

AGRICULTURE Les producteurs réclament plus de souplesse pour l'embauche des saisonniers

La course aux vendangeurs bat son plein

« La situation a viré en quelques jours quand la canicule s'est étendue début août à tout le pays. Cela oblige à être encore plus rapides pour éviter de perdre les récoltes. » Claude Cochonneau, vice-président de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), réclame plus de « réactivité » aux pouvoirs publics pour pallier la pénurie de saisonniers. La production des viticulteurs, arboriculteurs et maraîchers

dépend en effet, parfois à quelques jours près, de la population instable des 900 000 « intermittents de l'agriculture ».

Si leur disponibilité est traditionnellement plus forte en période de faible croissance de l'économie, les chaleurs exceptionnelles qui ont avancé les dates de cueillette à l'échelon de l'ensemble du pays, chamboulent les recrutements déjà aléatoires. Le travail saisonnier qui court de un jour à six mois, plaide le

syndicat agricole, doit être encore assoupli. Il s'agit d'en rendre le salaire plus conséquent et d'ancrer son rôle social dans l'aménagement du territoire.

Les ministres de l'Agriculture et des Affaires sociales, Hervé Gayraud et François Fillon, ont déjà fait plusieurs pas pour répondre, au cours de l'été, aux besoins de l'agriculture. Un décret va être publié d'un jour à l'autre autorisant l'hébergement dans des mobiles homes

(pour un mois maximum) alors que jusqu'ici le logement en dur était imposé. Une circulaire a été envoyée aux préfets, leur demandant plus de souplesse dans l'examen des autorisations d'entrée de travailleurs étrangers à l'Union européenne à la demande des viticulteurs. Enfin, les préfets devront établir en fin d'année le bilan du lancement fin juillet de « plans d'actions concertés » à l'échelon départemental pour faciliter le recru-

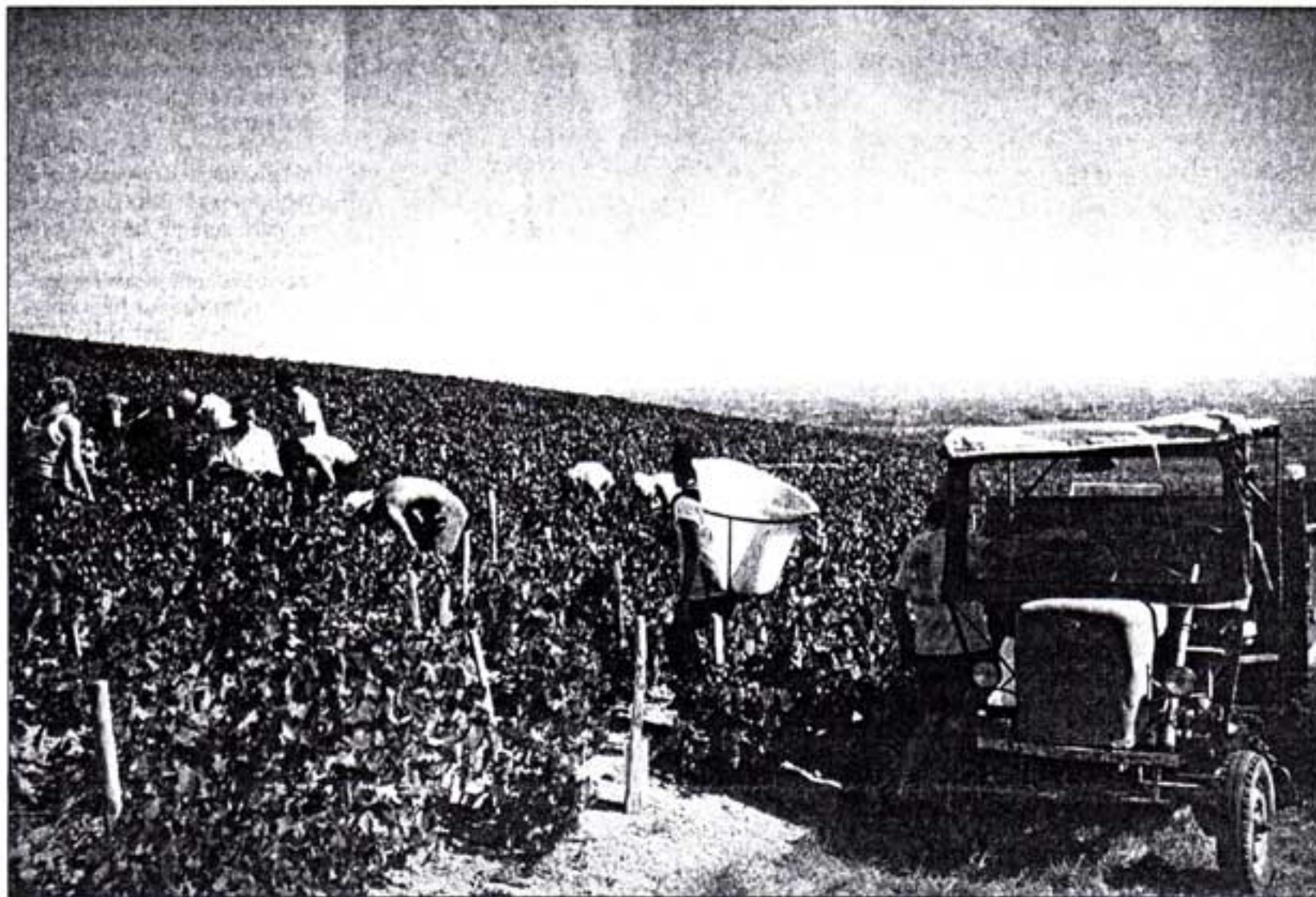
tement par la mise en place de guichets uniques rapprochant employeurs et demandeurs d'emploi.

