

Brochure n° 3029 | Convention collective régionale

IDCC : **493** | **VINS, CIDRES, JUS DE FRUITS, SIROPS, SPIRITUEUX  
ET LIQUEURS DE FRANCE**

**Accord tripartite du 3 juillet 2020**  
relatif à l'hébergement des vendangeurs

NOR : ASET2050663M

IDCC : 493

Entre l'(les) organisation(s) professionnelle(s) d'employeur(s) :

**UMC,**

d'une part,

et le(s) syndicat(s) de salariés :

**CGT Champagne ;**

**FO Champagne ;**

**CFDT Champagne ;**

**SNCEA CFE-CGC Grand Est,**

d'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Pour la vendange 2020, l'article B 399 « Hébergement des vendangeurs » de la convention collective du champagne est complété *in fine* par les dispositions ci-dessous :

La dérogation collective aux conditions d'hébergement des vendangeurs, accordée par décision de la DIRECCTE Grand Est en date du 18 avril 2017 aux maisons ressortissantes de la convention collective du champagne, s'applique dans toutes ses dispositions pour la vendange 2020. Pour lutter contre la propagation du virus de la « Covid-19 », les employeurs mettent en œuvre les mesures suivantes :

- organiser les pièces destinées au sommeil de façon à ce que la distance minimale d'un mètre entre chaque lit puisse être respectée ;
- à défaut de pouvoir garantir cette distance minimale, matérialiser la séparation des espaces dédiés au sommeil de chaque occupant par l'installation de barrières physiques (exemples : écrans en contreplaqué, plexiglas, carton ou film plastique) ;
- prévoir la possibilité d'isoler dans des espaces d'hébergement dédiés les éventuels vendangeurs présentant des symptômes évocateurs de la « Covid-19 » ;
- assurer un nettoyage approfondi des locaux préalablement à l'ouverture des lieux d'hébergement. En ce qui concerne leur entretien pendant la période d'accueil des travailleurs saisonniers :

1. Dans les chambres (considérées durant le temps de leur mise à disposition, comme des espaces relevant du domaine privé des personnes hébergées) :
  - sensibiliser les occupants à la nécessité de procéder, une à deux fois par jour, à un nettoyage des points de contacts fréquents (incluant les éventuelles barrières physiques installées dans les cas où distance minimale d'un mètre entre chaque lit ne peut être respectée) et à une aération des chambres ;
  - mettre à disposition des occupants les moyens d'hygiène nécessaires à cet entretien ;
  - confier au responsable de chambre ou chef d'équipe la responsabilité de s'assurer du respect de ces dispositions relatives au nettoyage et d'en assurer la traçabilité. Une fiche de suivi est tenue pour chaque chambre.
2. Dans les installations et parties communes, l'entretien est de la responsabilité de l'employeur :
  - augmenter l'intensité habituelle de nettoyage et afficher l'historique des interventions ;
  - désinfecter, une à deux fois par jour, selon l'intensité de la fréquentation des locaux, les points de contacts fréquents ;
  - dans les réfectoires, réaliser systématiquement un nettoyage entre les services ;
  - dans l'ensemble des locaux, ouvrir le plus fréquemment possible les fenêtres pour augmenter la circulation de l'air ;
  - afin de prévenir tout risque en cas de rupture accidentelle de la distanciation physique, demander aux personnes hébergées de porter systématiquement un masque dans les parties communes situées à l'intérieur des locaux d'hébergement (hors douches et sanitaires) et leur fournir, à cet effet, des masques en quantité suffisante. La fréquence de distribution (unique au début du séjour ou quotidienne) relève du choix de chaque employeur. Pour parer à d'éventuels oublis de la part des vendangeurs se déplaçant dans les parties communes, des stocks de précaution sont disposés en des points stratégiques. Dans la mesure où l'employeur a informé les vendangeurs de cette exigence relative au port du masque et a mis à leur disposition les ressources nécessaires, il est de la responsabilité des vendangeurs de s'y conformer ;
  - dans les endroits dans lesquels la fréquentation simultanée doit être réduite pour pouvoir respecter la distance minimale d'un mètre (sanitaires, réfectoire), organiser l'accès des vendangeurs par roulement.

D'une manière générale, les employeurs concernés s'engagent à informer systématiquement chaque vendangeur accueilli, par une notification écrite, complétée d'une formation ou information orale, des règles de sécurité sanitaire auxquelles il lui est demandé de se soumettre et des comportements à tenir pendant toute la durée de son séjour. Cette information est communiquée dans une langue compréhensible par les vendangeurs étrangers. Chaque fois que des ressources spécifiques (masques, gel hydroalcoolique, produits d'entretien, etc.) lui sont pour cela nécessaires, l'employeur s'engage à les lui fournir.

*Fait à la Reims, le 3 juillet 2020.*

(Suivent les signatures.)