

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de R.-G. CUTH
et du Groupe Marnais de l'E.M.F.

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

Il pétille, le champagne



200

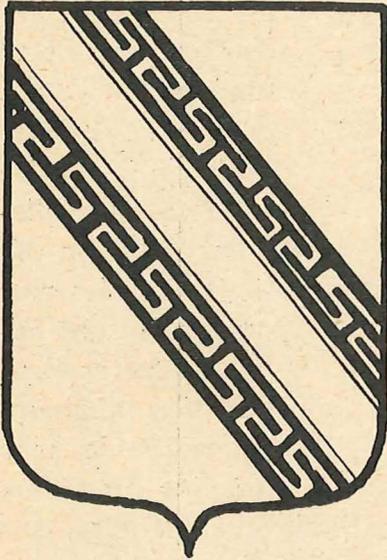
L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

1^{er} Juillet 1952

Dans la même collection :

1. Chariots et carrosses.
2. Diligences et malles-postes.
3. Derniers progrès.
4. Dans les Alpagnes.
5. Le village Kabyle.
6. Les anciennes mesures.
7. Les premiers chemins de fer en France.
8. A. Bergès et la houille blanche.
9. Les dunes de Gascogne.
10. La forêt.
11. La forêt landaise.
12. Le liège.
13. La chaux.
14. Vendanges en Languedoc.
15. La banane.
16. Histoire du papier.
17. Histoire du théâtre.
18. Les mines d'anthracite.
19. Histoire de l'urbanisme.
20. Histoire du costume populaire.
21. La pierre de Tavel.
22. Histoire de l'écriture.
23. Histoire du livre.
24. Histoire du pain.
25. Les fortifications.
26. Les abeilles.
27. Histoire de la navigation.
28. Histoire de l'aviation.
29. Les débuts de l'auto.
30. Le sel.
31. L'or.
32. La Hollande.
33. Le Zuyderzée.
34. Histoire de l'habitation.
35. Histoire de l'éclairage.
36. Histoire de l'automobile.
37. Les véhicules à moteur.
38. Ce que nous voyons au microscope.
39. Histoire de l'école.
40. Histoire du chauffage.
41. Histoire des coutumes funéraires.
42. Histoire des Postes.
43. Armoiries, emblèmes et médailles.
44. Histoire de la route.
45. Histoire des châteaux forts.
46. L'ostréiculture.
47. Histoire du chemin de fer.
48. Temples et églises.
49. Le temps.
50. La houille blanche.
51. La tourbe.
52. Jeux d'enfants.
53. Le Souf Constantinois.
54. Le bois Protat.
55. La phnéhistoire (I).
56. A l'aube de l'histoire.
57. Une usine métallurgique en Lorraine.
58. Histoire des maîtres d'école.
59. La vie urbaine au moyen âge.
60. Histoire des cordonniers.
61. L'île d'Ouessant.
62. La taupe.
63. Histoire des boulangers.
64. L'histoire des armes de jet.
65. Les coiffes de France.
66. Ogni, enfant esquimau.
67. La potasse.
68. Le commerce et l'industrie au moyen âge.
69. Grenoble.
70. Le palmier dattier.
71. Le parachute.
72. La Brie, terre à blé.
73. Les battages.
74. Gauthier de Chartres.
75. Le chocolat.
76. Roquefort.
77. Café.
78. Enfance bourgeoise en 1789.
79. Beloti.
80. L'ardoise.
81. Les arènes romaines.
82. La vie rurale au moyen âge.
83. Histoire des armes blanches.
84. Comment volent les avions.
85. La métallurgie.
86. Un village breton en 1895.
87. La poterie.
88. Les animaux du Zoo.
89. La côte picarde et sa plaine maritime.
90. La vie d'une commune au temps de la Révolution de 1789.
91. Bachir, enfant nomade du Sahara.
92. Histoire des bains (I).
93. Noël de France.
94. Azack.
95. En Poitou.
96. Goémons et goémoniers.
97. En Chalosse.
98. Un estuaire breton : la Rance.
99. C'est grand, la mer.
100. L'École buissonnière.
101. Les bâtisseurs 1949.
102. Explorations souterraines.
103. Dans les grottes.

Il pétille, le champagne



Les armes de Champagne

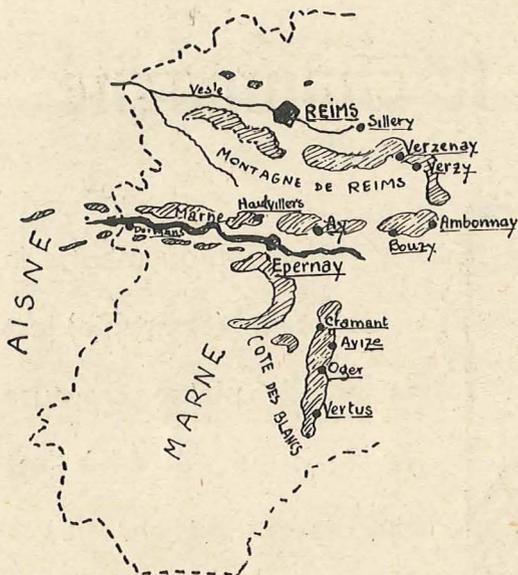
Géographiquement, la Champagne (campania) est la grande plaine crayeuse et sèche qui s'étend à l'est du Bassin Parisien.

Historiquement, le Comté de Champagne, qui avait pour capitale Troyes, a été réuni à la couronne en 1284.

Reims, ville des sacres, dépendait de son archevêque, pair de France.

La province de Champagne, depuis la Révolution, a formé les départements de l'Aube, de la Marne, de la Haute-Marne, des Ardennes, ainsi qu'une partie de l'Aisne.

LA CHAMPAGNE DÉLIMITÉE



Carte du vignoble marnais

La vigne était cultivée un peu partout en Champagne, mais surtout à l'ouest, sur les côtes de l'Île-de-France. Pour mettre fin à une profonde rivalité, la loi du 22 juillet 1927 a officiellement établi la délimitation des crus qui, seuls, sont admis à porter l'appellation « Champagne ». Ce sont les vins mousseux

récoltés et vinifiés selon la méthode champenoise, sur le territoire de la Champagne : 8.500 hectares dans la Marne, 2.000 ha. dans l'Aube, 500 ha. dans l'Aisne, soit 11.000 ha., forment ce vignoble, l'un des plus petits de France, et le plus septentrional.

On distingue : 1° **dans la Marne :**

La Montagne de Reims, à l'ouest de cette ville ; **la Vallée de la Marne**, de part et d'autre d'Epernay ; **la Côte Blanche**, au sud-est de cette ville. Verzenay, Sillery, Mailly, Ay, Hautvillers, Avize, Cramant, Oger, Vertus en sont les crus les plus célèbres.