La FNSEA estime encore ces mesures trop timides. Elle demande l'extension du « contrat vendanges », qui exonère salariés et fonctionnaires de charges sociales, à tous les secteurs de l'agriculture. Sans régler tous les problèmes d'embauche comme l'illustrent ces reportages.

L. C.

Dijon : Patrice Bouillot

Chaque été, c'est un signe qui ne trompe pas : des pleines pages de petites annonces apparaissent dans la presse locale et les panneaux dédiés se couvrent d'offres d'emploi dans les bureaux de l'ANPE. Ouverte avec un certain succès le week-end dernier, l'agence de Beaune le sera encore samedi et dimanche prochains. Car vigneron bourgeois cherchent vendangeurs. Parfois un peu désespérément. Si certains viticulteurs parviennent plus facilement que d'autres à recruter « ce sont ceux qui proposent le gîte et le couvert », note Bernadette Huguenin, responsable du bureau vendangeurs à l'ANPE de Beaune. Ils représentent la moitié des 4 000 offres que nous gérons chaque année. Mais la proportion d'offres « logé nourri » tombe à 20 % dans la côte chalonnaise : « La législation française a renforcé les contraintes d'hygiène et de sécurité en matière d'hébergement, ce qui a découragé bon nombre de viticulteurs », reconnaît-on au Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. Chambres de quatre à six lits, douche pour quatre personnes. Peu de vigneron disposent de pareille hôtellerie chez eux. Alors, au domaine Latour-Giraud de Meursault, « nous louons un gîte entier chaque année pour accueillir



Etudiants et lycéens, une main-d'œuvre fraîche pour des vendanges exceptionnellement précoces dans le Beaujolais. (DR)

nos 25 à 30 vendangeurs, explique Jean-Pierre Latour. Cela leur permet de venir aux vendanges en train avec un minimum de bagages et l'esprit tranquille ».

D'autres solutions existent. « L'ANPE organise le transport des équipes en cars depuis

Chalon pour les grands domaines comme Rodet ou Chanzy », explique Dominique Marrot, responsable du bureau vendangeurs de Chalon-sur-Saône. Certains ont choisi plus radical. « Nous étions confrontés chaque année à de graves difficultés de recrutement, qui

mettaient en péril la vendange, admet Claudine Mazilly, viticultrice à Meloisey. En 1985, nous avons opté pour la mécanisation du domaine. » La solution est d'autant plus tentante que les problèmes ne s'arrêtent pas au recrutement. Il faut former les équipes puis

croiser les doigts pour que personne n'abandonne en cours de route une mission dont il aurait sous-estimé la difficulté. « Nous investissons beaucoup dans la formation, explique-t-on chez le négociant nuiton Boisset (75 vendangeurs par an). Nous demandons à nos

vendangeurs d'être assidus. Et prévoyons dans ce cas un cadeau sous forme de bouteilles de vin et même une gratification ». Boisset joue la carte de la tradition, mais, en général, les vendanges, payées seulement au smic, connaissent une ambiance moins festive qu'autrefois.

Aujourd'hui étudiants et demandeurs d'emploi constituent 70 % des vendangeurs recrutés à l'ANPE de Beaune. La précocité des vendanges 2003 laisse espérer une bonne mobilisation des étudiants qui n'ont pas encore fait leur rentrée universitaire. Pour les demandeurs d'emploi, le retrait du montant de leur salaire de leur allocation Assedic est un frein à leur motivation. Des étrangers, notamment polonais, viennent aussi vendanger en Bourgogne. Parfois, le domaine qui les emploie a des amitiés historiques avec leur pays. Mais la lourdeur des démarches administratives de demande d'introduction de main-d'œuvre étrangère est dissuasive pour le recrutement de vendangeurs extérieurs à l'Union européenne. Les salariés et les fonctionnaires bénéficient depuis l'an dernier de la « loi vendanges » qui les dispense du paiement des cotisations salariales, ce qui a permis de régulariser leur situation. Enfin, les titulaires du RMI et des allocations solidarité ou d'insertion peuvent vendanger l'esprit tranquille : leur salaire et leurs aides sont cumulables.

