



LIVRET D'ACCUEIL DU VENDANGEUR

EN CHAMPAGNE



**ENSEMBLE
POUR LES VENDANGES**
EN CHAMPAGNE



20
24

BIENVENUE

BIENVENUE EN CHAMPAGNE

En Champagne, la vendange est véritablement le temps fort de l'année. Chaque année, ce sont près de 120 000 vendangeurs qui prennent part à ce moment important, consécration d'une année de travail dans les vignes. C'est aussi là que le raisin débute son long parcours pour devenir Champagne.

La cueillette est réalisée exclusivement à la main et chaque vendangeur a un rôle bien défini : cueilleur, porteur, débardeur, chargeur, pressureur, etc. C'est la combinaison de tous ces métiers qui permet aux vendanges d'être réussies. Quel que soit le poste qui vous est confié, votre mission est indispensable dans le processus de production et la qualité du Champagne.

Moment privilégié, la réalisation de la vendange est également un travail exigeant qui suppose effort physique et rigueur. Alors prenez soin de vous et des autres.

Ce guide a pour objectif de vous apporter quelques informations et conseils utiles qui vous permettront de travailler et de vivre cette période dans les meilleures conditions.

Votre employeur et/ou votre chef d'équipe sont là pour vous informer et répondre à vos interrogations. N'hésitez pas à leur poser des questions.

Nous vous souhaitons de bonnes vendanges !



SOM MAI RE

5

**Le vignoble de Champagne :
où êtes-vous ?**

6

**La vendange :
une étape clé de la production du Champagne**

8

Votre rôle dans la qualité du Champagne

10

Une priorité : des vendanges en toute sécurité

14

Vos principaux droits : travail, rémunération et hébergement



Implantation du vignoble de Champagne

CÔTE DES BLANCS Région viticole

0 20 km

©Légendes Cartographie

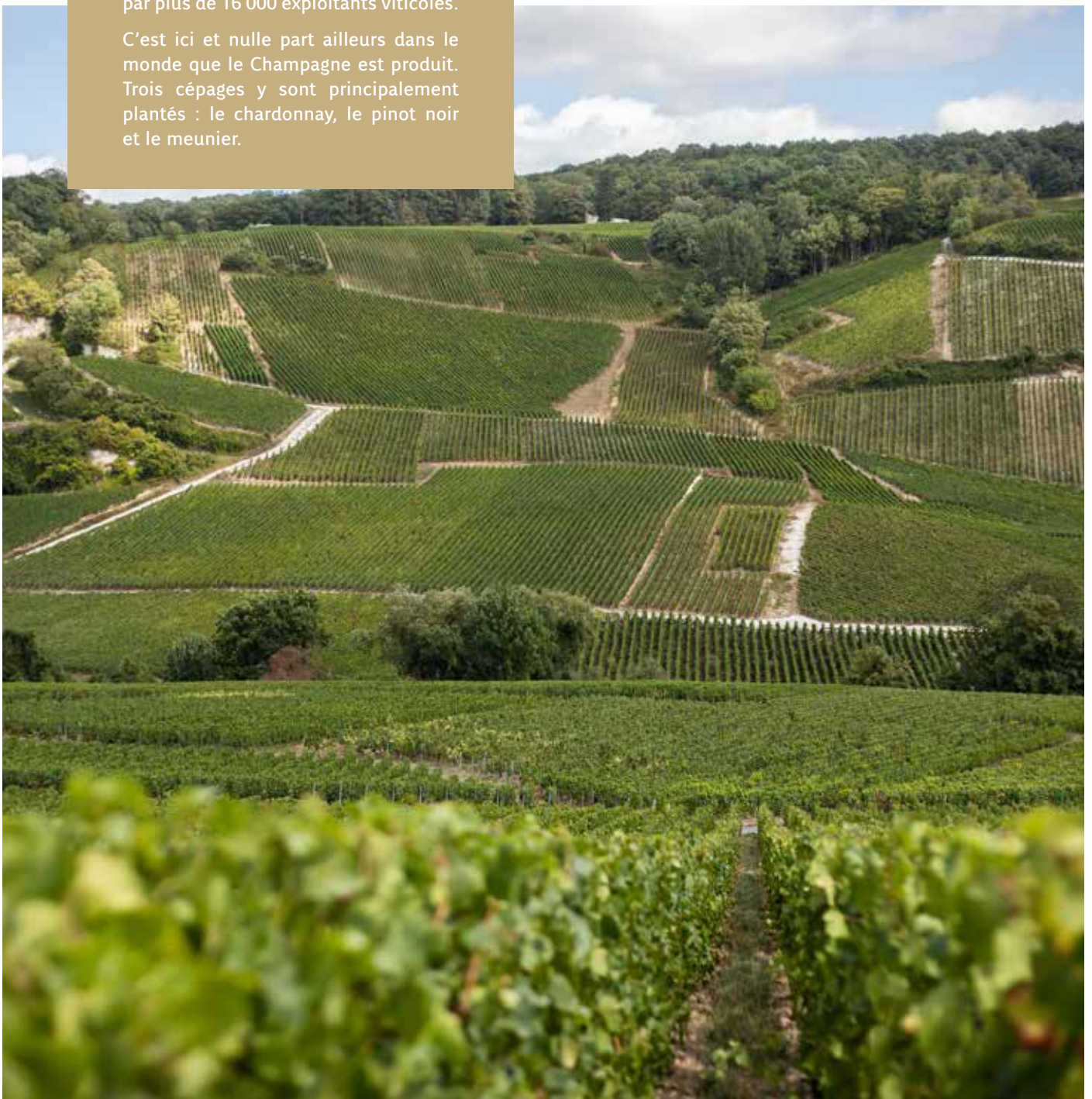
LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE : OÙ ÊTES-VOUS ?