2° **Dans l'Aube :** les régions de Bar-sur-Seine et de Bar-sur-Aube ont seules droit à l'appellation.



La Porte Mars, élevée, dit-on, à la gloire de Probus

L'ORIGINE DE LA VIGNE EN CHAMPAGNE

La vigne a existé en Champagne, dès les temps pré-historiques (des feuilles fossilisées ont été retrouvées dans la région de Vertus).

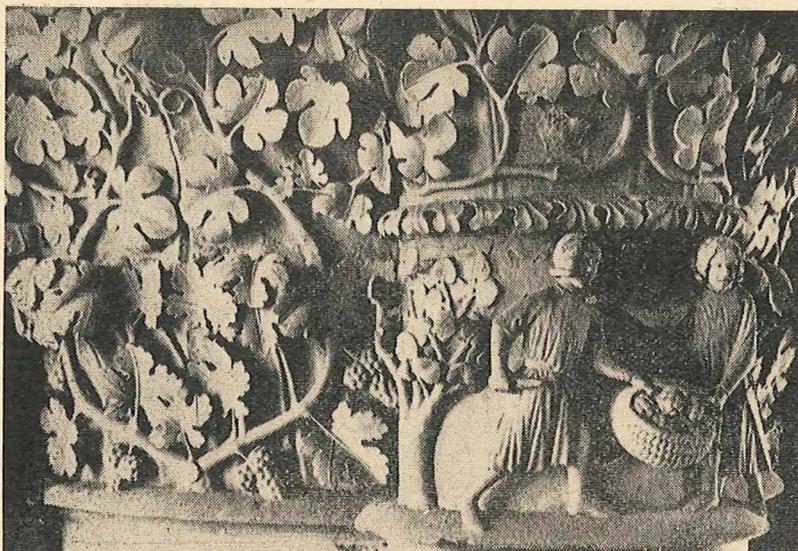
Dès le III^e siècle av. J.-C., les Gaulois connaissaient le vin. Leurs expéditions dans les pays méditerranéens leur en avaient donné le goût.

Les Romains trouvèrent les coteaux marnais couverts de vignes. Ils contribuèrent à leur expansion. Redoutant la concurrence pour les vins italiens, et craignant que le blé ne manquât, l'empereur Domitien, vers 92, ordonna l'arrachage des vignes.

En 280, cet ordre fut rapporté par Probus, qui rendit aux Gaulois la liberté de replanter la vigne. Il y employa même ses troupes.

Les vignes furent ravagées par les Barbares, au V^e siècle.

Les nombreuses poteries et verreries gallo-romaines retrouvées dans les fouilles champenoises, prouvent l'importance du culte de Bacchus.



Chapiteau de la cathédrale de Reims

LE VIN DE CHAMPAGNE AU MOYEN AGE

Au moyen âge, la vigne voit son développement favorisé par l'Église et les ordres religieux. C'est autour des couvents et des abbayes que naissent et prospèrent les vignobles.

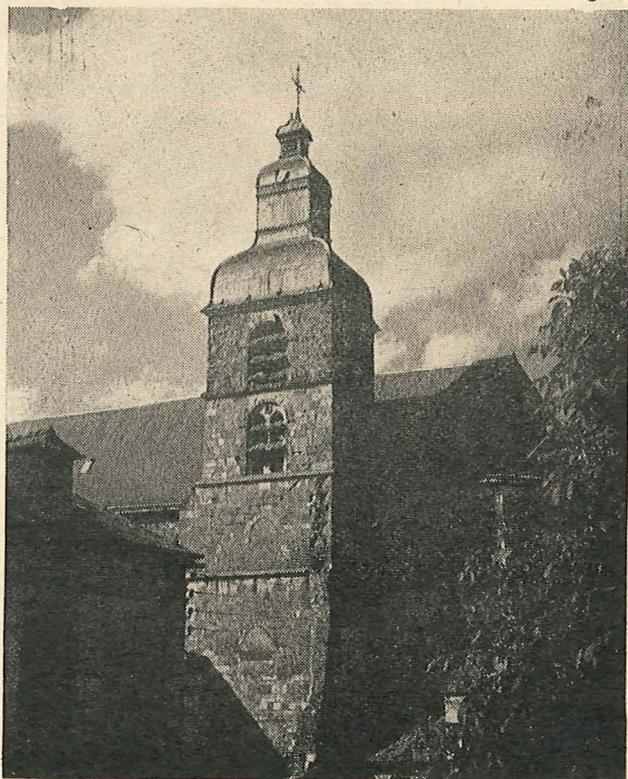
Saint Rémi, évêque de Reims au V^e siècle, cite, dans son testament, ses vignes champenoises.

Dans les sculptures des monuments anciens de la région (cathédrale de Reims, église d'Ay), la vigne et la vie du vigneron sont souvent évoquées. Saint Vincent reçoit un culte spécial, c'est le patron des vignerons. Les célèbres foires de Champagne donnent une grande réputation aux vins champenois, qui figurent en bonne place aux sacres royaux. Les papes, les empereurs veulent posséder des vignes dans la vallée de la Marne. Henri IV se proclame « Sire d'Ay ».

Les poètes chantent ces vins, les médecins discutent gravement leurs mérites, et une vive rivalité existe entre les crus champenois et les Bourgogne, car, jusqu'au XVII^e siècle, ils étaient semblables.

LE VIN MOUSSEUX - DOM PÉRIGNON

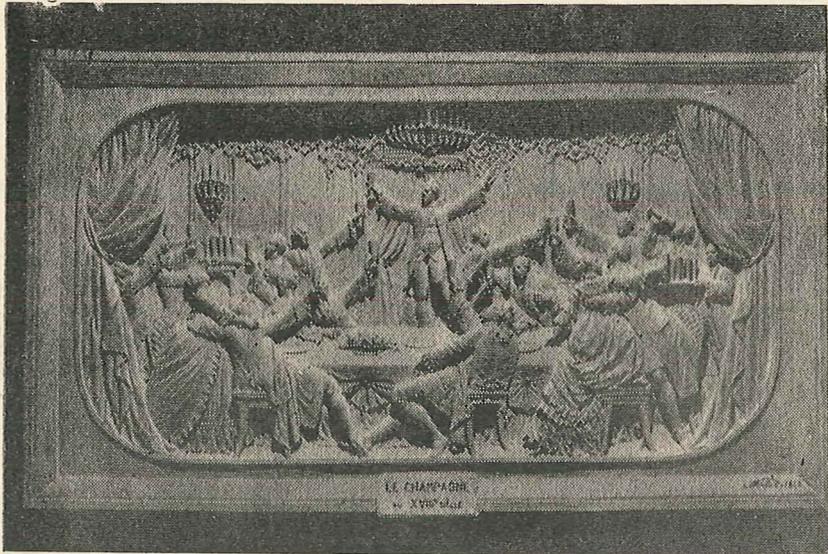
Le vin de Champagne a une tendance naturelle à mousser. Cette effervescence est produite par une nouvelle fermentation du sucre restant dans le vin. La nature calcaire du sol champenois y contribue fortement.



