

# Décliq

La Lettre des métiers de bouche en Limousin

n° 23 - Décembre 2009



## Actualités



### Les Artisans Gourmands à la Maison du Limousin à Paris

Les Artisans Gourmands, qui comptent actuellement 8 entreprises artisanales réparties dans les 3 départements de la région, ont comme projet la valorisation des produits régionaux. La promotion collective de leurs produits et l'amélioration de leur performance commerciale sont les principaux objectifs de l'association.

Dans ce cadre, ils ont organisé cette année, en partenariat avec la Maison du Limousin et le Club Culture Goût, un marché de Noël Artisans Gourmands, le 9 décembre 2009 à la Maison du Limousin à Paris.

Il s'agissait de présenter au grand public ainsi qu'à la presse professionnelle et à de futurs distributeurs, les spécialités et le savoir-faire de chacun avec des jeux et énigmes du goût lors d'une dégustation de leurs produits savoureux. Les personnes présentes ont ainsi pu faire leur marché de Noël en achetant des produits typiques du Limousin.

**Si vous fabriquez des produits faciles à transporter et que vous êtes intéressé par cette association, contactez Élodie CESBRON à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat au 05 55 79 45 02.**

## Au sommaire

### DOSSIER TECHNIQUE

- La réglementation des machines
- La grippe A H1N1

### Les tendances et évolutions du marché des produits alimentaires

- Les dernières innovations des industriels
- Les français mangent un peu mieux

### SÉCURITÉ SANITAIRE

- La gestion des alertes d'origine alimentaire
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire

### NUTRITION

- L'accompagnement des entreprises artisanales limousines dans l'amélioration nutritionnelle de leurs produits

### Le dispositif de financement de la formation continue des artisans



**Votre contact : Élodie CESBRON**  
Tél. : 05 55 79 45 02  
Courriel : e.ebrard@crma-limousin.fr

Directeur de la publication :  
**Jean-Claude PIERRE**

Responsables de la rédaction :  
**Claude BARRIÈRE, Élodie CESBRON**

Un document de la **CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN**

14 rue de Belfort CS 71300 87060 Limoges Cedex  
Tél. : 05 55 79 45 02 - Fax : 05 55 79 30 29

Courriel : contact@crma-limousin.fr  
Web : www.crma-limousin.fr



# DOSSIER technique

## La réglementation des machines

### Les règles à suivre pour acheter une machine Conforme

À partir du 29/12/2009, la directive machines 2006/42/CE remplace la directive 98/37/CE. Par conséquent, à cette date, l'achat de nouveaux équipements s'effectuera dans le cadre de cette nouvelle directive. L'achat des machines d'occasion, achetées en dehors de l'Union Européenne, sera également concerné par cette nouvelle directive.

#### Conseils avant de commander une machine :

Dans tous les cas, rappelez par écrit vos exigences en matière de conformité dans votre cahier des charges et au minimum lors de votre commande. Attention à ne pas payer l'intégralité de votre machine tant que votre fournisseur n'aura pas satisfait aux exigences ci-dessous.

Suivant le type de machine acquise (machine d'occasion ou machine neuve), deux démarches distinctes sont à mener.

### Machines neuves

#### Ce qu'il faut vérifier à réception d'une machine neuve...

- Le fabricant de la machine doit être en mesure de vous donner la **Déclaration CE de conformité à la directive 2006/42/CE**. Ce document engage celui qui le délivre sur le fait qu'il a bien respecté la procédure de certification de la directive et les exigences essentielles de conception associées.
- Il faut regarder si le **marquage CE** est apposé. Ce dernier est garant du respect de la nouvelle réglementation. Il doit être lisible et indélébile, attestant du respect des procédures et de la conformité aux règles techniques. Doivent figurer les informations telles que : nom et adresse du fabricant, logo CE, modèle, numéro de série, année de fabrication et référence aux directives prises en compte.
- Il doit vous être donné une **notice d'instructions en français** qui précise les instructions d'apprentissage, les conditions prévues d'utilisation et les éléments nécessaires à la maintenance de la machine.

### Machines d'occasion

Lors de l'acquisition de matériel d'occasion vous devez vérifier que ce dernier soit réglementairement conforme. Pour ce faire, il faut vous renseigner sur **la date de première mise en service et le pays d'origine de la machine**.

