



L'HÉBERGEMENT COLLECTIF

DES VENDANGEURS
EN CHAMPAGNE



**ENSEMBLE
POUR LES VENDANGES**
EN CHAMPAGNE



AVANT PROPOS

Le présent document, destiné aux employeurs qui hébergent des salariés, vise à exposer les règles applicables en matière d'hébergement collectif **pendant les vendanges** en Champagne.

L'hébergement collectif dans le secteur agricole est régi par les dispositions du Code rural et de la pêche maritime. L'ensemble des normes est d'ailleurs rappelé dans un guide établi par la DREETS Grand-Est en 2024. (bit.ly/regles-hebergement-agricole-grand-est).



Selon si les vendangeurs sont employés et hébergés par des Maisons de Champagne relevant de la convention collective régionale des vins de Champagne, des exploitations viticoles, des coopératives vinicoles ou des prestataires de services, certaines règles peuvent différer du fait de dérogations existantes.

Ce document vise donc à synthétiser l'ensemble des règles applicables, en tenant compte des différents types d'hébergement et des dérogations collectives existantes en Champagne pendant la période des vendanges.

Il contient également les règles applicables en matière de demande de dérogation individuelle pour les employeurs n'entrant pas dans le champ d'application de ces dérogations collectives.



SOMMAIRE

4

Rappel des formes d'hébergement interdites

5

Formalisme à respecter en cas d'hébergement collectif

6

Hébergement en vendangeoir

- Préambule explicatif
- Règles spécifiques :
 - Maisons de Champagne
 - Exploitations viticoles et coopératives viticoles
 - Prestataires de services
- Règles communes :
 - Construction
 - Hygiène
 - Sécurité

16

Règlementation relative aux résidences mobiles ou démontables

- Préambule explicatif
- Règles spécifiques :
 - Maisons de Champagne
 - Exploitations viticoles et coopératives viticoles
 - Prestataires de services
- Règles communes :
 - Construction
 - Hygiène
 - Sécurité

26

Dérogation individuelle à l'hébergement

- Formalisme et procédure
- Modèle de demande

30

Cas particulier de la mise à disposition d'un terrain

- Dispositions communes à tous les opérateurs

31

Coordonnées des services de l'inspection du travail DDETS et DDETS-PP

RAPPEL DES FORMES D'HÉBERGEMENT INTERDITES

Certaines formes d'hébergement sont **strictement interdites** par le Code rural et de la pêche maritime (CRPM), et ce quel que soit le type d'employeur hébergeant ses salariés.



HÉBERGEMENT EN SOUS-SOL

Il est interdit d'héberger ses vendangeurs en sous-sol. Il est impossible de déroger à cette règle.

(Art. R716-1 du CRPM)



LES RECOURS À LA CARAVANE PLIANTE

Si l'employeur peut avoir recours à des résidences mobiles ou démontables, le Code rural et de la pêche maritime précise que le recours à des caravanes pliantes est interdit.

(Article R716-18 du CRPM)



HÉBERGEMENT SOUS TENTE

L'hébergement sous tente est strictement réglementé. Il n'est autorisé que dans certains départements et aucun département de l'appellation Champagne ne figure dans cette liste.

Par conséquent, l'hébergement sous tente est interdit dans les départements de l'AOC (Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne, Seine-et-Marne). Il n'est donc pas possible pour l'employeur de mettre à disposition des tentes pour les vendangeurs **ni de les laisser s'installer avec des tentes sur un terrain de l'exploitation.**

(Article R716-1 du CRPM)



SANCTIONS ENCOURUES

Le manquement à ces règles est puni d'une contravention de 5^{ème} classe. L'amende est appliquée autant de fois qu'il y a de travailleurs concernés par l'infraction.

(Article R719-7-1 du CRPM)



FORMALISME À RESPECTER EN CAS D'HÉBERGEMENT COLLECTIF

LA DÉCLARATION D'HÉBERGEMENT COLLECTIF (CERFA)

L'employeur qui entend héberger collectivement ses salariés est tenu de le déclarer en préfecture et auprès de l'inspection du travail du lieu où est situé le local d'hébergement.

RAPPEL DE LA LÉGISLATION

Toute personne physique ou toute personne morale de droit privé qui, à quelque titre que ce soit et même en qualité de simple occupant, a affecté un local quelconque à l'hébergement, gratuit ou non, est tenue d'en faire la déclaration au **préfet**, dès lors que cet hébergement et, le cas échéant, tout ou partie des prestations annexes, sont organisés et fournis en vue d'une utilisation collective excédant le cadre familial. Dès lors que ce local est affecté à l'hébergement de travailleurs, cette déclaration doit être faite **également auprès de l'inspection du travail du lieu où est situé ce local**.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux formes d'hébergement collectif qui sont soumises à une obligation de déclaration ou d'agrément en vertu d'autres dispositions législatives ou réglementaires (gîtes, hôtels, campings...).

MODALITÉS DE LA DÉCLARATION

La déclaration ou le renouvellement de la déclaration doit être réalisée au moyen du Cerfa n° 61-2091 accessible via le lien suivant : bit.ly/cerfa-61-2091

DÉLAI DE TRANSMISSION

Cette déclaration doit être effectuée en double exemplaire (préfecture et inspection du travail) et déposée au plus tard le 30^e jour suivant l'affectation du local à l'hébergement collectif.

EN CAS DE RENOUVELLEMENT

La déclaration doit faire l'objet d'un renouvellement annuel. Le renouvellement doit être effectué dans les 30 jours précédant l'expiration de la période annuelle.

S'il s'agit d'un hébergement ou local mobile ou transportable, une nouvelle déclaration doit être effectuée dans le délai de trente jours qui suit chaque changement d'implantation.

POUR LES HÉBERGEMENTS SITUÉS EN GRAND EST : PROCÉDURE DE DÉCLARATION PAR VOIE DÉMATÉRIALISÉE



Dans les départements de la région Grand Est, la déclaration peut désormais être effectuée via une procédure dématérialisée à partir du lien suivant : bit.ly/dreets-ge-commencer-la-demarche

Cette téléprocédure permet au déclarant de remplir ses obligations tant vis-à-vis de l'inspection du travail que des services préfectoraux.