L'Abbaye d'Hautvillers (Photo CIVC)

Un moine très habile, Dom Pérignon (1638-1715), maître de chais de l'Abbaye d'Hautvillers, fut le premier à discipliner cette mousse capricieuse en mettant le vin en bouteilles, au moment propice et en les bouchant avec du liège, qui empêche la perte du gaz carbonique.

Il réussit, en les mélangeant avec art, à obtenir des vins très appréciés. C'était la fortune du vin de Champagne qui devint rapidement célèbre.



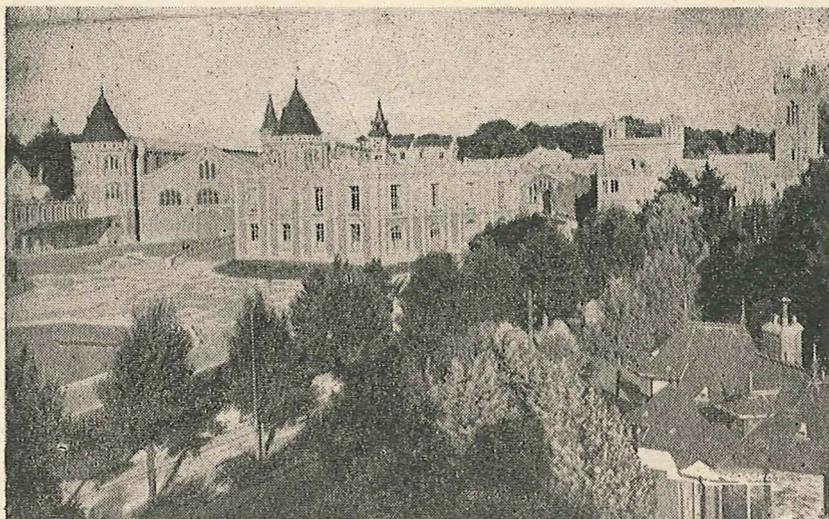
Le triomphe du Champagne
(bas-relief sculpté dans la craie, aux caves Pommery, Reims)

L'ESSOR DU CHAMPAGNE

Dès la diffusion des procédés de Dom Pérignon, le vin de Champagne mousseux devint le vin des gourmets et des raffinés. On l'accueille avec passion. Adopté par les riches anglais et allemands, les princes russes, le Champagne n'a cessé de se répandre dans le monde.

Il fait une splendide carrière. En 1849, sur 16 millions de bouteilles expédiées, 8 millions partent à l'étranger. En 1909, sur 39 millions d'expédition, 26 millions vont au-delà des frontières.

Devant un tel succès, ce vin inimitable fut copié d'abord en France (d'où loi de délimitation), puis à l'étranger (Allemagne, Etats-Unis, Russie, etc.). La concurrence est sévère. En 1949, sur 27 millions de bouteilles, 10 millions seulement sont exportées.



La maison Pommery, à Reims

LA FONDATION DES GRANDES MAISONS DE CHAMPAGNE

L'expansion et la vogue du Champagne amènent les négociants en vins à s'intéresser à sa production. Dès la fin du XVIII^e siècle et au cours du XIX^e siècle, de grandes maisons furent fondées à Reims et à Epernay.

Peu à peu, de simples « vendeurs », elles sont devenues « producteurs », en se créant des « domaines » particuliers, mais en même temps, les négociants en vins achètent aux vignerons la récolte sur pied, dont les « courtiers » surveillent avec soin le pressurage.



RÉVOLUTION EN CHAMPAGNE - AVRIL 1911
 Dans les rues d'AY Manifestants et Dragons en présence

(G.D.)

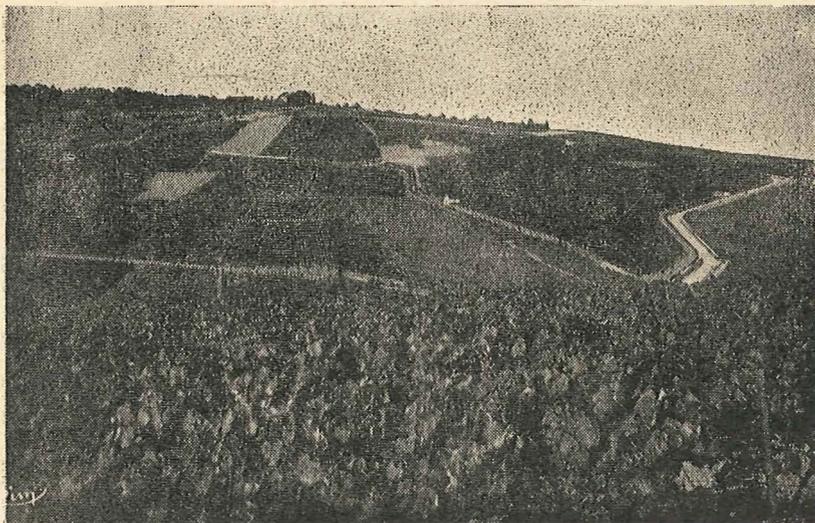
(Photo Jacquemin)

LES PROPRIÉTAIRES-RÉCOLTANTS

Pour s'affranchir du joug des négociants, maîtres du marché, de nombreux propriétaires vigneron ont été contraints de transformer eux-mêmes leurs raisins en vin, puis en Champagne.

Mais des conflits violents ont éclaté entre les vignerons et les négociants (émeutes de 1910-1911).

Une législation stricte, la création des coopératives vinicoles, la fondation d'un syndicat général des vignerons et d'un comité interprofessionnel du vin de Champagne ont défendu les petits propriétaires, mais des crises de mévente (1935) et les intempéries (gel, grêle) rendent cette profession très précaire.



Le vignoble champenois à Ay

(Photo Combier)

LA VIGNE EN CHAMPAGNE - LES CÉPAGES

Le climat, semblable à celui de la région parisienne mais avec un caractère continental plus marqué, met la Champagne à la limite de la culture de la vigne. Le sol à prédominance calcaire et les cépages jouent un rôle important dans la production des vins.

Les cépages dominants : Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay ou Pinot blanc sont les seules espèces qui, aux termes de la loi, sont susceptibles de servir à la composition du Champagne. La majorité des raisins récoltés est noire, seule la région de Cramant-Avize est plantée de « blancs », d'où son nom de « Côte Blanche ».

Ces cépages sont obtenus en greffant sur des racines américaines, résistantes au phylloxéra, des plants français qui conservent au vin ses qualités.



Une vigne « en foule ». Remarquer les échalas, très serrés.