#### Ce qu'il faut vérifier à réception d'une machine d'occasion...

##### Date de mise en service antérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1995 :

- La machine doit respecter les exigences du décret 93/40 (code du travail : R4324-1 à R4324-23)
- Vous devez vérifier le respect de ces exigences, soit par vous-même, soit par un organisme accrédité (Apave, Norisko, Veritas...). Dans ce cas, cette prestation payante peut être assurée par votre fournisseur.
- Pour utiliser la machine, le rapport de vérification de conformité par rapport au décret 93/40 doit être vierge de toute observation.

##### Date de mise en service postérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1995 :

- Le **marquage CE** initial doit être présent. Un nouveau marquage doit être présent engageant l'importateur pour les machines étrangères à l'Union Européenne.
- Le vendeur doit établir un **Certificat de Conformité** sur lequel sera précisé le référentiel de conformité utilisé pour sa machine provenant de France ou de l'Union Européenne. Les machines d'origine hors Union Européenne devront avoir une **Déclaration CE de Conformité**.
- La **notice d'instructions** doit obligatoirement vous être fournie en français comme pour une machine neuve.

#### Rappels importants à respecter dans tous les cas :

- L'article L4321-2 du Code du Travail rappelle qu'il est interdit de mettre en service des équipements de travail qui ne soient



pas conformes aux règles techniques réglementaires de conception.

- Vos salariés, utilisateurs et personnels de maintenance doivent avoir reçu toutes les formations et informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation et aux conduites à tenir face aux situations anormales prévisibles. Il sera sans doute nécessaire de réaliser des « piqûres de rappel » et tirer bénéfices des retours d'expérience tout au long de la vie de la machine.
- Maintien des machines en conformité avec les règles applicables lors de leur mise en service.

Liens utiles : [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

### Sous certaines conditions, la CRAMCO peut aider financièrement un investissement...

Ce dernier doit concourir à l'amélioration des conditions de travail, la diminution du risque accident et/ou de maladie professionnelle :

- Une négociation a toujours lieu entre le chef d'entreprise et le contrôleur de sécurité de la CRAMCO pour fixer les points financés et ceux qui ne le sont pas ainsi que le pourcentage de prise en charge.
- Une aide financière doit permettre d'aller au-delà de la réglementation du travail
- Ces aides ne concernent pas les créations d'entreprises
- Cas particulier : Les boulangers et boulangers-pâtisseries ayant au moins un salarié, peuvent bénéficier d'aides pour l'achat de matériels spécifiques :
  - la diviseuse anti-émission de poussières de farine ( aide de 1000 € )
  - le pétrin à capot plein ( aide de 1000 € )
  - le batteur à capot plein ( aide de 400 € )

Ce matériel doit appartenir à la liste des marques et références listées par la Caisse Nationale d'Assurance Maladie.

Attention ! Tout matériel commandé avant la signature d'un contrat entre le chef d'entreprise et la CRAMCO ne pourra plus faire l'objet d'une prise en charge.

Pour tout renseignement et/ou conseils, contactez la CRAMCO (Caisse Régionale d'Assurance Maladie Centre Ouest) au 05 55 45 39 00 ou votre ingénieur/contrôleur de sécurité ou [www.cram-centreouest.fr](http://www.cram-centreouest.fr)

Source : D'après la DIRECTIVE 2006/42/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 mai 2006 relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE (refonte) et les informations fournies par : [cirp@cram-centreouest.fr](mailto:cirp@cram-centreouest.fr)

# Les tendances et évolutions

## Les dernières innovations des industriels...

### Les nouveaux produits de l'agro-alimentaire vus pour vous dans les revues professionnelles

→ Les yaourts se convertissent au XXL. Plusieurs industriels de l'ultra frais, grands comme petits lancent des formats inédits. Les pots pèsent 250g, 500g et même 1kg pour **Michel et Augustin**. Avec ce format familial, moins cher au kilo, le but est soit de baisser les prix, soit de se différencier. Les grands formats sont aussi la marque de fabrique du **Domaine de Fantouillet**, entreprise creusoise qui se démarque avec des pots de 250g à 2kg et des parfums originaux comme le cranberry ou la noisette.