POUR LES HÉBERGEMENTS SITUÉS DANS L'AISNE OU LA SEINE-ET-MARNE

Ce mécanisme de téléprocédure n'étant pas mis en place, il convient de continuer à adresser le Cerfa par courrier recommandé avec accusé de réception.

EN CAS D'UTILISATION D'UNE DÉROGATION COLLECTIVE À L'HÉBERGEMENT

Les exploitations viticoles, les Maisons de Champagne relevant de la convention collective régionale des vins de Champagne et les coopératives vinicoles faisant usage d'une dérogation collective à l'hébergement sont **tenues d'en informer l'inspection du travail par écrit**, préalablement à sa mise en œuvre.

Cette information ne dispense pas de l'obligation de remplir une déclaration d'hébergement collectif.

Ainsi, deux démarches sont à réaliser :

- La déclaration d'hébergement collectif précitée (Cerfa).
- L'information à l'inspection du travail sur l'utilisation de cette dérogation.



À NOTER

Des modèles d'information sont à votre disposition. Vous pouvez y accéder en ligne sur le site extranet du SGV via le lien suivant bit.ly/extranet-sgv et sur demande auprès de l'UMC.

HÉBERGEMENT EN VENDANGEOIR

Les règles applicables en matière d'hébergement sont fixées par le Code rural et de la pêche maritime. Cependant la réglementation permet de déroger à certaines dispositions sous réserve de disposer, selon les cas, d'une demande de dérogation individuelle (sollicitée individuellement par un employeur), ou d'une demande de dérogation collective (sollicitée par une organisation professionnelle pour tous les employeurs qu'elle représente).

➤ **Par « hébergement en vendangeoir »,**
il est entendu l'hébergement dans un bâtiment appartenant à l'employeur.



DÉROGATION COLLECTIVE À L'HÉBERGEMENT, QUI EN BÉNÉFICIE ?

L'Union des Maisons de Champagne, le Syndicat Général des Vignerons et les Coopératives viticoles de la Champagne bénéficient respectivement d'une dérogation collective en matière d'hébergement pendant les vendanges. Ces dérogations permettent aux employeurs qui relèvent de leur champ d'application de bénéficier d'ajustements par rapport aux règles définies par le Code rural et de la pêche maritime.



À NOTER

Les dérogations collectives aux règles applicables à l'hébergement ne sont sollicitées par les organisations professionnelles que pour la période de vendanges.

En dehors de cette période, les employeurs ne peuvent donc faire usage des dérogations collectives décrites dans le présent guide.

PARTICULARITÉS POUR LES PRESTATAIRES DE SERVICES

Les prestataires de services ne bénéficient à ce jour d'aucune dérogation collective aux règles applicables à l'hébergement et ne peuvent se prévaloir de celles dont bénéficient les Maisons de Champagne, les exploitations viticoles et les coopératives viticoles de la Champagne.

Il leur est en revanche possible de solliciter une dérogation individuelle à l'hébergement auprès de l'inspection du travail (pour plus d'informations, se reporter à partir de la page 26 du présent guide).

Figurent ci-après les règles applicables à chaque type d'employeur hébergeant collectivement des salariés.

Pour une bonne lecture de l'ensemble, il convient de prendre en considération la structure via laquelle l'employeur embauche les salariés qu'il héberge.

Exemple 1

Je dispose de deux structures : une exploitation viticole et une entreprise de travaux agricoles (ETA).

Si j'embauche les salariés avec mon ETA, je ne peux pas faire application de la dérogation collective du SGV.

Exemple 2

Je dispose d'une exploitation viticole mais j'exerce à titre accessoire de la prestation de services (je n'ai qu'une seule structure).

Je bénéficie de la dérogation collective.





VENDANGEUR

MAISONS DE CHAMPAGNE

RELEVANT DE LA CONVENTION COLLECTIVE
RÉGIONALE DES VINS DE CHAMPAGNE



RÈGLES APPLICABLES EN CAS
D'USAGE DE LA DÉROGATION
COLLECTIVE



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo
pour **6** personnes



Une douche
pour **8** personnes



Un WC
pour **8** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes**.
(art. R716-11 CRPM).

Chaque **cabine de douche** doit disposer d'un espace de déshabillage protégé des projections d'eau.
(article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Les **WC** doivent être intérieurs ou attenants au logement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les pièces destinées au séjour et aux repas. Leurs portes doivent être pleines et munies d'un dispositif de fermeture intérieure « décondamnable » de l'extérieur. Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau (sauf s'il s'agit d'une exploitation qui n'est pas alimentée en eau courante). (Art. R716-3 CRPM).

Les WC doivent être pourvus d'une brosse adaptée au maintien de leur propreté et de papier hygiénique.
(article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser l'augmentation du ratio « nombre de vendangeurs/sanitaires », il convient d'aménager l'organisation des services pour garantir une plage plus large d'utilisation des salles d'eau, douches et WC :



En allongeant la plage de service du petit-déjeuner à une heure.



En organisant le retour du travail en décalé.



En prévoyant une plage d'une heure entre le retour du travail et le service du dîner.

Le comité social et économique, s'il existe, et l'employeur conviennent des modalités pratiques selon lesquelles ces dispositions sont mises en oeuvre.



PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale par occupant : **4,5 m²**



Nombre maximum de travailleurs par chambre : **12**

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les pièces destinées au sommeil des hommes doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes. (art.R716-8 CRPM)

Les **lits ne peuvent être superposés**. (art.R716-7 CRPM).

Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** totalement équipée, propre et en bon état ; une **armoire individuelle fermant à clef**. (Article 2.b. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le **blanchissage des draps** au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant. (art.R716-13.3° CRPM).

Dans les pièces destinées au sommeil, les **fenêtres** doivent être munies d'un **dispositif d'occultation**. (art.R716-2 CRPM).

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés. Sa superficie doit alors être de douze mètres carrés pour un travailleur, majorée de sept mètres carrés par travailleur supplémentaire. (art.R716-10 CRPM).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser la réduction du nombre de m² dans les pièces destinées au sommeil, il convient de :

- **S'assurer du bien-être des occupants lorsqu'ils y sont présents**



Libérer de l'espace utile en mettant à disposition des personnes hébergées :

- Une bagagerie pour stocker les valises vides.
- Une pièce dédiée au séchage des vêtements.