LA VIGNE AUTREFOIS

Autrefois, les vignes étaient plantées « en foule », c'est-à-dire sans ordre. Chaque cep avait son échalas. Le sol, tenu propre comme un jardin, était entièrement cultivé à la main. Les charpentes de vieux bois, enterrées chaque année, émettaient de nouvelles racines. La vigne, ainsi rajeunie annuellement, durait cent ans et plus.

Cette méthode de culture disparut avec la ruine du vignoble en plants français par le phylloxéra (1890-1900). Cependant il existe encore quelques vignes « en foule ».

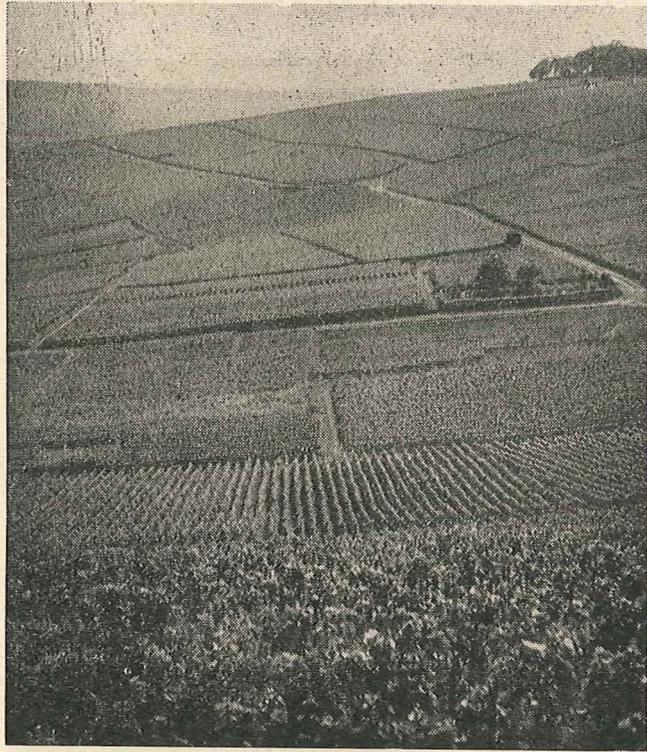
LA VIGNE AUJOURD'HUI

Depuis la reconstitution du vignoble, celui-ci est disposé en « lignes », ce qui donne un aspect soigné et ordonné au paysage.

Les ceps sont plantés en lignes espacées de un mètre environ, ce qui permet le passage des machines.

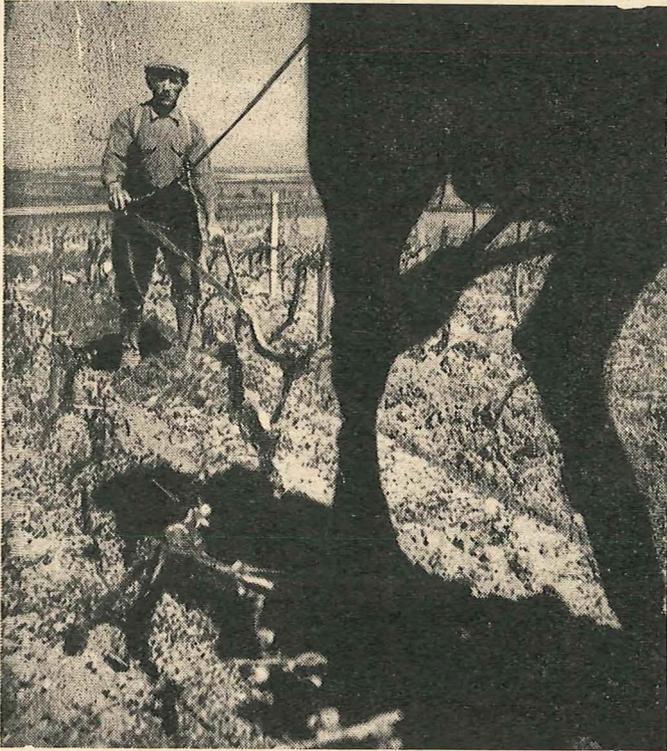
Les pousses sont attachées sur des fils de fer qui courent le long des lignes, soutenus par des piquets de bois ou de fer, hauts de 80 cm.

On plante environ 10.000 pieds à l'hectare, mais la vigne ne dure plus que trente ans en moyenne. Les frais de plantation sont très onéreux. Quand la vigne ne produit plus, on l'arrache, on défonce le sol profondément. Il faut compter trois ans de cultures (au minimum) avant de pouvoir replanter. Quelquefois il faut jusqu'à huit ou dix ans pour replanter.



Un aspect de la plantation moderne de la vigne, en ligne
(Photo CIVC)

LES TRAVAUX DE LA VIGNE



Le labour de la vigne

(Photo CIVC)

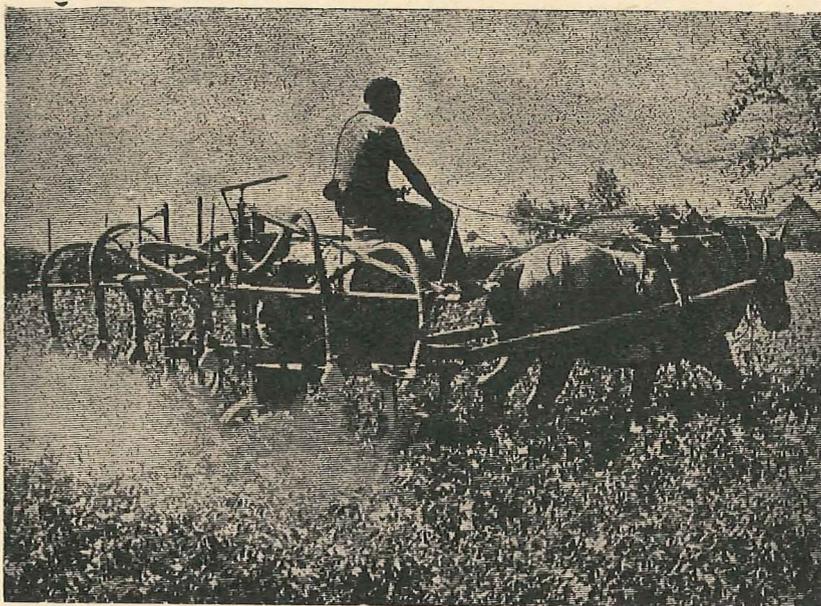
Ils exigent beaucoup d'argent et de peine. Les méthodes de cultures sont, en Champagne, toutes différentes de celles des autres régions de France.

Dès la fin des vendanges, on fait le labour d'hiver ou « buttage » pour protéger les ceps

des fortes gelées et enfouir les engrais. En février et mars, c'est la taille, qui consiste à ne laisser que quelques sarments taillés court sur un cordon unique (taille dite « de Royat »). Puis on « débute » par un labour de printemps.