Situé à l'Est de la France (à environ 150 km de Paris), le vignoble de Champagne s'étend sur quelques 34 300 hectares couvrant 319 communes (appelées « crus »).

L'aire de production de l'AOC Champagne est répartie sur trois régions (Grand Est, Hauts-de-France et Ile-de-France) et cinq départements (Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne et Seine-et-Marne).

Près de 280 000 parcelles sont cultivées par plus de 16 000 exploitants viticoles.

C'est ici et nulle part ailleurs dans le monde que le Champagne est produit. Trois cépages y sont principalement plantés : le chardonnay, le pinot noir et le meunier.



LA VENDANGE : UNE ÉTAPE CLÉ DE LA PRODUCTION DU CHAMPAGNE

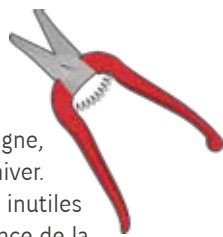
En participant aux vendanges, vous jouez un rôle fondamental dans cette étape clé de la production du Champagne.

Moment charnière, la vendange est à la fois l'aboutissement du travail de culture de la vigne et le point de départ du processus d'élaboration du vin de Champagne.

Pour mieux comprendre l'ensemble de la chaîne dans laquelle s'inscrit votre travail, découvrez en quelques lignes chacune des étapes de la production du Champagne.

▶ LA TAILLE

Acte fondateur des travaux de la vigne, la taille est réalisée au cours de l'hiver. Elle consiste à retirer les sarments inutiles pour permettre une bonne croissance de la vigne. Cette étape est importante pour la qualité et le rendement de la future vendange.



▶ LES TRAVAUX EN VERT

À l'arrivée du printemps, la végétation se développe. Il faut la maîtriser pour permettre une bonne production de raisins. Plusieurs opérations, dites « travaux en vert » (ébourgeonnage, relevage, palissage, rognage) sont réalisées jusqu'à l'été pour accompagner au mieux le développement de la vigne.



▶ LA PROTECTION DE LA VIGNE

Tout au long de l'année, la vigne est exposée à des maladies et ravageurs qui peuvent menacer la plante et les raisins. Situé dans la partie Nord de la France, le vignoble de Champagne est aussi fortement exposé au gel. Face à ces risques, le vigneron reste vigilant et déploie des actions ciblées.

▶ LE SUIVI DE LA MATURATION

À la fin de l'été, arrive le temps fort de l'année : pendant deux à trois semaines, toute la Champagne vit au rythme des vendanges. Il s'agit d'une étape cruciale et le choix du meilleur moment pour vendanger est fait en fonction de plusieurs critères, notamment la maturité et l'état sanitaire des raisins.

VOUS ÊTES ICI



LA CUEILLETTE

Le Champagne est un vin blanc produit à partir d'une majorité de raisins noirs. Pour éviter que la peau ne colore les jus, les raisins doivent être récoltés en grappes entières avec le plus grand soin. C'est notamment pour cette raison que la cueillette est exclusivement réalisée à la main.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut 1,2 kg de raisins pour produire une bouteille de Champagne.