Lorsque l'occupant dispose d'un volume de moins de 10 m³, assurer un renouvellement de l'air à raison d'au moins 10 m³/h par personne.

- **Limiter l'occupation des pièces destinées au sommeil, hors période de sommeil**



Prévoir l'ouverture du réfectoire, après la fin du dîner, jusqu'à 22h30 au moins.



Équiper chaque réfectoire d'un poste de télévision.

Lorsque le nombre de personnes hébergées est supérieur à 50, le comité social et économique, s'il existe, et l'employeur conviennent de mesures complémentaires en matière d'équipements mis à la disposition des vendangeurs dans la salle de réfectoire après le dîner.



● **Pour compenser l'augmentation du nombre d'occupants** par pièce destinée au sommeil, il convient d'en aménager le confort acoustique : toute chambre comprenant plus de six occupants comporte, à mi-longueur de la pièce, une cloison fixe, légère, de type montée sur vérins, dont la largeur est au moins égale à la longueur d'un lit.

Les mesures compensatoires s'appliquent strictement dans le cas où les conditions d'hébergement dérogatoires décrites ci-dessus sont mises en oeuvre. Elles peuvent être modulées, en accord avec le comité social et économique, s'il existe, dans le cas où la superficie minimale par occupant atteint 6 m² dans les pièces destinées au sommeil.

Le comité social et économique, s'il existe, est consulté avant les vendanges pour s'assurer, sur place s'il y a lieu, de la conformité des installations électriques, d'issues, de dégagements et de lutte contre les incendies. Il est consulté après les vendanges pour dresser un bilan de la vendange en matière d'hébergement.



VENDANGEUR

EXPLOITATIONS VITICOLES COOPÉRATIVES VINICOLES



RÈGLES APPLICABLES EN CAS
D'USAGE DE LA DÉROGATION
COLLECTIVE



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo
pour **6** personnes



Une douche
pour **8** personnes



Un WC
pour **8** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes**.
(art. R716-11 CRPM).

Chaque **cabine de douche** doit disposer d'un espace de déshabillage protégé des projections d'eau.
(article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Les **WC** doivent être intérieurs ou attenants au logement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les pièces destinées au séjour et aux repas. Leurs portes doivent être pleines et munies d'un dispositif de fermeture intérieure « décondamnable » de l'extérieur. Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau (sauf s'il s'agit d'une exploitation qui n'est pas alimentée en eau courante). (Art. R716-3 CRPM).

Les WC doivent être pourvus d'une brosse adaptée au maintien de leur propreté et de papier hygiénique.
(article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser l'augmentation du ratio « nombre de vendangeurs/sanitaires », il convient d'aménager l'organisation des services pour garantir une plage plus large d'utilisation des salles d'eau, douches et WC :



En allongeant la plage du
petit-déjeuner.



En prévoyant une plage de 2 heures entre le retour du travail
et le service du dîner.

L'employeur devra également veiller à :



Assurer une production
suffisante d'eau chaude.



Assurer l'entretien des
locaux et des sanitaires.



Mettre à disposition du
matériel d'entretien et de
nettoyage nécessaire.



PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale par occupant : **4,5 m²**



Nombre maximum de travailleurs par chambre : **10**

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les pièces destinées au sommeil des hommes doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes. (art.R716-8 CRPM)

Les **lits ne peuvent être superposés**. (art.R716-7 CRPM).

Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** totalement équipée, propre et en bon état ; une **armoire individuelle fermant à clef**. (article 2.b. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le **blanchissage des draps** au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant. (art.R716-13.3° CRPM).

Dans les pièces destinées au sommeil, les **fenêtres** doivent être munies d'un **dispositif d'occultation**. (art.R716-2 CRPM).

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés. Sa superficie doit alors être de douze mètres carrés pour un travailleur, majorée de sept mètres carrés par travailleur supplémentaire. (art.R716-10 CRPM).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser la réduction du nombre de m² dans les pièces destinées au sommeil, il convient de :

● S'assurer du bien-être des occupants lorsqu'ils y sont présents



Libérer de l'espace utile en mettant à disposition des personnes hébergées :

- Une bagagerie pour stocker les valises vides.
- Une pièce dédiée au séchage des vêtements.

S'il existe un CSE, il est nécessaire de le consulter avant les vendanges pour s'assurer, sur place, s'il y a lieu, de la conformité des installations électriques, d'issues, de dégagements et de lutte contre les incendies et du respect des mesures compensatoires. Il sera également consulté après les vendanges pour dresser le bilan de la vendange en matière d'hébergement.

COOPÉRATIVES VINICOLES



Equiper l'hébergement d'une machine à laver + un élément de confort au choix parmi les 3 suivants : Wi-Fi, poste de télévision, lave-vaisselle.

EXPLOITATIONS VITICOLES



Prévoir un point d'accès Wi-Fi.





VENDANGEUR

PRESTATAIRES DE SERVICES



RÈGLES APPLICABLES

A défaut de bénéficier d'une dérogation collective aux règles applicables à l'hébergement, les prestataires de services sont par principe soumis aux dispositions du CRPM détaillées p. 12 à 15.

Des dérogations peuvent néanmoins être sollicitées individuellement auprès de l'inspection du travail (pour plus de détails, reportez-vous à la p.26).



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo
pour **3** personnes



Une douche
pour **6** personnes



Un WC
pour **6** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES quel que soit l'employeur

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes.** (art. R716-11 CRPM).

Chaque **cabine de douche** doit disposer d'un espace de déshabillage protégé des projections d'eau. (article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Les **WC** doivent être intérieurs ou attenants au logement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les pièces destinées au séjour et aux repas. Leurs portes doivent être pleines et munies d'un dispositif de fermeture intérieure « décondamnable » de l'extérieur. Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau (sauf s'il s'agit d'une exploitation qui n'est pas alimentée en eau courante). (Art. R716-3 CRPM).

Les WC doivent être pourvus d'une brosse adaptée au maintien de leur propreté et de papier hygiénique. (article 2.d. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).





PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale par occupant :
9 m² pour le 1^{er} occupant
7 m² par occupant supplémentaire



Nombre maximum de travailleurs
par chambre : **6**

DISPOSITIONS COMMUNES

quel que soit l'employeur

Les pièces destinées au sommeil des hommes doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes.
(art.R716-8 CRPM)

Les **lits ne peuvent être superposés**.
(art.R716-7 CRPM).

Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** totalement équipée, propre et en bon état ; une **armoire individuelle fermant à clef**. (article 2.b. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le **blanchissage des draps** au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant. (art.R716-13.3° CRPM).

Dans les pièces destinées au sommeil, les **fenêtres** doivent être munies d'un **dispositif d'occultation**.
(art.R716-2 CRPM).

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés. Sa superficie doit alors être de douze mètres carrés pour un travailleur, majorée de sept mètres carrés par travailleur supplémentaire. (art.R716-10 CRPM).





VENDANGEOIR

RÈGLES COMMUNES APPLICABLES

Construction / hygiène / sécurité

RÈGLEMENTATION
EN VIGUEUR



LES MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

Les matériaux utilisés pour la construction ne doivent pas être de nature à porter atteinte à la santé de leurs occupants.

Ils doivent permettre :

- d'évacuer les locaux sans risque en cas d'incendie ;
- une isolation phonique.

Les logements doivent être construits en matériaux permettant d'éviter les condensations et températures excessives. Ils doivent être aérés de façon permanente.

Les sols, murs et plafonds doivent être protégés contre les eaux de ruissellement, les infiltrations et les remontées d'eau. (art. R716-2 CRPM).



LES APPAREILS À COMBUSTION

Les appareils à combustion destinés au chauffage et à la cuisson ainsi que leurs conduits, gaines et accessoires ne doivent pas être susceptibles de porter atteinte à la santé ou à la sécurité des occupants (art. R716-2 CRPM).



LOCALISATION DU LOGEMENT

Le logement doit être isolé des lieux où sont entreposées des substances et préparations dangereuses au sens de l'article R. 4411-6 du Code du travail ou des produits susceptibles de nuire à la santé de ses occupants.

Il doit aussi être éloigné des dépôts de matières malodorantes et toutes mesures doivent être prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs (art. R716-2 CRPM).



INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES, ÉCLAIRAGE

Les installations électriques doivent également préserver la sécurité de leurs utilisateurs. Les couloirs et les escaliers doivent être suffisamment éclairés pour assurer la sécurité des déplacements (art. R716-2 CRPM).



LA HAUTEUR SOUS PLAFOND

La hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 2 mètres (art. R716-2 CRPM).



INSTALLATIONS D'EAU

Sauf s'il s'agit d'une exploitation non desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, les installations d'eau doivent assurer une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisants. Les robinets des éviers, lavabos et douches doivent fournir de l'eau à température réglable (art. R716-3 CRPM).

Lorsque les locaux ne sont pas alimentés en eau courante, l'employeur est tenu de mettre quotidiennement au moins 100 litres d'eau potable à la disposition de chaque salarié (article 2, e) de l'arrêté du 1er juillet 1996).



LA TEMPÉRATURE

La température des locaux doit pouvoir être maintenue à 18 °C (article 2,a. de l'arrêté du 1^{er} juillet 1996).



ISSUES DE DÉGAGEMENT

Les locaux doivent être conformes aux dispositions des articles R. 4227-2 et R.4227- 4 à R. 4227-14 du Code du travail en ce qui concerne les issues et dégagements.



ENTRETIEN, NETTOYAGE DU LOGEMENT

Le chef d'établissement assure ou fait assurer à ses frais (art. R716-13 CRPM) :

- Le maintien en bon état des locaux, du matériel et du mobilier dont ils sont équipés ;
- Le nettoyage quotidien des locaux ,
- Le blanchissage des draps au moins une fois tous les quinze jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant ,
- L'enlèvement, deux fois par semaine, des ordures ménagères.



LOCAUX DESTINÉS AUX REPAS

Les locaux destinés aux repas doivent comporter une pièce à usage de cuisine et une autre à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de 7 m² pour un salarié, majorée de 2 m² par personne supplémentaire.

Toutefois, si la structure des lieux s'oppose à l'aménagement de la cuisine et du réfectoire dans des pièces séparées, ces deux fonctions peuvent être regroupées dans une même pièce d'une superficie minimale de 10 m² pour un salarié, majorée de 2 m² par salarié supplémentaire.

En outre, la pièce à usage de cuisine n'est pas obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas. Dans ce cas, un espace doit quand même être aménagé et équipé pour que les salariés puissent préparer et prendre leurs repas en dehors des jours ouvrés (art. R716-9 CRPM).

Les locaux où sont préparés et pris les repas sont équipés, en nombre suffisant, des ustensiles de cuisine et d'appareils de cuisson nécessaires et en état d'utilisation, d'appareils de réfrigération, de tables et de sièges, de poubelles pouvant être fermées et munies de sacs adaptés (article 2.c. de l'arrêté du 1er juillet 1996).



LES FENÊTRES

Les fenêtres doivent être étanches à l'eau et maintenues en bon état (art. R716-4 CRPM).

Dans les pièces destinées au séjour et au sommeil, la surface des fenêtres doit être au moins égale à 1/10 de la surface au sol de chaque pièce (art. R716-2 CRPM).



LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Les locaux doivent être conformes aux dispositions des articles R.4227-28 à R.4227-33 du Code du travail en ce qui concerne la lutte contre l'incendie.

Toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour que tout commencement d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu (présence d'extincteurs en nombre suffisant et en bon état de fonctionnement, appropriés aux risques ; présence éventuelle de robinets d'incendie, de colonnes sèches ou humides, d'installations d'extinction automatique ou de détection automatique d'incendie, de sable ou de terre meuble... ; existence d'une signalisation durable apposée aux endroits appropriés).

HÉBERGEMENT EN RÉSIDENCES MOBILES OU DÉMONTABLES

Les règles du Code rural et de la pêche maritime applicables à l'hébergement en résidences mobiles ou démontables (articles R716-17 et suivants) diffèrent de celles applicables à l'hébergement en vendangeoir. Elles sont détaillées au présent chapitre.





Une résidence démontable ou mobile est une habitation sans fondations, transportable ou démontable facilement de manière que son implantation soit réversible.

Exemples :

Mobil-home, maison pliable, bungalows de chantiers démontables.

Les règles décrites ci-après s'appliquent dès lors que l'employeur met à disposition des saisonniers qu'il emploie une résidence mobile ou démontable.