Dès que les pousses sont grandes, on les fixe avec des liens de joncs sur les fils de fer, puis on rogne au fur et à mesure les pampres qui prennent trop de développement. On fait également de nombreuses façons (sarclages) pour maintenir le sol très propre. Enfin, il faut ajouter les nombreux traitements contre les ennemis de la vigne.

Cela ne va pas sans peine. La journée de travail est longue (9 à 10 heures), il faut affronter les intempéries (brouillard, pluie, surtout pendant la taille), se tenir souvent courbé vers les plants et piétiner longuement entre les ceps.



Le pulvérisateur mécanique

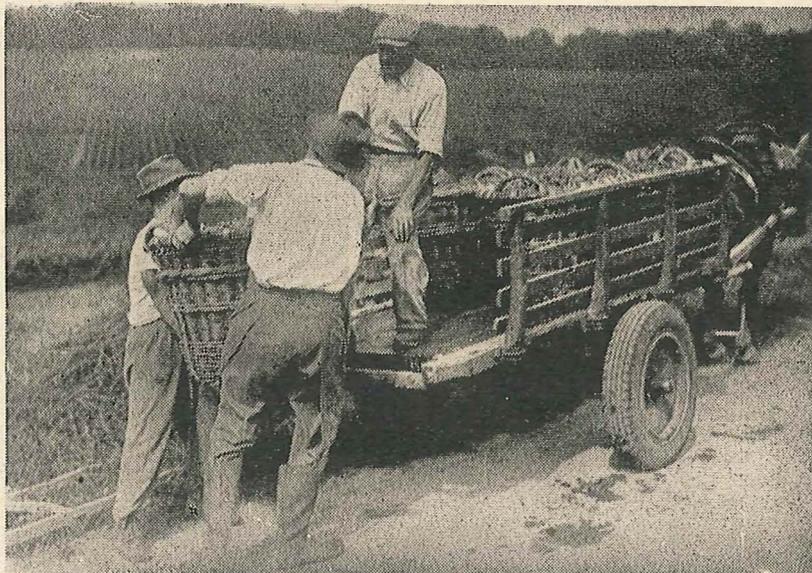
LES TRAITEMENTS DE LA VIGNE

Ils sont très importants, ayant pour but de détruire les ennemis de la vigne.

Au moyen de pulvérisateurs (à main ou mécaniques), on pulvérise : a) de la fleur de soufre (deux à trois fois par an) pour préserver les grappes de l'oïdium, champignon parasite ; b) contre le mildiou, on pulvérise des bouillies (arséniate de cuivre) cinq ou six fois dans la saison.

En même temps, on traite contre la pyrale, la cochylys, l'eudémis, papillons dont les larves redoutables dévorent feuilles, fleurs et fruits.

Ces traitements sont pénibles pour ceux qui les font, surtout quand le travail se fait à la main. Le pulvérisateur au dos, le vigneron doit pomper sans cesse pour pulvériser le liquide. L'ouvrier est bientôt recouvert lui-même d'une couche bleu verdâtre. Certains traitements à la nicotine sont même dangereux pour les yeux et les muqueuses. La machine a allégé cette peine, mais non la souillure des vêtements et de la peau.



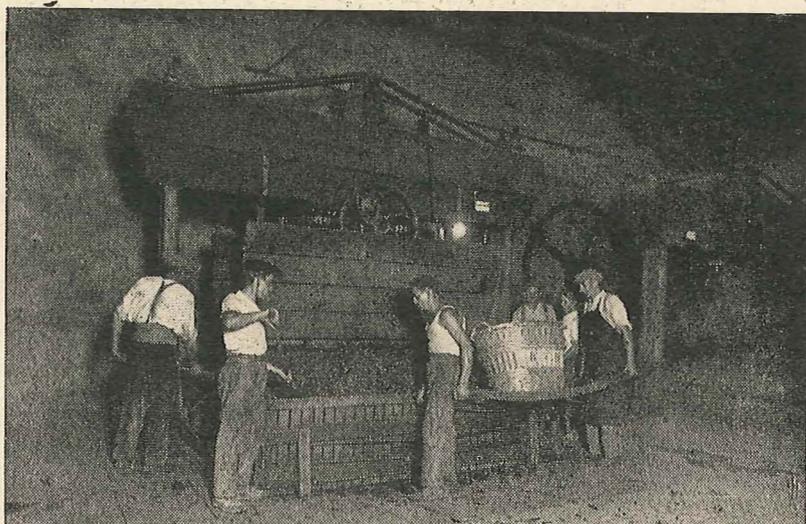
La vendange. Chargement des « caques ». (Photo Union)

LA VENDANGE - LA CUEILLETTE

Dès que les raisins sont à maturité, on procède à la cueillette. Celle-ci a lieu entre le début de septembre et la fin d'octobre, suivant que l'été est beau ou mauvais. Il faut faire vite, car la pourriture risque de gâter la récolte. Aussi les vendanges exigent un personnel considérable.

Les grappes, détachées du cep au sécateur, sont mises dans des paniers à bras. Ceux-ci sont vidés sur des claies en osier et les raisins soigneusement triés et épluchés, pour éliminer les grains verts pourris ou secs. La récolte saine est versée dans des paniers dits « caques » ou « mannequins » pesant pleins 60 kg. et amenés avec précaution au pressoir.

C'est un travail pénible : la rosée du matin mouille jusqu'au ventre ; les reins et le dos sont courbaturés, les jambes lasses ; et si la pluie se met de la partie, c'est la boue gluante, les vêtements trempés...

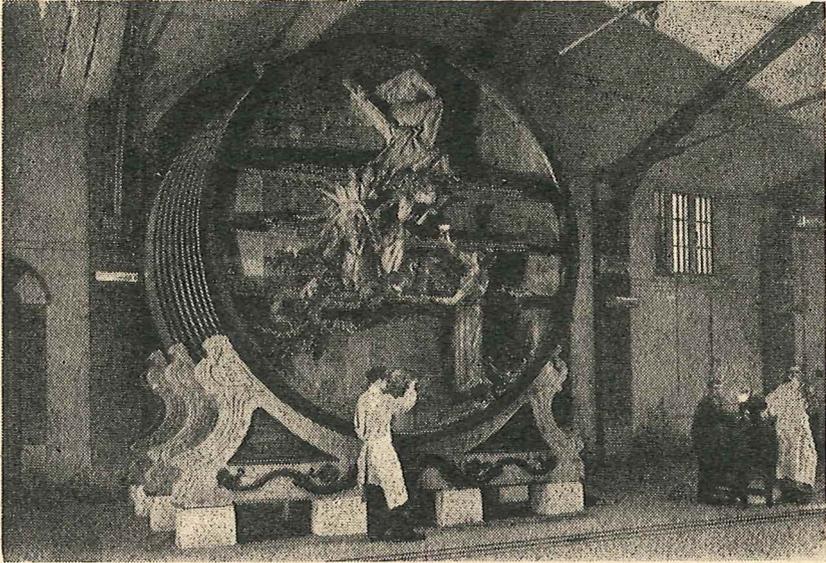


Au pressoir

(Photo CIVC)