L'ACHEMINEMENT DES RAISINS VERS LES PRESOIRES

Pour préserver la qualité des raisins, le délai entre la cueillette et le pressurage doit être le plus court possible. Les grappes cueillies sont donc emmenées très rapidement vers les pressoirs.

Pour limiter le temps de transport, la Champagne s'est équipée de nombreux centres de pressurage : il en existe aujourd'hui plus de 2 000 sur l'ensemble du territoire de l'aire d'appellation.



LE PRESSURAGE

À l'arrivée au centre de pressurage, chaque livraison de raisins est pesée avant d'être pressurée. Le pressurage consiste à extraire le jus des raisins. Cette étape est encadrée par des règles strictes. Pour garantir la qualité des jus et donc des futurs vins, les grappes doivent être déposées entières et intactes sur le pressoir et le pressurage doit être doux et progressif.

LE TRANSPORT VERS LES CUVERIES

Les jus issus du pressoir (appelés « moûts ») sont ensuite transportés dans des camions-citernes depuis les centres de pressurage vers les cuveries. C'est là que seront réalisées les premières étapes de vinification.

LE VIEILLISSEMENT SUR LIES

Une fois tirées, les bouteilles sont transportées dans les caves.

Elles y restent pour une longue période de maturation. Dans un souci de qualité, les vins de Champagne doivent rester au minimum 15 mois en cave (3 ans pour les millésimés).

En réalité, le vieillissement sur lies se poursuit très souvent bien au delà de ces durées minimales.



LE TIRAGE ET LA PRISE DE MOUSSE

Une fois assemblés, les vins, encore « tranquilles » (non effervescents), sont mis en bouteilles.

C'est dans celles-ci que s'effectuera la « prise de mousse » ou seconde fermentation. Une liqueur dite « de tirage » est ajoutée au vin afin de provoquer la naissance des bulles.

C'est ce qu'on appelle la « Méthode Champenoise ».



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le terme « Méthode Champenoise » ne peut être utilisé que pour les vins bénéficiant de l'appellation Champagne.

LES ASSEMBLAGES

Les vins issus des différents cépages, crus et années, sont ensuite assemblés.

Pour conserver les caractéristiques exceptionnelles d'une récolte, l'élaborateur du vin peut aussi choisir d'assembler uniquement des vins issus d'une même année : on parle alors de Champagne millésimé.



LA PREMIÈRE FERMENTATION

Pour que le moût devienne vin, il faut qu'il y ait fermentation. Sous l'action des levures, le sucre devient alcool et le moût laisse place au vin.

Auparavant systématiquement conduite dans des fûts de chêne, la fermentation se fait désormais le plus souvent en cuve inox.



LE REMUAGE

Après cette longue période de repos, la bouteille est remuée doucement et progressivement pour faire descendre dans le col de la bouteille le dépôt qui s'y est formé. Le remuage est aujourd'hui le plus souvent automatisé mais certains flacons sont encore remués à la main.



LE DÉGORGEMENT ET LE DOSAGE

A l'issue du remuage, le dépôt doit être éliminé. Le col de la bouteille est plongé dans le froid pour qu'un glaçon se forme autour du dépôt.

A l'ouverture de la bouteille, sous l'effet de la pression, celui-ci est expulsé. Une liqueur de dosage est ajoutée. Elle permet d'élaborer les différents niveaux de sucrosité (demi-sec, brut, extra-brut, etc.) et d'affiner le style de chaque Champagne.



LE BOUCHONNAGE ET LE MUSELETAGE

Immédiatement après le dosage, la bouteille est bouchée à l'aide d'un bouchon de liège. Célèbre pour sa forme champignon, ce bouchon joue un rôle primordial dans la conservation du Champagne. Après le bouchage, la bouteille est remise en cave pour plusieurs mois.



L'HABILLAGE

Après leur dernier séjour en cave, les bouteilles sont lavées et séchées avant d'être habillées et étiquetées. On y appose une coiffe qui couvre le bouchon, celui-ci étant maintenu par un muselet. Les bouteilles sont ensuite soigneusement emballées pour être transportées en toute sécurité.



LES EXPÉDITIONS

Une fois conditionnées, les bouteilles sont enfin prêtes à être expédiées vers la France et l'étranger. Depuis les villes et les villages de Champagne, six bouteilles sur dix sont expédiées à l'étranger, vers près de 200 destinations à travers le monde.