POINT DE VIGILANCE

Certaines règles d'urbanisme, notamment les plans locaux d'urbanisme (PLU) peuvent interdire l'installation de résidences mobiles ou démontables sur tout ou partie d'une commune. Il convient donc, en amont de toute installation, de se renseigner auprès du service urbanisme de la mairie concernée afin de vérifier si de telles installations sont permises.





RÉSIDENCES MOBILES OU DÉMONTABLES

MAISONS DE CHAMPAGNE

RELEVANT DE LA CONVENTION COLLECTIVE
RÉGIONALE DES VINS DE CHAMPAGNE



RÈGLES APPLICABLES EN CAS
D'USAGE DE LA DÉROGATION
COLLECTIVE



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo
pour **6** personnes



Une douche
pour **8** personnes



Un WC
pour **8** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes**.
(art. R716-11 CRPM).

Les **robinets** des lavabos et douches fournissent de l'eau à température réglable (art. R716-20-6°).

Les **WC** sont dotés d'une porte. Celle-ci est pleine et munie d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur. Les WC sont équipés d'une chasse d'eau sauf s'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante (art. R716-20-4°).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser l'augmentation du ratio « nombre de vendangeurs/sanitaires », il convient d'aménager l'organisation des services pour garantir une plage plus large d'utilisation des salles d'eau, douches et WC :



En allongeant la plage de service du petit-déjeuner à une heure.



En organisant le retour du travail en décalé.



En prévoyant une plage d'une heure entre le retour du travail et le service du dîner.

Le comité social et économique, s'il existe, et l'employeur conviennent des modalités pratiques selon lesquelles ces dispositions sont mises en oeuvre.



PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale par occupant : **4,5 m²**



Nombre maximum de travailleurs par chambre : **12**

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les pièces destinées au sommeil des **hommes doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes, sauf si elles sont à usage exclusif d'un couple** (art. R716-21 CRPM).

Les **lits ne peuvent être superposés** (art. R716-21 CRPM).

Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** complète et en bon état ; une armoire individuelle. (art R716-20.6° CRPM)

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le blanchissage des draps au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant (art. R716-24 CRPM).

Les pièces destinées au sommeil sont munies d'un **dispositif d'occultation** (art. R716-19-4° CRPM).

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés (art. R716-21 CRPM).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser la réduction du nombre de m² dans les pièces destinées au sommeil, il convient de :

- **S'assurer du bien-être des occupants lorsqu'ils y sont présents**



Libérer de l'espace utile en mettant à disposition des personnes hébergées :

- Une bagagerie pour stocker les valises.
- Une pièce dédiée au séchage des vêtements.



Lorsque l'occupant dispose d'un volume de moins de 10 m³, assurer un renouvellement de l'air à raison d'au moins 10 m³/h par personne.

- **Limiter l'occupation des pièces destinées au sommeil, hors période de sommeil**



Prévoir l'ouverture du réfectoire, après la fin du dîner, jusqu'à 22h30 au moins.



Équiper chaque réfectoire d'un poste de télévision.

Lorsque le nombre de personnes hébergées est supérieur à 50, le comité social et économique, s'il existe, et l'employeur conviennent de mesures complémentaires en matière d'équipements mis à la disposition des vendangeurs dans la salle de réfectoire après le dîner.



Pour compenser l'augmentation du nombre d'occupants par pièce destinée au sommeil, il convient d'en aménager le confort acoustique : toute chambre comprenant plus de six occupants comporte, à mi-longueur de la pièce, une cloison fixe, légère, de type montée sur vérins, dont la largeur est au moins égale à la longueur d'un lit.

Les mesures compensatoires s'appliquent strictement dans le cas où les conditions d'hébergement dérogatoires décrites ci-dessus sont mises en oeuvre. Elles peuvent être modulées, en accord avec le comité social et économique, s'il existe, dans le cas où la superficie minimale par occupant atteint 6 m² dans les pièces destinées au sommeil.

Le comité social et économique, s'il existe, est consulté avant les vendanges pour s'assurer, sur place s'il y a lieu, de la conformité des installations électriques, d'issues, de dégagements et de lutte contre les incendies. Il est consulté après les vendanges pour dresser un bilan de la vendange en matière d'hébergement.



RÉSIDENCES MOBILES OU DÉMONTABLES

EXPLOITATIONS VITICOLES COOPÉRATIVES VINICOLES



RÈGLES APPLICABLES EN CAS
D'USAGE DE LA DÉROGATION
COLLECTIVE



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo
pour **6** personnes



Une douche
pour **8** personnes



Un WC
pour **8** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes**.
(art. R716-11 CRPM).

Les **robinets** des lavabos et douches fournissent de l'eau à température réglable (art. R716-20-6°).

Les **WC** sont dotés d'une porte. Celle-ci est pleine et munie d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur. Les WC sont équipés d'une chasse d'eau sauf s'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante (art. R716-20-4°).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser l'augmentation du ratio « nombre de vendangeurs/sanitaires », il convient d'aménager l'organisation des services pour garantir une plage plus large d'utilisation des salles d'eau, douches et WC :



En allongeant la plage du
petit-déjeuner.



En prévoyant une plage de 2 heures entre le retour du travail
et le service du dîner.

L'employeur devra également veiller à :



Assurer une production
suffisante d'eau chaude.



Assurer l'entretien des
locaux et des sanitaires.



Mettre à disposition du
matériel d'entretien et de
nettoyage nécessaire.



PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale par occupant : **4,5 m²**



Nombre maximum de travailleurs par chambre : **10**

DISPOSITIONS COMMUNES *quel que soit l'employeur*

Les pièces destinées au sommeil des **hommes doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes, sauf si elles sont à usage exclusif d'un couple** (art. R716-21 CRPM).

Les **lits ne peuvent être superposés** (art. R716-21 CRPM).

Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** complète et en bon état ; une armoire individuelle. (art R716-20.6° CRPM)

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le blanchissage des draps au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant (art. R716-24 CRPM).

Les pièces destinées au sommeil sont munies d'un **dispositif d'occultation** (art. R716-19-4° CRPM).

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés (art. R716-21 CRPM).