LA VENDANGE - LE PRESSURAGE

A l'heure de la pesée, les paniers sont passés sur la bascule et vidés au fur et à mesure sur le pressoir, jusqu'à ce que la charge de 4.000 kg. de raisins soit sous le pressoir, c'est ce qu'on appelle un « marc » (voir gravure). Dès que la charge est complète, on procède au pressurage en plusieurs « serres ». C'est-à-dire que l'on abaisse lentement le lourd plateau de bois. Le pressoir fonctionne à la main ou électriquement ; sous la pression, le jus coule et tombe dans une cuve en bois ou en ciment. C'est la « cuvée » (jusqu'à 10 pièces de 200 litres), les « tailles », puis la « rebêche ». Seules la cuvée et les tailles ont droit à l'appellation « Champagne », soit 1 hl. de « moût » pour 150 kg. de raisins. Au bout de quelques heures, le moût est « débourbé », c'est-à-dire que les plus grosses impuretés se sont déposées au fond. Il est alors pompé de la cuve dans les pièces (fûts de 200 litres) soigneusement rangées dans les celliers.



Le « foudre » monumental où se prépare la « cuvée » (Champagne Pommery)

LE TRAVAIL DU CHAMPAGNE

Le moût fermente rapidement (bouillage) pendant un mois environ. Le sucre se transforme en alcool, sous l'action des ferments, le moût étant maintenu à la température de 20° cent. Le moût devient vin. Aux premiers froids, on soutire minutieusement le vin clair en le séparant de son dépôt de lie.

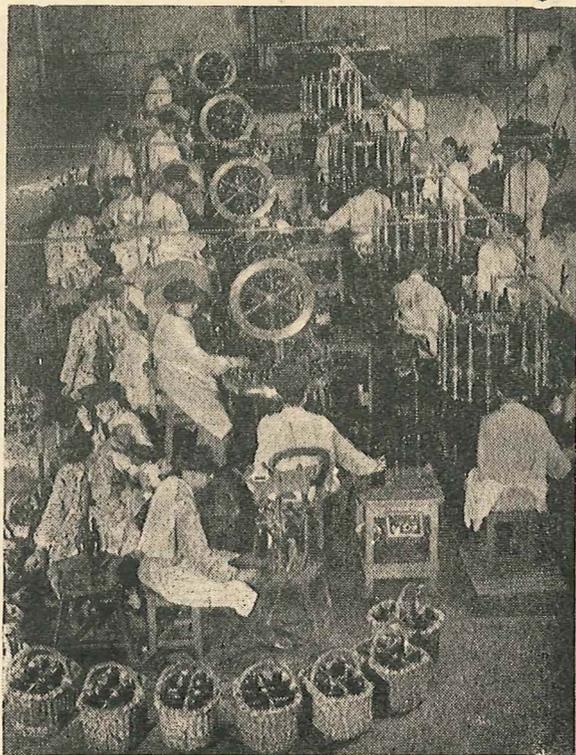
Puis on prépare la « cuvée » en mélangeant les divers « crus », c'est-à-dire des vins venus de villages différents, pour obtenir un type de vin analogue chaque année, malgré les différentes qualités de la récolte. Cet assemblage se fait dans d'énormes foudres. Seules, les récoltes des années célèbres (1928, par exemple) ne sont pas mélangées. Elles donnent le « Champagne millésimé ».

Ce mélange ou cuvée ne peut se faire que chez les négociants qui peuvent acheter dans les différentes parties du vignoble.

LE TRAVAIL DU CHAMPAGNE

Tirage. —

Les bouteilles neuves et bien rincées, pour éviter l'éclatement et les mauvais goûts, sont remplies, bouchées, agrafées à la machine.



Le chantier de tirage (Champagne Pommery)

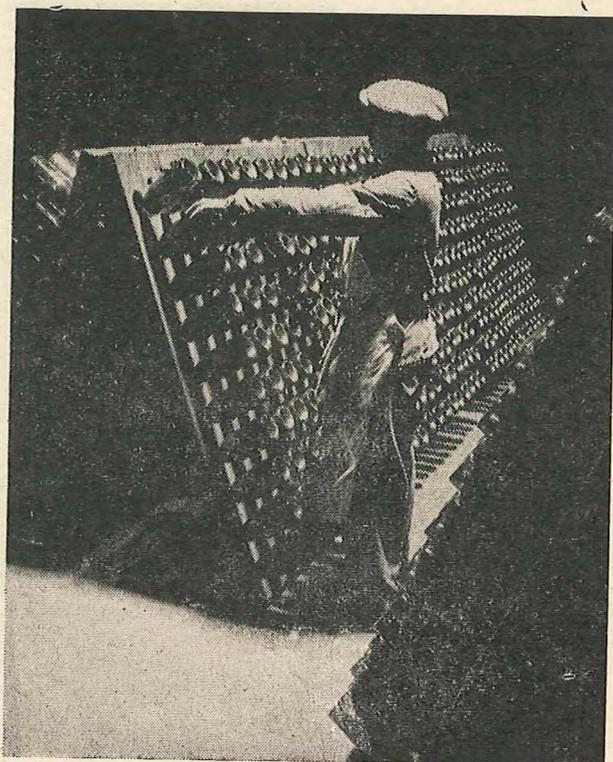
Cette opération se fait au printemps, quand les ferments se réveillent. Une seconde fermentation naturelle se produit alors, au fond des caves, à une température constante de 10° cent. environ.

Les bouteilles sont couchées en tas, sur des lattes, ou mises sur pointe en « masse ». Elles resteront ainsi au moins un an, selon la loi, mais plus souvent trois ou quatre ans. Le vin vieillit lentement, surveillé attentivement.

LE TRAVAIL DU CHAMPAGNE

(suite)

Le remuage. — On place les bouteilles la pointe en bas sur des « pupitres » (planches épaisses, percées de trous). D'un coup sec du poignet, un ouvrier spécialisé, les remue



Le remuage (sur pupitre) (Photo CIVC)

chaque jour pendant quelques semaines. Progressivement, le dépôt descend jusqu'au bouchon.

Quand le dépôt est amassé là, on l'expulse d'un adroit tour de main. Ce travail est très délicat. Le bouchon part et le dépôt s'en va en même temps. (Certaines maisons opèrent par réfrigération.)

Ce travail s'appelle le **dégorgeage**.