VOTRE RÔLE DANS LA QUALITÉ DU CHAMPAGNE

Les vins seront élaborés à partir des raisins que vous allez récolter. Vous avez donc un rôle important à jouer dans la qualité des vins qui seront produits.

Pour vous accompagner dans la réalisation de votre travail, voici quelques conseils sur les précautions à prendre et les gestes à adopter.

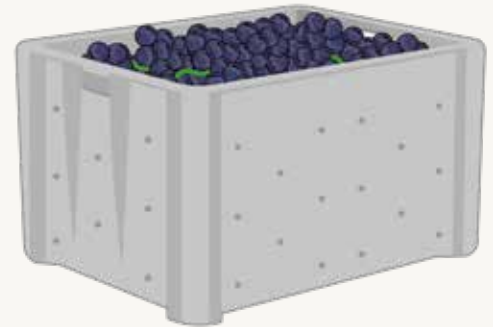
► CUEILLETTE, TRI ET REMPLISSAGE DES PANIERS



- Cueillez uniquement les grappes mûres et en bon état sanitaire (voir illustrations p.9). Déposez-les avec soin dans le panier.
- Ne cueillez pas les feuilles, elles sont mauvaises pour la vinification.
- Pour protéger les raisins, cueillez les grappes avec le plus grand soin : ne tirez jamais sur la grappe et ne la serrez pas avec les doigts.
- Mettez votre main sous la grappe et coupez-la le plus près possible du rameau.
- Veillez à ne pas abîmer le raisin avec le sécateur (appelé aussi « épinette »).
- Si une grappe est prise entre deux fils, n'essayez pas de les écarter avec votre sécateur. Retirez l'agrafe (élément liant les fils entre eux) pour desserrer les fils.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de boue, de terre, de feuille ou de morceaux de bois au fond de votre panier et nettoyez-le régulièrement.
- Veillez à ne pas surcharger les paniers.

► REMPLISSAGE ET DEBARDAGE DES CAISSES

- Posez les caisses de préférence sur des emplacements enherbés. Cela évitera que de la boue ne s'accroche au fond de la caisse et ne tombe dans les caisses inférieures au moment de leur empilement.
- Ne posez pas les paniers sur les raisins contenus dans la caisse.
- Pour vider le panier dans la caisse, approchez votre panier au plus près de la caisse pour ne pas faire tomber les grappes de haut.
- Vérifiez visuellement la qualité des raisins cueillis et l'absence de tout autre élément dans le panier.
- Etalez régulièrement les grappes à la surface pour éviter que des tas irréguliers ne se forment dans la caisse.
- Ne surchargez pas les caisses.
- Chargez les caisses avec soin sur la remorque.

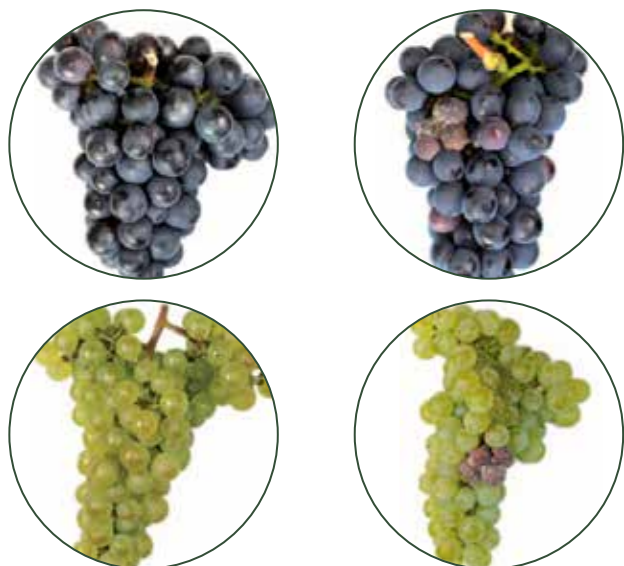


► PRESSURAGE

- Contrôlez visuellement l'état sanitaire des raisins.
- Vérifiez visuellement les caisses de raisins à leur réception (absence de corps étrangers).
- Lavez les caisses après leur utilisation.
- Rincez systématiquement le pressoir à l'eau après chaque utilisation.