MESURES COMPENSATOIRES OBLIGATOIRES

à mettre en place en contrepartie du bénéfice de la dérogation collective

Pour compenser la réduction du nombre de m² dans les pièces destinées au sommeil, il convient de :

● S'assurer du bien-être des occupants lorsqu'ils y sont présents



Libérer de l'espace utile en mettant à disposition des personnes hébergées :

- Une bagagerie pour stocker les valises vides.
- Une pièce dédiée au séchage des vêtements.

S'il existe un CSE, il est nécessaire de le consulter avant les vendanges pour s'assurer, sur place, s'il y a lieu, de la conformité des installations électriques, d'issues, de dégagements et de lutte contre les incendies et du respect des mesures compensatoires. Il sera également consulté après les vendanges pour dresser le bilan de la vendange en matière d'hébergement.

COOPÉRATIVES VINICOLES



Equiper l'hébergement d'une machine à laver + un élément de confort au choix parmi les 3 suivants : Wi-Fi, poste de télévision, lave-vaisselle.

EXPLOITATIONS VITICOLES



Prévoir un point d'accès Wi-Fi.





RÉSIDENCES MOBILES OU DÉMONTABLES

PRESTATAIRES DE SERVICES



RÈGLES APPLICABLES

A défaut de bénéficier d'une dérogation collective aux règles applicables à l'hébergement, les prestataires de services sont par principe soumis aux dispositions du CRPM détaillées p. 22 à 25.

Des dérogations peuvent néanmoins être sollicitées individuellement auprès de l'inspection du travail (pour plus de détails, reportez-vous à la p.26).



SANITAIRES

Au minimum



Un lavabo pour **3** personnes



Une douche pour **6** personnes



Un WC pour **6** personnes

DISPOSITIONS COMMUNES quel que soit l'employeur

Les **installations sanitaires** (douches, lavabos et WC) doivent être **séparées pour les hommes et les femmes**. (art. R716-11 CRPM).

Les **robinets** des lavabos et douches fournissent de l'eau à température réglable (art. R716-20-6°).

Les **WC** sont dotés d'une porte. Celle-ci est pleine et munie d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur. Les WC sont équipés d'une chasse d'eau sauf s'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante (art. R716-20-4°).





PIÈCES DESTINÉES AU SOMMEIL



Superficie minimale
par occupant : **6 m²**



Nombre maximum de travailleurs
par chambre : **6**

DISPOSITIONS COMMUNES

quel que soit l'employeur

*Les pièces destinées au sommeil des **hommes** doivent être séparées de celles destinées au sommeil des femmes, sauf si elles sont à usage exclusif d'un couple (art. R716-21 CRPM).*

*Les **lits ne peuvent être superposés** (art. R716-21 CRPM).*

*Chaque salarié doit avoir à sa disposition : une **literie** complète et en bon état ; une armoire individuelle. (art R716-20.6° CRPM)*

Il appartient au chef d'établissement d'assurer ou de faire assurer à ses frais le blanchissage des draps au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant (art. R716-24 CRPM).

*Les pièces destinées au sommeil sont munies d'un **dispositif d'occultation** (art. R716-19-4° CRPM).*

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à trois, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et aux repas des intéressés (art. R716-21 CRPM).





RÉSIDENCES MOBILES
OU DÉMONTABLES

RÈGLES COMMUNES APPLICABLES

Construction / hygiène / sécurité

RÈGLEMENTATION
EN VIGUEUR



LES MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

Les matériaux utilisés pour la construction ne doivent pas être de nature à porter atteinte à la santé de leurs occupants.

Ils permettent une isolation phonique conforme aux dispositions prévues à l'article R. 154-6 du Code de la construction et de l'habitation et évitent les condensations et températures intérieures excessives.

Les logements doivent être construits en matériaux permettant d'éviter les condensations et températures excessives. Les hébergements mobiles sont aérés de façon permanente. Les sols, murs et plafonds doivent être protégés contre les eaux de ruissellement, les infiltrations et les remontées d'eau (art. R716-19-2° CRPM).



LES APPAREILS À COMBUSTION

Les appareils à combustion destinés au chauffage et à la cuisson ainsi que leurs conduits, gaines et accessoires ne doivent pas être susceptibles de porter atteinte à la santé ou à la sécurité des occupants (art. R716-20-1° CRPM).



LOCALISATION DU LOGEMENT

Le logement doit être isolé des lieux où sont entreposées des substances et préparations dangereuses au sens de l'article R. 4411-6 du Code du travail ou des produits susceptibles de nuire à la santé de ses occupants.

Il doit aussi être éloigné des dépôts de matières malodorantes et toutes mesures doivent être prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs (art. R716-19-1° CRPM).

Le travailleur doit pouvoir clore son logement et y accéder sans danger et librement (art. R716-19-6° CRPM).



INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES, ÉCLAIRAGE

Les installations électriques sont conformes aux dispositions réglementaires figurant au Code du travail (art. R716-20-2° CRPM).



LA HAUTEUR SOUS PLAFOND

La hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 2 mètres (*art. R716-19-3° CRPM*).



INSTALLATIONS D'EAU

Sauf s'il s'agit d'une exploitation non desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, les installations d'eau doivent assurer une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisants. Les robinets des éviers, lavabos et douches doivent fournir de l'eau à température réglable (*art. R716-20-3° CRPM*).

S'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, l'employeur met quotidiennement au moins cent litres d'eau potable à disposition de chaque travailleur (*art. R716-20-5° CRPM*).



LA TEMPÉRATURE

La température minimale intérieure doit pouvoir être maintenue à 18°C (*art. R716-20-2° CRPM*).



LES COULOIRS ET ESCALIERS

Les couloirs et les escaliers permettent l'évacuation des locaux sans risque, en cas d'incendie (*art. R716-19-5° CRPM*).



ENTRETIEN, NETTOYAGE DU LOGEMENT

Le chef d'établissement assure ou fait assurer à ses frais (*art. R716-24 CRPM*) :

- Le maintien en bon état des locaux, du matériel et du mobilier dont ils sont équipés ;
- Le nettoyage quotidien des locaux
- Le blanchissage des draps au moins une fois tous les quinze jours et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant
- L'enlèvement, deux fois par semaine, des ordures ménagères.