LE TRAVAIL DU CHAMPAGNE

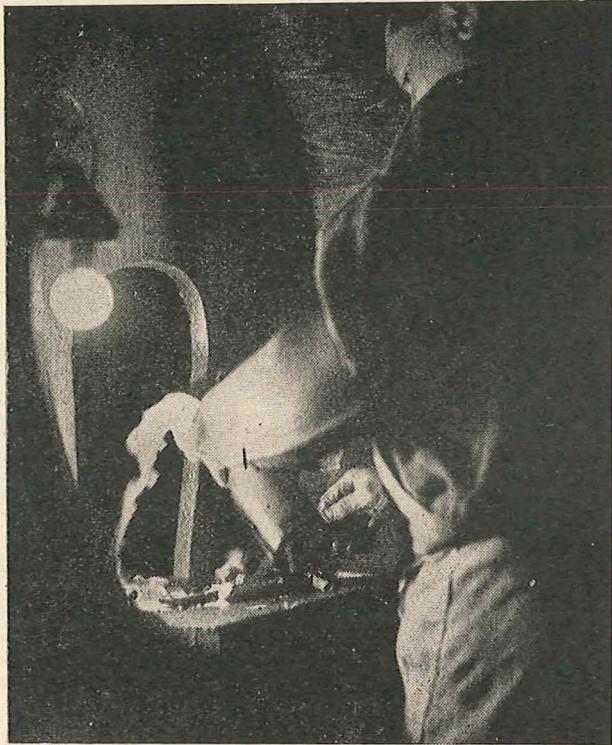
(suite)

La bouteille ainsi dégorgée subit d'autres manipulations.

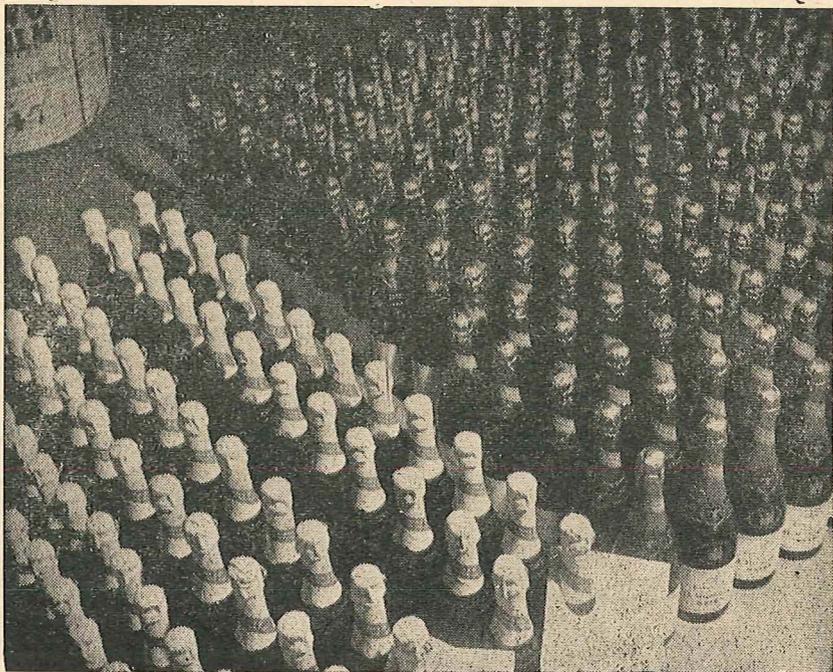
Dosage. — Le vin est limpide, comme du cristal et mousseux, mais il est « brut ». On

y ajoute alors de la liqueur composée de sucre candi dissous dans du vin vieux. On obtient, suivant la dose, de l'extra-sec (ou extra-dry), du sec, du demi-sec, selon le goût de la clientèle.

Bouchage. — La bouteille est bouchée avec un bouchon de liège de premier choix, portant l'appellation « Champagne ». On fixe la tête recouverte d'une capsule d'origine avec un muselet de fil de fer. Ce travail, fait autrefois à la main, est exécuté maintenant avec des machines spéciales (boucheuses, museleuses, etc.).



Le dégorgeage (Photo CIVC)



Bouteilles habillées, prêtes à l'expédition

(Photo CIVC)

LE VIN DE CHAMPAGNE

Habillage et expédition. — Les bouteilles sont redescendues en cave. On les remonte au fur et à mesure des besoins.

On lave alors chaque bouteille, on colle dessus de l'étain, une collerette, un écusson et une étiquette qui lui donnent un habillage élégant.

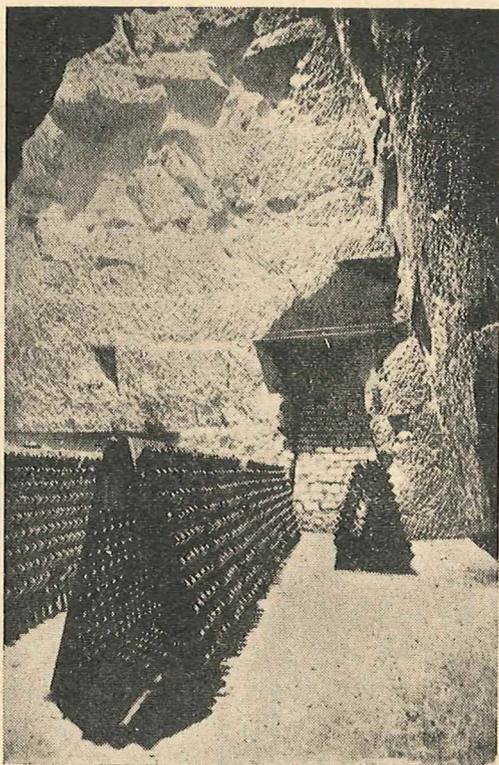
On l'entoure d'un papier de soie et d'un paillon pour amortir les chocs, puis on la met en caisse (bois ou carton) pour l'expédition aux clients.

Conservation et consommation. — Le Champagne se conserve, si possible, dans les conditions où il a été élaboré, à l'écart des variations de température. Les bouteilles sont rangées dans la position horizontale.

Le vin se boit très frais, « frappé », dans une flûte, une coupe, ou un verre ballon de fin cristal.

LES CAVES DE CHAMPAGNE

Elles ont une grande importance, car le vin de Champagne, pour s'élaborer, a besoin d'une température constante et régulière (vers dix degrés).



