur des campements de fortune au bord de la Saône... »

Jean-Pierre Charlot refuse la main-d'œuvre détachée pour les vendanges

Chez Voillot, c'est le père d'Étienne, Jean-Pierre Chaix, enseignant et beau-frère de Jean-Pierre Charlot, qui se charge le temps des vendanges des déclarations. Une bonne partie des saisonniers est logée au domaine, ce qui permet de fidéliser l'équipe, d'avoir tout le monde sur place pour attaquer tôt le matin. Ce n'est pas simple de maintenir cet hébergement car il

y a de plus en plus de déclarations administratives à faire, de normes sanitaires à respecter. Du coup, de nombreux domaines renoncent et ont recours à la main-d'œuvre détachée. « *C'est pratique, grognait l'autre jour Jean-Pierre Charlot. On fait travailler des Roumains, des Polonais, des Espagnols ou des Bulgares beaucoup plus dur et on ne se soucie pas de savoir comment ils se nourrissent et si le soir ils dorment sur des campements de fortune au bord de la Saône...* » D'autres achètent ou louent des machines à vendanger, autorisées dans la région. C'est l'assurance d'aller plus vite dans cette année de forts rendements. C'est aussi un gage de moindre coût, mais de moins bonne qualité. Outre qu'elle tasse les sols et abîme un peu la vigne (même si des progrès mécaniques très nets ont été réalisés), la machine à vendanger ne trie pas le raisin. En ramassant les blancs la semaine dernière, je me rendais compte à quel point l'état sanitaire est généralement bon mais hétérogène cette année en Bourgogne (dans de nombreuses autres régions, c'est plus compliqué, la vigne a souffert de stress hydrique). On tombe parfois sur des grappes qui se sont refermées en emprisonnant de la pourriture au printemps, ou qui ont été attaquées par le mildiou ou un autre champignon, l'oïdium. La machine n'écarte pas cela. Pour le blanc, ce n'est pas trop grave : il est pressé de suite. Pour le rouge en revanche, si on ne trie pas à la récolte, la pourriture peut donner des goûts déviants dans le moût...



Jean-Pierre Charlot est en petite forme depuis un moment. D'ordinaire suractif, le vigneron sort de l'été crevé — Photo Olivier Bertrand/*Les Jours*.

À côté de ces questions de qualité, la vendange manuelle entretient une tradition, la culture d'un métier, d'une région. Le maintien d'un rendez-vous, d'une ambiance, auxquels la famille Voillot tient beaucoup. Comme chaque année, les filles de Bernadette Voillot, la belle-mère de Jean-Pierre Charlot, ont mis la main sur les fourneaux, la cuisine, autour de leur mère. Bernadette avait petit moral la dernière fois que je l'ai vue. Un peu de fatigue peut-être. Les années passent, elle aimerait pouvoir aider plus, se sent parfois inutile au moment de ce fourmillement, ne réalise pas que sa seule présence participe à ce moment, fédère des vendangeurs qui viennent depuis plus de vingt ans et avaient commencé du temps de son mari, Joseph.

Jean-Pierre est à plat, alors son neveu Étienne compense. C'est un été important pour lui aussi.

Au-delà de la réussite du millésime, il doit désormais s'engager pleinement dans la relève de son oncle

Jean-Pierre Charlot aussi était en petite forme depuis un moment, cela m'inquiétait. D'ordinaire suractif, il sortait de l'été crevé, avait du mal à monter les escaliers, avait souvent besoin de faire la sieste, était complètement à plat alors que d'ordinaire l'approche des vinifications l'excite. Son neveu Étienne compense, se lève de lui-même plus tôt le matin pour

prendre les relevés de températures, de densités (le taux de sucre dans le jus, qui montre en diminuant sa transformation en alcool) dans les cuves de blanc. Il organise l'ordre des parcelles à vendanger, fait des navettes entre les vignes et le chai. C'est un été important pour lui aussi. Au-delà de la réussite du millésime, de la quantité qui arrive enfin, Étienne Chaix doit désormais s'engager pleinement dans la relève de son oncle. Même si Jean-Pierre Charlot restera à ses côtés encore quelques années, dès qu'il sera rétabli, pour transmettre le savoir, le neveu doit s'investir totalement, convaincre le milieu et les siens. Les successions sont souvent des moments angoissants et douloureux dans le monde viticole. La famille Voillot en a beaucoup parlé cet été, on en parle la semaine prochaine. 📌

Smic variable

Les vendangeurs sont au smic horaire, fixé à 9,76 euros brut. Les porteurs, qui font avec leurs hottes la navette entre les seaux des vendangeurs et les remorques, touchent, eux, 10 centimes de plus (9,86 euros).

Sans carence

En revanche, il n'y a pas de délai de carence : un vendangeur peut signer autant de contrats qu'il veut, avec un ou plusieurs vigneron, dans une limite de deux mois au total. De même, un vigneron peut signer des « contrats vendanges » successifs.

Produire plus mais détruire plus

Devant l'abondance qui s'annonce, les vigneron ont demandé le droit de produire plus. C'est réglementé, cela s'appelle les « volumes substituables individuels » (VSI). Lorsqu'ils sont accordés, les vigneron peuvent dépasser les rendements maximaux à l'hectare, à condition de détruire dans les mêmes proportions une production précédente non commercialisée (pour éviter de nourrir la surproduction).

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme pour « Les Jours »

Édité par François Meurisse

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep14-vendangeurs/>

Éditeur

Les Jours est édité par la société *Les Jours SAS*.

- *Capital social* : 123 170 €
- *Immatriculée sous le numéro* 812 749 323 *au RCS de Paris.*
- *Numéro de TVA intracommunautaire* : FR 12 812749323
- *Numéro de CPPAP* : 0118 Y 92937
- *Adresse* : Les Jours - BP 103 - 75921 Paris 19 PDC
- *Téléphone* : 09 83 98 59 95
- *E-mail* : contact@lesjours.fr
- *Directrice de la publication* : Isabelle Roberts