LA QUALITÉ DES RAISINS

RAISINS À CUEILLIR

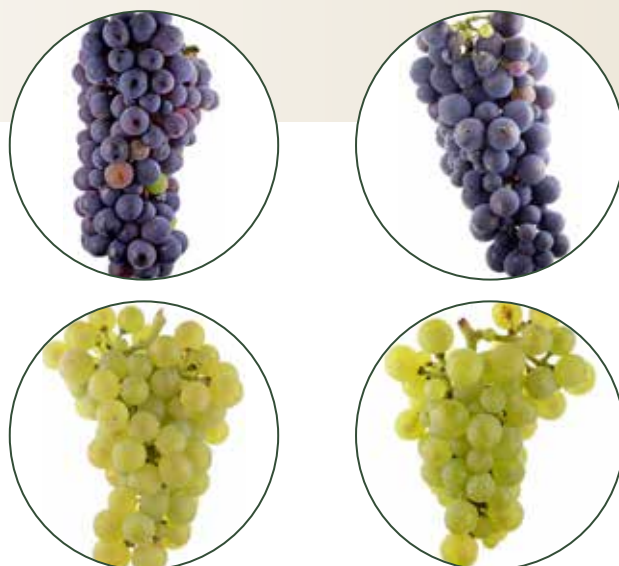


RAISINS À ÉCARTER

> OÏDIUM



RAISINS À CUEILLIR



RAISINS À ÉCARTER

> POURRITURE GRISE



Foyer de pourriture trop développé

Pourriture acide : grappe flétrie avec odeur de vinaigre

Foyer de pourriture trop développé

Foyer de pourriture ancien. Moisissures responsables d'arômes de champignon dans les vins

Moisissures jaunes et vertes au cœur du foyer

Raisin pourri et pas mûr

UNE PRIORITÉ : DES VENDANGES EN TOUTE SÉCURITÉ

La vendange est un moment de travail exigeant qui nécessite de prendre quelques précautions afin de préserver votre santé et garantir votre sécurité ainsi que celle des autres.

Voici quelques conseils à suivre pour que cette période se réalise pour tous dans les meilleures conditions et éviter tout risque d'accident.



AU QUOTIDIEN

- Le matin, prenez un solide petit-déjeuner.
- En fin de journée, pour être en forme le lendemain, buvez de l'eau et étirez-vous pour éviter les courbatures. Couchez-vous à une heure raisonnable.
- Pour vos déplacements, si vous conduisez, soyez vigilant sur la route et respectez le Code de la route et les règles de sécurité routière.
- Soignez ou faites soigner toujours rapidement vos blessures, même bénignes.

SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL

► EN RÈGLE GÉNÉRALE

- Respectez strictement l'ensemble des consignes qui vous sont communiquées par votre employeur.
- Lorsque l'employeur vous fournit des équipements, portez-les pour vous protéger.
- Hydratez-vous régulièrement en buvant de l'eau tout au long de la journée.
- Echauffez-vous et étirez-vous avant de démarrer toute activité. Profitez des temps de pause pour décontracter vos muscles et étirer votre colonne.
- Ne travaillez jamais sous l'emprise de l'alcool ou de drogues car cela met en cause votre propre sécurité et celle des autres.
- Ne fumez pas et ne vapotez pas dans les lieux fermés et couverts, ainsi qu'à proximité des hydrocarbures, des produits phytosanitaires, du pressoir ou de la cuverie.



▶ À LA VIGNE



Portez toujours les équipements de protection qui vous sont donnés par votre employeur.



Portez des vêtements adaptés au terrain et à la météo pour assurer votre sécurité et vous protéger. En particulier, portez des chaussures fermées à semelles non lisses et maintenant bien la cheville.



Pour éviter les piqûres d'insectes, équipez-vous de répulsifs et conservez-les à proximité. Privilégiez le port de vêtements à manches longues et de pantalons. En cas de piqûre, surveillez que vous ne faites pas de réaction allergique.



En cas de fortes chaleurs :

- Veillez à bien vous hydrater en buvant de l'eau très fréquemment au cours de la journée, y compris en l'absence de sentiment de soif ;
- Pour vous protéger du soleil :
 - › Portez de préférence des vêtements couvrants, amples, légers et de couleur claire. Portez si possible des vêtements anti-UV ;
 - › Portez un couvre-chef protégeant la nuque et des lunettes de soleil ;
 - › Appliquez régulièrement de la crème solaire sur le visage, les oreilles et la nuque.
- Soyez attentif à tout signe évocateur d'insolation (prenez connaissance des signaux d'alerte figurant ci-dessous), aussi bien pour vous-même que pour les autres. Prévenez le chef d'équipe en cas de symptômes.