→ Des demi-pommes en sticks, des disques de pommes tranchées, surgelées en divers poids et diamètres, ou des pommes fraîches sous vide entières pelées, en cubes, en quartiers, ou en moitiés... voilà un aperçu de ce que propose la société **Beleca**, créée il y a un an à Brive par Pascale Audonnet. En provenance du Sud Ouest et du Limousin, ces pommes sont principalement des Granny Smith, des Golden ou des Pink Lady.

→ **Soignon**, investit désormais le rayon ultra frais avec une gamme de yaourts et fromages blancs de chèvre. Il y a deux références de yaourts en 4 x 125g, nature (2,59 €) et vanille (2,69 €). Des fromages blancs de chèvre nature sont également mis sur le marché en 4 x 100g (2,75 €).

→ Arrivée d'un nouveau chocolat aéré par le biais de la présence de petites bulles d'air. La caractéristique de ce chocolat **Volcano** est sa résistance à la chaleur, son point de fusion est de 55°C contre 30°C pour les chocolats classiques.

→ **Ethiquable** met sur le marché trois références issues du commerce équitable : boisson cacaotée au riz et quinoa (450g), à la cannelle et vanille (200g) et cacao maigre non sucré (200g).

→ **Montfort**, spécialiste du foie gras, étoffe sa collection festive 2009 avec une recette à base de viande de canard gras. Elle met sur le marché des saucisses de canard truffées (environ 6,50 € les 450g). Un rôti de canard, un canard désossé farci au foie gras ainsi qu'une farce de canard au foie gras seront également mis en vente d'ici la fin de l'année.

→ Autorisation depuis seulement quelques semaines, de la Stevia Rebaudiana en tant qu'additif alimentaire. C'est la Rebaudioside A, molécule extraite de la stevia, qui possède un pouvoir 300 fois plus sucrant que le saccharose. La stevia, 100 % d'origine naturelle et zéro calorie va concurrencer l'aspartame. La stevia peut cuire et servir dans les pâtisseries mais son prix de production est deux à trois fois supérieur à celui de l'aspartame. Les industriels se sont cependant déjà emparés de cet édulcorant naturel : produits laitiers, boissons, les sirops, la confiserie, les céréales...

- Une farine de blé de substitution à la matière grasse : Farigel Wheat TM80 proposé par **Limagrain Céréales Ingrédients**. 2,2% de cette farine se substituent à 30% de matière grasse dans une recette standard de cake ou de muffins tout en préservant la souplesse de la mie. L'ingrédient s'utilise dans les process pâtisseries et permet de supprimer les additifs utilisés pour améliorer le moelleux des produits finis

→ Arrivée dans nos étals d'un petit kiwi doux, de marque **Oscar**, parfumé et de la taille d'une cerise. Outre sa petitesse, la particularité de ce fruit est son absence totale de poil. Sa peau lisse et verte est comestible. Ce fruit pourrait être utilisé en décoration sur vos pâtisseries.



## Les Français mangent un peu mieux...

La situation nutritionnelle des français s'est améliorée depuis dix ans (les adultes consomment moins d'alcool et de sel) mais des points restent à améliorer. L'alimentation des français reste encore trop pauvre en glucides et en fibres et leur niveau d'activité physique reste globalement insuffisant, notamment chez les jeunes filles. Seulement quatre femmes sur dix atteignent le niveau d'activité physique favorable à la santé, contre près d'un sur deux pour les hommes. Les jeunes adultes consomment insuffisamment de fruits et légumes et ont tendance à déstructurer leur rythme alimentaire, une évolution qui s'est accentuée ces dernières années.

Menée entre fin 2005 et avril 2007, la deuxième étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA 2) regroupe les données de consommations alimentaires sur sept jours de plus de 4 000 participants, adultes et enfants, habitant en France métropolitaine. Le poids et la taille des participants ainsi que des informations relatives à leurs niveaux d'activité physique, leur consommation de compléments alimentaires, ou

leurs pratiques de conservation de certains aliments ont également été collectées.

La base de données réalisée à partir d'un échantillon représentatif de la population vivant en France en 2006-2007, permettra de suivre dans le temps l'évolution des consommations alimentaires et des apports nutritionnels. Elle est également indispensable aux travaux de recherche et d'évaluation des risques puisqu'elle fournit de façon précise, les données individuelles de consommation alimentaire de la population vivant en France.