LOCAUX DESTINÉS AUX REPAS

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est supérieur à trois, ceux-ci disposent de locaux destinés aux repas comportant une pièce à usage de cuisine et une pièce à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de 7 m² pour un travailleur saisonnier, majorée de 2 m² par personne supplémentaire.

Toutefois :

- Si la structure des lieux s'oppose à l'affectation de pièces séparées à la préparation et à la prise des repas, ces deux fonctions peuvent être regroupées en une seule pièce dont la superficie minimale est de 10 m² pour un travailleur, majorée de 2 m² par travailleur supplémentaire.
- La pièce à usage de cuisine n'est pas obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas. Dans ce cas, un espace est aménagé et équipé pour que les travailleurs puissent préparer et prendre leurs repas en dehors des jours ouvrés (*art. R716-22° CRPM*).

Les locaux où sont préparés et pris les repas sont équipés du matériel nécessaire en nombre suffisant (*art. R716-20-3° CRPM*).



LES FENÊTRES

L'hébergement est équipé de fenêtres ou autres ouvrants transparents donnant directement sur l'extérieur, étanches à l'eau et maintenus en bon état (*art. R716-19-4° CRPM*).



LA DÉROGATION INDIVIDUELLE À L'HÉBERGEMENT

Si l'employeur qui héberge ses salariés n'est pas une exploitation viticole, une coopérative vinicole ou une Maison de Champagne relevant de la convention collective régionale des vins de Champagne, il ne bénéficie pas des dérogations collectives à l'hébergement décrites précédemment. Si l'employeur souhaite déroger aux dispositions réglementaires relatives à l'hébergement, il lui est possible de solliciter une dérogation individuelle. Dans ce cas, il lui revient de formuler une demande auprès de l'inspection du travail.

Figurent ci-contre les détails concernant ce type de demande.





SUR QUELLES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES LA DÉROGATION INDIVIDUELLE PEUT-ELLE PORTER ?

L'article R.716-16 alinéa 3 du Code rural et de la pêche maritime prévoit la possibilité de solliciter une demande de dérogation individuelle auprès de l'inspection du travail, lorsque le chef d'établissement recrute et loge des travailleurs **pour une durée maximale de 30 jours sur une période de 12 mois consécutifs**.

L'employeur qui souhaite héberger ses salariés peut solliciter auprès de l'inspection une dérogation à certaines dispositions réglementaires.



ATTENTION

Cette demande de dérogation ne peut concerner que les points suivants :

- Le nombre de personnes hébergées par chambre
- Le nombre de m² par chambre
- Le nombre de lavabos
- Le nombre de douches
- Le nombre de WC
- L'interdiction des lits superposés
- La séparation pour les hommes et les femmes pour les sanitaires (lavabos, douches, WC)

Il est impossible de solliciter une dérogation sur d'autres points que les dispositions réglementaires précitées.



DE QUELLE MANIÈRE RÉALISER MA DEMANDE DE DÉROGATION INDIVIDUELLE ?

Quel est le délai pour effectuer la demande ?

Le Code rural et de la pêche maritime n'impose pas de délai pour effectuer la demande. Néanmoins, il convient de tenir compte du délai de réponse de l'inspection du travail, lequel est de **2 mois maximum**. Aussi, l'employeur qui souhaite solliciter une dérogation doit procéder à cette demande le plus tôt possible, **et au plus tard 2 mois en amont**.

L'inspection du travail préconise aux employeurs de solliciter cette dérogation au cours du 1^{er} trimestre de l'année concernée par ladite dérogation.

Auprès de qui dois-je effectuer ma demande ?

La demande doit être adressée à la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS) du département dont relève l'employeur. Les coordonnées des différentes DDETS ou DDETS-PP figurent en page 31.

Que se passe-t-il une fois la demande réalisée ?

Une fois la demande réalisée, l'inspection du travail dispose d'un **délai de 2 mois** pour y répondre. Les agents de l'inspection du travail peuvent se rendre sur place afin d'évaluer précisément les conditions d'hébergement proposées avant d'octroyer la dérogation.

L'absence de réponse de la part de l'inspection du travail vaut acceptation de la dérogation une fois le délai **de 2 mois expiré**.

Quelles informations dois-je préciser dans ma demande de dérogation individuelle ?

Les textes de loi ne précisent pas le contenu exact de la demande. L'inspection du travail préconise de rédiger une demande motivée exposant les points sur lesquels vous souhaitez pouvoir déroger. Il convient également de préciser dans ce courrier explicatif les caractéristiques de votre logement. Pour avoir un ordre d'idée des éléments à préciser, vous pouvez vous inspirer de ce qui est sollicité dans le Cerfa n°61-2091, notamment dans sa partie IIIB -Description des locaux d'hébergement.

Si la demande de dérogation est octroyée, il convient d'adresser à l'inspection du travail la déclaration d'hébergement réalisée au moyen du Cerfa 61-2091, et ce, dans les 30 jours suivant l'affectation du local à l'hébergement collectif.



À NOTER

L'octroi d'une demande de dérogation individuelle ne dispense pas de l'obligation de remplir une déclaration d'hébergement collectif (cf. informations détaillées disponibles en p.5).



QUEL EST LE SEUIL DE TOLÉRANCE DE L'INSPECTION DU TRAVAIL POUR OCTROYER UNE DÉROGATION INDIVIDUELLE ?

Il revient aux agents de l'inspection du travail d'instruire les demandes en fonction des éléments présentés par l'employeur formulant une demande de dérogation. Dans la mesure où chaque situation est différente, l'appréciation se fait au cas par cas. Il est impossible de délimiter des seuils précis en deçà desquels la demande sera refusée ou à partir desquels elle sera octroyée.

Néanmoins, quelques lignes directrices sont à respecter :



Un logement décent : Il est impératif que le logement soit décent. Pour rappel, on entend par logement décent, un logement qui dispose d'une superficie minimale et qui comporte une absence de risque pour la sécurité et la santé de la personne qui y loge. Il s'agit donc d'un logement salubre et en bon état.



Une demande raisonnable : Il est conseillé de rester dans le même ordre d'idées que les seuils qui ont été octroyés dans le cadre des dérogations collectives dont bénéficient les Maisons de Champagne, les exploitations viticoles et les coopératives viticoles de la Champagne.