En cas d'orage, mettez-vous en sécurité à l'intérieur d'un bâtiment ou d'un véhicule fermé et à l'arrêt. A défaut, si vous êtes en extérieur, accroupissez-vous et éloignez vous d'au moins 3 mètres des autres personnes. Ne vous abritez jamais sous un arbre.



Pour limiter le risque de chute et de glissade

lors de vos déplacements dans les vignes, ne courez pas, n'enjambez pas le rang de vignes et soyez vigilant aux piquets d'amarres situés aux extrémités du rang. Le sol peut être irrégulier, faites attention à l'endroit où vous posez les pieds.



Pour limiter le risque de coupure, gardez une distance de sécurité avec les autres et coupez en décalé (ne vous positionnez jamais à deux cueilleurs l'un en face de l'autre). Utilisez toujours le sécateur qui vous a été fourni par votre employeur. Lorsque vous n'utilisez pas le sécateur, verrouillez le fermoir de sécurité. Ne mettez jamais le sécateur dans votre poche.



Ménagez votre dos, en variant les postures.

Faites en sorte que votre dos reste bien aligné et que le poids de votre corps se répartisse sur le genou et le pied en appui.



Pour le port des caisses, portez les équipements mis à votre disposition par votre employeur et adoptez de bons réflexes. Ne portez jamais de caisse pleine de raisins seul. Veillez à adopter une bonne posture pour ramasser les caisses : fléchissez vos genoux pour éviter de courber votre dos. Portez les caisses au plus près de votre corps. Ne jetez pas les caisses vides au sol.

Signaux d'alerte de coups de chaleur

- Fièvre
- Pouls et respiration rapides
- Maux de tête
- Nausées voire vomissements
- Peau sèche, rouge et chaude
- Confusion, comportement étrange, délire, voire convulsions
- Perte de connaissance éventuelle



Soyez vigilant à la stabilité des caisses :

- Ne transportez jamais plus de deux caisses sur une brouette.
- Lors de l'empilement des caisses, limitez à quatre le nombre de caisses superposées les unes sur les autres. Sur un terrain en pente, veillez à ce que la pile reste stable.
- Lors du chargement des caisses sur la remorque, veillez à ce que la palette soit bien construite et n'oubliez pas de poser l'araignée (croisillon) pour accrocher les caisses entre elles. Veillez à ce que les sangles et ridelles soient bien en place. Contrôlez la bonne stabilité de chaque palette sur la remorque et ne surchargez pas la remorque.



Soyez toujours attentif aux règles de conduite et de circulation :

- Si vous êtes conducteur d'un véhicule ou engin, manœuvrez toujours avec prudence et respectez les règles de circulation. N'utilisez jamais les chenillards, tracteurs et remorques non aménagées spécialement à cet effet pour le transport de personnes.
- Lorsque vous êtes piéton, restez toujours attentif à la présence des véhicules et engins et tenez-vous à distance lorsqu'ils sont en circulation.
- Ne restez jamais derrière un véhicule, même si celui-ci est à l'arrêt.

Si vous êtes véhiculé en transport en commun, portez votre ceinture de sécurité lors de chaque déplacement. A l'arrivée à la vigne, soyez toujours vigilant lors de la descente du véhicule. Marchez toujours sur l'accotement et prenez vos précautions avant de traverser la route.



POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT QUI VOUS ENTOURE, NE LAISSEZ PAS VOS DÉCHETS AU SOL (BOUTEILLES, EMBALLAGES, MOUCHOIRS, MÉGOTS DE CIGARETTE, ETC.).

Soyez toujours attentif aux règles de conduite et de circulation :

- Ne conduisez jamais un chariot élévateur ou un engin de manutention si vous ne disposez pas d'une autorisation de conduite. N'utilisez jamais les engins de manutention pour le transport de personnes.
- Si vous conduisez un engin, manœuvrez avec prudence et respectez toujours les règles de circulation : déplacez-vous sur les zones réservées et utilisez l'avertissement sonore en cas de danger et/ou à l'approche de piétons.
- Lorsque vous êtes piéton, restez toujours attentif à la présence des véhicules et engins de manutention et tenez-vous à distance lorsqu'ils sont en circulation.
- Ne restez jamais derrière un véhicule, même si celui-ci est à l'arrêt.