L. C.

Cueillette traditionnelle au château du Basty

De notre envoyée spéciale en Beaujolais

Samedi 23 août, premier jour des vendanges au château du Basty, à Lantignié (Rhône). C'est le moment de vérité pour ce cru de beaujolais villages, frappé par le gel puis par la canicule au point d'avancer les vendanges de près de trois semaines par rapport à la date prévue. Du jamais-vu de mémoire locale.

Ici, contrepartie d'une organisation totalement familiale, il n'y a pas de pénurie de bras. Avec 17 ha de vignes - essentiellement du gamay sur les communes de Régnié et Lantignié et une parcelle de chardonnay -, le do-

main est pourtant supérieur à la taille moyenne des exploitations de la région. La petite troupe d'une trentaine de jeunes vendangeurs est menée directement par Gilles Perroud, seizième génération de viticulteurs d'une des plus anciennes propriétés du Beaujolais (1482).

Au début des années 90, les vendangeurs étaient parfois de quinze nationalités différentes. Européens, Africains, Asiatiques. Les raideurs de la réglementation européenne à l'égard des travailleurs étrangers ont depuis changé la donne, et l'ambiance. Ce matin, ce sont pour l'essentiel des étudiants et lycéens des alentours qui sont partis à 7 heures dans les vignes. Moyenne d'âge, une vingtaine d'années. Pause avec casse-croûte au lard

à 9 heures, déjeuner arrosé par le primeur de l'année dernière à 12 h 30, reprise à 14 heures jusqu'à 17 heures. Soit huit heures de travail payées 44 euros nets par jour. Nourri, logé, douché, déclaré : c'est le montant du

Les contraintes européennes à l'égard des travailleurs étrangers ont changé la donne

Smic complété par les heures supplémentaires. Et le prix de la qualité de la cueillette manuelle, à l'ancienne, dans la tradition des viticulteurs qui logent encore leurs vendangeurs.

Il fait très chaud, les mollets cuisent, les dos se font sentir, quelques doigts pincés par les sécateurs aussi. Mais l'ambiance chaleureuse de cette famille de six enfants - les premiers agents recruteurs - soutient l'ardeur des coupeurs et des porteurs. Deux hectares sont vendangés le premier jour. Dès la mi-journée, la baisse importante de la production, due aux conditions météorologiques très particulières, se confirme comme dans les vignobles alentour déjà vendangés.

Avec 35 hectolitres à l'hectare au lieu de 60, le cru 2003 sera de 500 ou 600 hectolitres contre 1000 habituellement. Reste à espérer que la

qualité de cette année « extraordinaire » compensera en partie la quantité pour atteindre, compte tenu des stocks, les quelque 300 000 euros de chiffre d'affaires annuel.

Avec une rentabilité de l'ordre de 15 %. « Loin des méthodes des grosses coopératives et des négociants, nous cherchons les niches du marché, explique Gilles Perroud, qui exporte 70 % de sa production. C'est pour garder notre marge et notre spécificité que nous conservons au maximum la maîtrise de la cueillette, de la production et de la commercialisation. » Tradition sur toute la ligne au château du Basty qui n'apporte que 10 % de sa récolte au négociant local.

L. C.

En Bordelais, la montée de la sous-traitance

Bordeaux : Céline Edwards-Vuillet

Il est bien révolu, le temps des « chemins » qui arrivaient du nord de la France en gare de Libourne pour faire les vendanges à Saint-Émilion. « Aujourd'hui, la machine à vendanger et

Banton & Lauret domine le marché. En dix ans, elle est devenue le deuxième plus gros client de la Mutuelle Sociale Agricole de la Gironde, avec un chiffre d'affaires de 8,38 millions d'euros. En 1999, Banton & Lauret crée un bureau dans le Médoc, avec comme principaux clients Cos d'Estournel et Lascombes, deux grands crus classés, et l'effort

classé de saint-émilion, demande à Banton & Lauret de tout ramasser dans la journée après un orage, c'est fait. « Notre gros problème, c'est la trésorerie, regrette Philippe Lauret. Un vendangeur coûte en moyenne 128 euros par jour HT sur la base de 35 heures annualisées. Les saisonniers sont payés à la semaine, l'entreprise à quatre-vingt-dix jours. Nous devons avoir un minimum de 1,5 mil-

La machine à vendanger gagne du terrain

S'il est vrai que les grands crus du Bordelais vendangent pratiquement tous à la main, « parce que ça va de soit, même si aucun cahier des charges ne l'impose », fait-on remarquer au Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux, la plupart des crus moins prestigieux se sont convertis à la machine