Source : AFSSA, Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2) 2006-2007, septembre 2009



# DU MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

## La Grippe A (H1N1)

Comme vous en avez entendu parlé, la France risque d'être confrontée à une épidémie de grippe, causée par un virus grippal nouveau de type « A (H1N1) ».

### Comment se propage la nouvelle grippe A (H1N1)?

Dans le cadre de l'épidémie actuelle, la transmission se fait de la même manière que celle d'une grippe saisonnière :

- ➔ par la voie aérienne, c'est-à-dire la dissémination dans l'air du virus par l'intermédiaire de la toux, de l'éternuement ou des postillons ;
- ➔ par le contact rapproché avec une personne infectée (lorsqu'on l'embrasse ou qu'on lui serre la main) ;
- ➔ par le contact avec des objets touchés et donc contaminés par une personne malade (exemple : une poignée de porte).

Dans cette situation, et même si le nombre de salariés dans votre entreprise est faible, ceux-ci risquent d'être touchés, tout comme vous-même ainsi que vos fournisseurs et clients. Il faut anticiper les problèmes éventuels de fonctionnement qui pourraient être engendrés par la pandémie. C'est pourquoi, il est préconisé à toutes les entreprises, y compris les petites, moyennes et très petites entreprises (PME, TPE), d'élaborer un plan de continuité de l'activité.

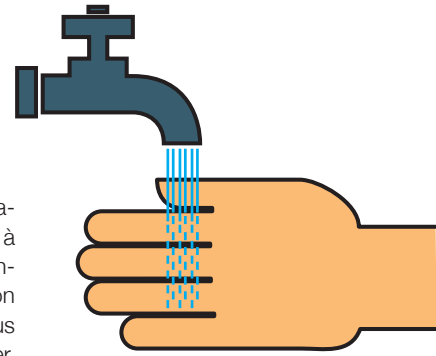
### Établir votre plan, c'est :

1. Vous préparer pour prévenir les risques et protéger la santé des travailleurs ;
2. Analyser les missions nécessaires à la continuité de l'entreprise ;
3. Déterminer les effectifs strictement nécessaires à la continuité de l'entreprise ;
4. Vous réorganiser pour produire.

### Dans votre entreprise, il existe deux situations possibles de contagion :

- **en production** : les salariés sont présents sur le lieu de travail habituel et sont donc exposés au risque environnemental général, notamment du fait de contact avec leurs collègues,

- **en magasin de vente** : les salariés sont exposés régulièrement à des contacts étroits avec la clientèle. Le risque de transmission du virus grippal s'avère être plus élevé. Dans ce contexte particulier, il est donc vivement recommandé à l'employeur de fournir et d'imposer le port d'équipements de protection comme les masques FFP2.



### Les précautions à prendre

L'arrivée du vaccin contre la grippe A, ne dispense en aucun cas les individus de suivre scrupuleusement quelques règles d'hygiène pour limiter au mieux la propagation du virus.

**Consigne n° 1** : se laver les mains assidûment. Utiliser de l'eau, du savon et s'essuyer avec du papier à usage unique que vous jetez dans une poubelle fermée. Mettre à disposition du gel hydro-alcoolique à portée de mains si vous n'avez pas un lave-mains à proximité.

**Consigne n°2** : utiliser des mouchoirs à usage unique (en cas de toux et d'éternuement) afin de limiter la transmission du virus par voie aérienne.

### Vous pouvez limiter les contaminations si...

Lors des différentes étapes de fabrication auxquelles vous êtes confrontés, vous respectez de Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- lavage des mains à la prise et à la sortie de son lieu de travail ;
- essuyage des mains uniquement avec du papier jetable à jeter dans la poubelle ;
- lavage des mains en sortie des toilettes ;
- lavage des mains avant toute opération de fabrication, et notamment les opérations sensibles (fabrication des entrées froides, hachage des viandes, manipulation des produits après cuisson dont le tranchage ...) ;
- respect de la tenue de travail ;
- goûter les plats avec une cuillère jetable.