Si vous êtes amené à travailler en hauteur, utilisez les outils et équipements mis à disposition par votre employeur. Portez un harnais et réglez la longe de maintien. Procédez à toutes les vérifications pour assurer votre sécurité (notamment échelles arrimées, barrières fermées).

Si vous êtes amené à utiliser des produits chimiques, portez les équipements de protection adaptés qui vous ont été fournis. En cas de projection sur la peau ou dans les yeux, avvertissez un responsable qui évaluera la situation et décidera de la conduite à tenir.

Si vous êtes amené à utiliser des machines, prenez toujours connaissance des procédures d'utilisation, repérez les arrêts d'urgence et maintenez les protecteurs en place. Respectez les mesures de consignation (procédures de sécurité) qui vous ont été délivrées.

Ne restez jamais seul en cuverie.

► AU PRESSEUR ET EN CUVERIE

Portez toujours les équipements de protection qui vous sont donnés par votre employeur : bottes antidérapantes ou chaussures de sécurité ; gants, lunettes et tenue de protection; protections auditives si nécessaire.

Pour limiter le risque de chute et de glissade :

- Nettoyez régulièrement le quai et veillez à ne pas l'encombrer inutilement ;
- Ne courez pas et soyez vigilant lors de vos déplacements, en particulier lorsque le sol est encombré et/ou mouillé ;
- Dans les escaliers, descendez et montez calmement, tenez-vous à la rampe et ne sautez pas les marches ;
- Soyez vigilant aux éventuels tuyaux au sol et rangez-les dès que vous n'en avez plus besoin.

Pour le port des caisses, portez les équipements mis à votre disposition par votre employeur et adoptez de bons réflexes. Ménagez votre dos et ne portez jamais les caisses pleines seul. Pour ramasser et porter les caisses, veillez à adopter une bonne position : fléchissez vos genoux pour éviter de courber votre dos. Portez les caisses au plus près de votre corps.

Si vous opérez des retrousses sur un presseur traditionnel, soyez prudent avec la fourche et gardez toujours vos distances avec les autres. Pour ménager votre dos, maniez la fourche en prenant appui sur la cuisse et en gardant le dos aligné. Manipulez les cages à deux.

EN CAS D'ACCIDENT

- Signalez toujours à votre employeur ou chef d'équipe toute éventuelle allergie connue (alimentaire, piqûres, médicamenteuse ou autre) et/ou tout traitement particulier. Ces informations peuvent être capitales si vous êtes victime d'un accident ou malaise.
- Une trousse de secours est à disposition sur votre lieu de travail. Renseignez-vous sur son emplacement auprès de votre chef d'équipe et/ou employeur.
- Si vous êtes témoin d'un accident ou malaise, alertez immédiatement le chef d'équipe et/ou l'employeur. Respectez la procédure à suivre qui vous a été communiquée par votre employeur et/ou chef d'équipe.
- En tout état de cause, protégez-vous et protégez les autres si le risque existe toujours. Ne déplacez pas la victime et protégez la pour éviter que ses blessures ne s'aggravent.



SOYEZ ATTENTIF À LA CONSOMMATION EN ÉNERGIE ET EN EAU.

Eteignez les lumières dans les locaux vides et arrêtez les machines lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Consommez l'eau de manière raisonnée et utilisez les tuyaux équipés d'une lance. Informez rapidement un responsable en cas de fuite.



NUMÉROS UTILES

TOUTE URGENCE : 112

SAMU : 15

POMPIERS : 18

POLICE / GENDARMERIE : 17

CENTRE ANTIPOISON (EN CAS D'INTOXICATION) :
03 83 22 50 50

VOS PRINCIPAUX DROITS TRAVAIL, RÉMUNÉRATION ET HÉBERGEMENT

Quels que soient votre employeur et votre nationalité, vous bénéficiez de droits prévus par la réglementation française. Ceux-ci vous sont applicables pendant toute la durée de votre travail en France et concernent notamment votre rémunération et vos conditions d'hébergement si celui-ci est assuré par votre employeur.

Les principales règles détaillées ci-dessous ne sont pas exhaustives mais constituent le socle de base de vos droits sociaux en tant que travailleur saisonnier.



Votre employeur doit vous faire signer et vous remettre un contrat de travail

Le contrat de travail est un engagement qui lie l'employeur et le salarié. Il contient des dispositions que l'un et l'autre s'engagent à respecter.