- 12 travailleurs par chambre pour l'UMC / 10 travailleurs par chambre pour le SGV et La Coopération Agricole Grand-Est
- 4,5 m² par occupant
- 1 lavabo pour 6 personnes
- 1 douche pour 8 personnes
- 1 WC pour 8 personnes



MODÈLE DE DEMANDE DE DÉROGATION INDIVIDUELLE

Vous trouverez ci-dessous un modèle de courrier pour solliciter une demande de dérogation individuelle. **Ce modèle reste à adapter en fonction de votre situation.** Il convient de formuler cette demande le plus tôt possible et au minimum 2 mois avant par courrier recommandé avec accusé de réception (adresses répertoriées page suivante).

(Identification de l'employeur)

(Adresse)

(Coordonnées téléphoniques)

(DDETS ou DDETS-PP selon le département concerné)

(adresse)

A....., le

Par courrier recommandé avec accusé de réception

Objet : demande de dérogation individuelle en matière d'hébergement collectif

Madame, Monsieur,

Dans le cadre des travaux de vendanges, qui auront lieu approximativement sur la période comprise entre le et le août/septembre, j'envisage d'héberger des saisonniers au sein du bâtiment situé (adresse).

Vous trouverez ci-dessous la description des locaux d'hébergement :

- **Nombre de chambres :**
- **Nombre de m² pour chaque chambre :**
- **Nombre de sanitaires :**
- **Nombre de douches :**
- **Nombre de WC :**

Je sollicite auprès de vos services une demande de dérogation individuelle afin de déroger aux normes de confort dans les conditions suivantes (*à compléter*) :

- Nombre de personnes maxi souhaité par chambre : **personnes par chambre**
- Nombre de m² disponibles par personne dans la chambre : **m² par personne**
- Nombre de lavabos à disposition souhaité : **1 lavabo pour personnes**
- Nombre de douches à disposition souhaité : **1 douche pour personnes**
- Nombre de WC à disposition souhaité : **1 WC pour personnes**

En effet il ne m'est pas possible de respecter les normes du code rural du fait des difficultés suivantes :

(il convient d'exposer les difficultés rencontrées : caractère disproportionné des travaux, impossibilité de financer les travaux, locaux ne pouvant être aménagés autrement, ou autre selon le cas. Si vous mettez en place des mesures plus favorables que la loi, il est important de le préciser. Exemples : mise à disposition d'équipements supplémentaires comme un point d'accès Wi-Fi, un poste de télévision, une machine à laver ...).

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

(Lieu, date et signature)



Téléchargez ce modèle de demande de dérogation individuelle.

bit.ly/modele-demande-derogation-individuelle

LE CAS PARTICULIER DE LA SIMPLE MISE À DISPOSITION D'UN TERRAIN

Si l'employeur accueille des saisonniers qui viennent avec **leur caravane**, il est recommandé de les accueillir, si cela est possible, sur le terrain de l'exploitation dont il dispose.

La mise à disposition d'un terrain à des salariés qui s'y installeraient avec leurs tentes est illégale.



Dans ce cas, l'employeur doit veiller à respecter les mesures suivantes :



Fournir des poubelles et s'assurer de la collecte régulière des ordures ménagères ;



Mettre à disposition de l'eau potable ;



Installer des sanitaires sur le terrain ;



Nettoyer les abords en cas de dégradations ;



Remettre en état l'environnement après le départ des caravanes.



ATTENTION

Il est très important de respecter ces préconisations afin que les vendanges se déroulent au mieux pour les saisonniers.

COORDONNÉES DES SERVICES DE L'INSPECTION DU TRAVAIL DDETS ET DDETS-PP

POUR LA MARNE

DDETS-PP DE LA MARNE, UNITÉ DE CONTRÔLE 1 - CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

-  Cité administrative de Châlons-en-Champagne
7, rue de la Charrière - CS 40266
51011 CHALONS EN CHAMPAGNE
-  03 51 37 64 08 ou 03 51 37 64 09
-  ddetspp-uc1@marne.gouv.fr

DDETS-PP DE LA MARNE, UNITÉ DE CONTRÔLE 2 - REIMS

-  5 rue Gaston Boyer CS 10009
51724 REIMS CEDEX
-  03 26 87 96 37
-  ddetspp-uc2@marne.gouv.fr

POUR L'AUBE

DDETS-PP DE L'AUBE, UNITÉ DE CONTRÔLE

-  2 rue Fernand Giroux CS 70368
10025 TROYES CEDEX
-  03 25 71 83 41
-  ddetspp-sit@aube.gouv.fr

POUR L'AISNE

DDETS DE LAON

-  Cité administrative
02016 LAON CEDEX
-  03 23 26 35 46
-  ddets-inspection-uc1@aisne.gouv.fr

POUR LA HAUTE-MARNE

DDETS-PP DE LA HAUTE-MARNE

-  89 rue Victoire de la Marne
52011 CHAUMONT CEDEX
-  03 25 01 67 00
-  ddetspp@haute-marne.gouv.fr
ddetspp-uc@haute-marne.gouv.fr

POUR LA SEINE ET MARNE

DDETS DE LA SEINE ET MARNE

-  Cité administrative,
20 quai Hippolyte Rossignol
77011 MELUN CEDEX
-  01 64 41 28 59
-  ddets-direction@seine-et-marne.gouv.fr



ENSEMBLE POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE

POUR ALLER PLUS LOIN

L'HÉBERGEMENT COLLECTIF

DES VENDANGEURS
EN CHAMPAGNE

LA SANTÉ ET SÉCURITÉ

DES VENDANGEURS
EN CHAMPAGNE

LA PRESTATION DE SERVICES

EN CHAMPAGNE

RÉFÉRENTIEL DE L'EMPLOI SAISONNIER

EN CHAMPAGNE

VITIARGOS
vigilance sociale

WWW.VITIARGOS.FR

LIVRET D'ACCUEIL DU VENDANGEUR

EN CHAMPAGNE

Retrouvez l'intégralité de la documentation et leurs dernières mises à jour sur

> [EXTRANET.COMITECHAMPAGNE.FR](https://extranet.comitechampagne.fr)



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

Version 1.4 / Juin 2025

Crédits photos : Osmany Tavares • Mickaël Boudot - MKB photos • Jean Cazals

©Comité Champagne 2025

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