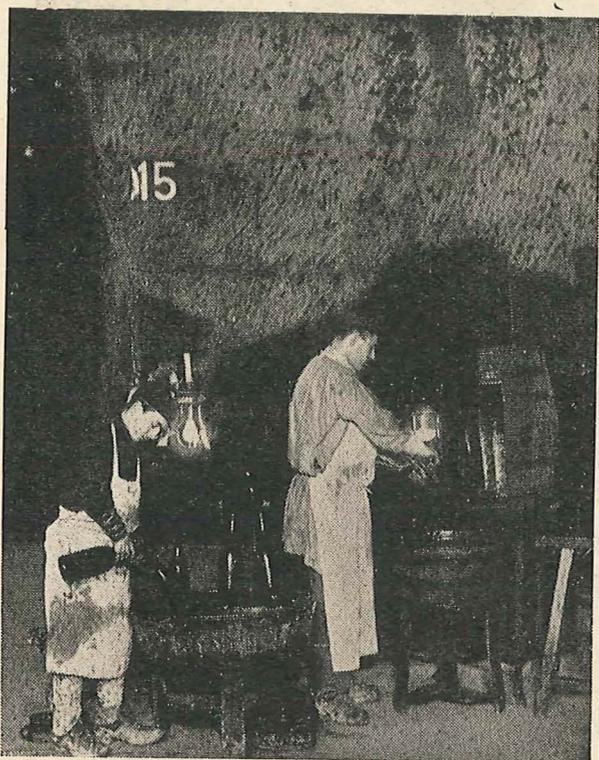
Une cave de Champagne (Crayère)

(Photo CIVC)

Or, les caves, faciles à creuser dans la craie tendre sans nécessité de voûter, d'un prix de revient faible, sont le séjour d'élection pour la prise de mousse et la conservation du vin.

Certaines atteignent 30 mètres de profondeur. On y accède par des escaliers monumentaux ; d'autres, de plain-pied, s'enfoncent au cœur des coteaux.

Deux cents kilomètres de galeries, dont certaines existent depuis les Romains, sont ainsi creusées sous le vignoble champenois.



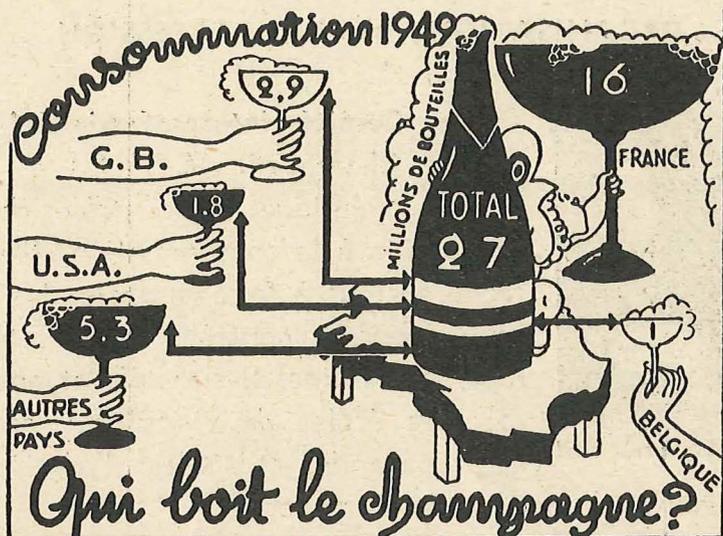
Travail en cave (Photo CIVC)

LA PEINE DES HOMMES

On a remarqué la minutie, le long et laborieux effort apportés par tous ceux qui travaillent le « Champagne », ainsi que l'extrême

précision des lois le concernant. On a dit que le Champagne « c'était du soleil en bouteille », mais n'oubliez pas que des milliers d'ouvriers travaillent toute leur vie, loin du vrai soleil, dans l'ombre, au fond des caves, pour obtenir ce nectar ; que des vignerons voient parfois en quelques minutes (gelée, grêle) s'anéantir le fruit de longs et pénibles travaux.

Songez à la peine de ces hommes, lorsque pétille dans les verres le merveilleux vin de Champagne...



LA CONSOMMATION DU CHAMPAGNE EN 1949

L'année 1949 fut une année d'activité normale : 27 millions de bouteilles, soit un chiffre d'affaires de 11 milliards de francs, ont quitté les caves.

Elles se répartissent ainsi :

France métropolitaine	16 millions
France d'outre-mer	2 millions 1/2
Etranger	8 millions 1/2

Le Champagne prend, derrière le Cognac, la première place des exportations alimentaires françaises. C'est la Grande-Bretagne, malgré sa politique d'austérité, qui reste la principale cliente. La Belgique, vu sa population, est aussi une grosse cliente.

En France, où s'écoule plus de la moitié de la production, la région parisienne, le nord et le nord-est absorbent à eux seuls 60 % de la consommation.

Ces résultats sont encourageants, compte tenu des difficultés économiques mondiales.

Mais le vin de Champagne reste un produit de luxe, peu abordable aux petites bourses.

ORGANISATION DE LA PROFESSION



Le **Comité interprofessionnel du vin de Champagne (C.I.V.C.)** est un organe technique de contrôle de la production à la consommation. Il s'attache surtout à faire respecter les lois en vigueur, à contrôler la récolte, à répartir les vins. Il surveille et encourage les écoles de viticulture, assure la propagande, etc. C'est l'organisme compétent en matière de Champagne.

Si les vigneronns sont groupés dans le **Syndicat général des Vignerons**, organisme de défense de leurs intérêts, les ouvriers du Champagne sont groupés dans la puissante corporation des cavistes et des tonneliers, qui est une des mieux organisées. Les syndicats patronaux et ouvriers ont mis sur pied une **Commission tripartite du Champagne** qui agit dans le domaine social. Elle peut, grâce à une taxe minime sur les ventes de bouteilles ou achats de raisins, améliorer la situation ouvrière : elle complète la sécurité sociale pour les malades, les victimes du travail, les vieux salariés ; elle aide les jeunes (envoi dans les colonies de vacances, les camps d'adolescents), bourses d'études (écoles d'apprentissage jusqu'au C.A.P. et même au-delà : un boursier aux H.E.C. ⁽¹⁾), subventionne les associations sportives professionnelles, les sociétés artistiques et musicales, enfin favorise de toutes les façons la communauté ouvrière du Champagne.

(1) Hautes Etudes Commerciales.

APPENDICE

Salaires en 1951, pour 48 heures de travail hebdomadaires :

Manœuvre 90 fr.-heure

Ouvrier spécialisé 102 fr.-heure

Ouvrier qualifié 116 fr.-heure

Répartition de bénéfice et prime d'ancienneté : de 1 an, 1.700 fr. ; à 20 ans, 12.000 fr.

Primes aux vendanges et aux tirages.



Que soient remerciés ici tous ceux qui ont aidé à la confection de cette brochure :

Le C.I.V.C. et en particulier M. Dargent ;

La C.T.C. et M. Leflond, son président ouvrier ;

M. Anglade, directeur de l'Ecole de viticulture d'Avize ;

M. le Directeur de l'Association viticole champenoise ;

La revue technique « Le Vigneron Champenois » ;

La Maison « Pommery », de Reims ;

M. Millet, inspecteur de l'Enseignement primaire à Reims, et tous les collègues instituteurs qui nous ont fourni des documents.



Bibliographie : « Marée Fraîche et Vin de Champagne » (P. Hamp), et ouvrages techniques.



Le gérant : FREINET



IMPRIMERIE « ÆGITNA »
27, RUE JEAN-JAURÈS, 27
CANNES (ALPES-MARITIMES)