En tant que travailleur saisonnier, la principale caractéristique de votre contrat est d'être à durée déterminée. Votre contrat doit notamment être signé par votre employeur et vous-même dans les deux jours suivant votre embauche. Il doit obligatoirement préciser un certain nombre de points et, en particulier, le montant de votre rémunération brute.



Votre temps de travail est encadré

La réglementation française encadre le temps de travail des salariés (durée du travail, temps de pauses et de repos). Elle prévoit des durées maximales de travail par jour et par semaine. Pour certains secteurs d'activités et périodes particulières, des dérogations peuvent être accordées par l'administration. C'est le cas de la vendange. Ces dérogations éventuelles peuvent varier selon les employeurs. Votre employeur doit vous informer des dispositions relatives à votre temps de travail.



Votre rémunération ne peut pas être inférieure à certains minima

Vous pouvez être rémunéré « à l'heure » (exclusivement en fonction de vos heures de travail effectif) ou « à la tâche » (en fonction du nombre de raisins cueillis par votre équipe). Quel que soit le mode de rémunération, le salaire que vous percevez par heure de travail effectif réalisée ne peut être inférieur au minimum fixé par la convention collective applicable (variable selon les employeurs) et, quoiqu'il en soit, jamais inférieur au salaire minimum légal (SMIC) : 11,65 € brut par heure pour 2024.



Le salaire que vous percevez effectivement (salaire net) est inférieur au salaire brut car il est diminué du montant des charges sociales et fiscales obligatoires (notamment montant que verse directement l'employeur pour vous aux organismes de protection sociale).

Une indemnité compensatrice de congés payés vous est par ailleurs due à la fin de votre contrat. Selon la convention collective applicable, une indemnité de fin de contrat peut également vous être versée.



Votre employeur doit établir et vous remettre un bulletin de salaire

Au moment du versement de votre salaire, votre employeur doit vous remettre un bulletin de salaire (également appelé fiche de paie). Certaines mentions doivent obligatoirement y figurer. En particulier, vos nom et prénom, la période de travail à laquelle se rapporte votre salaire, le nombre d'heures de travail auquel se rapporte votre salaire, le montant de votre rémunération brute (qui correspond à votre salaire avant déduction des charges sociales et fiscales) et votre rémunération nette (votre salaire après déduction des charges sociales et fiscales).



Votre sécurité doit être assurée

Votre employeur est tenu de prendre des mesures pour assurer la protection de votre santé et de votre sécurité. Notamment, des équipements doivent vous être fournis dans le cas où votre travail vous expose à certains risques (ex. : travail en hauteur, utilisation de machines ou engins agricoles, utilisation de produits dangereux). Il vous appartient de les porter et de respecter les consignes de votre employeur.

Si vous êtes victime d'un accident du travail, vous devez en avertir votre employeur dans les plus brefs délais. Celui-ci est tenu d'envoyer une déclaration à l'organisme de sécurité sociale dont vous relevez dans un délai de 48 heures.



Votre hébergement doit être digne

Votre employeur n'est pas obligé de vous prévoir un hébergement. S'il le fait, cet hébergement doit être conforme aux exigences de sécurité et de salubrité. Les règles relatives à l'hébergement des travailleurs saisonniers sont définies par la réglementation. Certaines d'entre elles peuvent être ajustées par des décisions administratives. Là encore, les dispositions applicables peuvent varier selon les employeurs. Quoiqu'il en soit, l'hébergement en sous-sol est interdit par la réglementation. En Champagne, votre employeur ne peut pas vous héberger sous tente.



En cas de non-respect de vos droits

Si vous estimez que votre employeur ne respecte pas la législation en droit du travail, il convient, en premier lieu, d'établir un dialogue avec lui afin de clarifier la situation.

Si vous estimez être victime de conditions de travail abusives, de conditions de logement indécentes ou de traitements dégradants, vous pouvez contacter l'inspection du travail.

bit.ly/inspection-travail-questions-contact





**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE**

5 rue Henri-Martin, CS 30135,
51204 Epernay, France

03 26 51 19 30

info@champagne.fr

extranet.comitechampagne.fr

Mise en page et imprimé par

Créaset

342, rue du Professeur Paul Milliez
94500 Champigny-sur-Marne- France

©Comité Champagne 2024

Toute reproduction totale ou partielle de ce document est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.