Source : [www.pandemie-grippale.gouv.fr](http://www.pandemie-grippale.gouv.fr)





## Sécurité sanitaire : la gestion des alertes d'origine alimentaire

En complément de la mise en place d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire** adapté à son activité, tout exploitant du secteur alimentaire doit aussi répondre à des obligations réglementaires en matière de notification aux autorités compétentes des non-conformités portant sur les denrées alimentaires.

Le guide d'aide à la gestion des alertes, privilégie l'information des consommateurs par voie d'affichage en magasin. Il ouvre également la voie à d'autres types de communication envers les clients, en fonction de la période de consommation et des modes de commercialisation des aliments.

La gestion de ces situations d'alerte, lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

L'organisation de cette coordination est l'objet de ce guide qui est divisé en quatre parties :

- L'évaluation de la situation et le déclenchement de l'alerte,
- La notification de l'alerte,
- La gestion de l'alerte,
- La sortie de la situation d'alerte.

Source : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié, 2 juillet 2009.

## Le Plan de Maîtrise Sanitaire

**Objectif :** il doit être adapté à chaque activité afin de sécuriser son système de production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs. C'est un outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux fixés par « Le Paquet Hygiène » notamment ceux des règlements européens n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004.

- Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène,
- du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n°852/2004 sur lequel la méthode de travail doit être basée,
- un système de traçabilité,
- de la gestion des produits non-conformes (procédure de retrait/rappel).



## Action Nutrition

### Accompagnement des entreprises artisanales limousines dans l'amélioration nutritionnelle de leurs produits

En 2009, la CRMA, associée à Nuticoncept, a conduit une étude sur le thème de l'amélioration nutritionnelle des produits, centrée sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Des éléments ont été recueillis concernant les attentes des consommateurs, les propositions des artisans et du personnel de vente en termes de communication nutritionnelle et d'adaptation des produits. Suite à cette étude, des actions vont être menées dès 2010 pour accompagner les artisans



souhaitant se positionner sur le thème dans le but de gagner des parts de marché. Seront proposés des réunions d'informations, des groupes de travail. À terme, le projet a pour but l'accompagnement des boulangers, des pâtisseries, sur le thème de la nutrition par le biais de la formation, d'un accompagnement technique individuel ou collectif qui pourront éventuellement déboucher sur la création de produits nouveaux.



→ Pour tout renseignement contactez **Élodie CESBRON** au 05 55 79 45 02.

# Le dispositif de financement de la Formation Continue des Artisans

**Vos formations prises en charge jusqu'à 100 % !**

**Bénéficiaires:**  
**Chefs d'entreprises non salariés**  
**Conjoints collaborateurs, associés,**  
**auxiliaires familiaux**

## **Priorités de formation:**

- Formations diplômantes, qualifiantes: BM, BMS, ADEA, GEA, ...
- Formations liées au développement et la gestion de l'entreprise,
- Formations visant à accroître le développement personnel pour la performance de l'entreprise,
- Formations en faveur des créateurs repreneurs
- Formations des élus Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

## **Modalités de prise en charge:**

- 100% des dépenses moins les autres ressources éventuelles,
- Plafonnée à 40 euros de l'heure stagiaire,
- Fixée à 100 euros pour les créateurs repreneurs ayant suivi le Stage de Préparation à l'Installation (SPI) et qui s'installent dans les 6 mois suivant la fin du stage,
- Plafonnée à 40 heures/an/stagiaire pour les formations liées au développement personnel,
- Exclusion des formations fournisseurs,
- Exclusion des formations individuelles liées à l'informatique et/ou comptabilité de base,
- Pas de prise en charge des frais de déplacement et d'hébergement.

Les formations techniques ne sont pas éligibles. S'adresser au:  
FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprises Artisanales) :  
Métiers et Services: 01 45 23 48 58  
Alimentation et bâtiment: 01 49 70 85 70

## **Comment procéder ?**

La demande de financement doit être:

- faite par l'organisme de formation que vous avez choisi pour réaliser votre formation,
- transmise avant le début de la formation à :

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Limousin  
Financement de la Formation Continue  
14 rue de Belfort - CS 71 300  
87 060 LIMOGES  
Tel : 05.55.79.45.02  
Email: [contact@crma-limousin.fr](mailto:contact@crma-limousin.fr)

**Les ressources de ce dispositif sont constituées par vos contributions, alors n'hésitez pas à vous former en les utilisant !**

