

Décliq

La lettre des Métiers de Bouche en Limousin

n°26 - Avril 2011

Actualités

Le Contrat de Progrès Métiers de Bouche se termine en 2011.

Compte-tenu du calendrier des commissions chargées d'examiner les demandes, la date limite de réception des dossiers complets* est fixée au 31 juillet 2011.

***Dossier complet :** formulaire de demande, devis, liasses fiscales, compte de résultat prévisionnel, tableau de financement pluriannuel, PCI signé, Extrait Kbis ou inscription au répertoire des métiers ou au registre concerné, liste des aides publiques obtenues au cours des 3 dernières années, RIB, attestation bancaire (si emprunt), fiches annexes complétées avec pièces justificatives demandées.

Au sommaire...

- **DOSSIER TECHNIQUE**
Prévention des risques professionnels, enjeux et obligations
- **Les dernières innovations des industriels...**
- **Obligations des détenteurs d'équipements contenant des fluides frigorigènes**
- **Résultats enquête : Qualification de l'offre produit des artisans métiers de bouche en Limousin**
- **Actualités - Programme 2011**



Votre contact : Cyrielle FARGES
Tél. : 05 55 79 45 02
Courriel : c.farges@crma-limousin.fr

Directeur de la publication :
Gilbert REBEYROLE

Responsables de la rédaction :
Claude BARRIERE - Cyrielle FARGES

Un document de la **CHAMBRE REGIONALE DE METIERS 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



Actualités - Programme 2011

• Fin du Contrat de Progrès Métiers de Bouche

Le Contrat de Progrès Métiers de Bouche se termine cette année. De ce fait, **la réception des dossiers complets de demande d'aides à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat se terminera au 31/07/2011** afin que les dossiers puissent être présentés et puissent recevoir un avis avant la fin de l'année.

Si vous avez un projet à court terme, n'hésitez pas à vous rapprocher dès à présent de nos services (Cyrielle FARGES : 05 55 79 45 02).

• Évaluation du Contrat de Progrès Métiers de Bouche

Une évaluation du Contrat de Progrès Métiers de Bouche est en cours. Elle porte sur les années 2007 à 2010. Le cabinet Amnyos chargé de cette étude est susceptible de vous contacter. Le but de cette évaluation est d'améliorer la connaissance du dispositif par les différentes parties prenantes et d'aider à la décision à partir du partage et de l'appropriation des résultats, mais aussi en réalisant un travail de préconisations visant l'amélioration du dispositif pour un nouveau Contrat de Progrès Métiers de Bouche à partir de 2012.

Les préconisations porteront notamment sur les moyens et les types d'actions à mettre en œuvre, l'implication de nouveaux acteurs, l'organisation du système de pilotage, les modalités du suivi et de l'animation du dispositif et sur la couverture territoriale.

• Proposition de nouveaux services aux artisans : création d'une « boîte à outils »

En 2009 et 2010, une étude de l'offre et de la demande en matière de services proposés par les artisans a été faite et des outils pour améliorer les services apportés par les artisans ont été pensés. Le but était de repérer des actions ayant un intérêt pour le consommateur et qui puissent être mises en pratique chez l'artisan. Différentes actions ont été retenues après une présentation à quelques professionnels, tel que la mise en place d'étiquettes pic-prix, l'utilisation d'ardoises, de fiches de commande, de site internet, de cartes de visite, de cartes de fidélité... Cette année, ces propositions vont être mises en pratique. En effet, des fiches explicatives ainsi que des supports (ardoise, exemple de fiches de commande...) vont être élaborés et proposés aux artisans intéressés par l'intermédiaire de formations.

• Nouvelle chargée de mission métiers de bouche en Limousin

Elsa Ebrard a quitté son poste le 31 décembre dernier, elle est désormais en charge de l'animation de réseaux associatifs du monde agricole pour le Centre et le Limousin.

Merci à elle pour l'excellent travail réalisé dans le domaine alimentaire au bénéfice des artisans limousins. Nous lui souhaitons une excellente réussite dans son nouveau poste.

Depuis janvier, **Cyrielle Farges** la remplace.



Dotée d'une formation d'ingénieur en sciences des aliments acquise au sein de l'ISTAB à Bordeaux, elle a pu étudier différentes thématiques : qualité, production, recherche et développement, gestion financière...

Suite à ces études, elle a travaillé pendant 2 ans au sein du service production de l'entreprise des Eaux Minérales de Saint-Alban (fabrication de boissons rafraîchissantes sans alcool).

• Mise en place d'un site internet sur les métiers de bouche

Le projet consiste à la création et à la mise en place d'un site internet regroupant un ensemble d'informations concernant les métiers de bouche en Limousin dans l'objectif d'en faire la promotion. Ce site permettra d'accompagner les artisans dans le cadre de leur activité mais aussi d'informer le grand public sur les métiers de bouche.

En effet, une rubrique « actualités » présentera les différents événements ou manifestations à venir, les nouveaux dossiers... Des dossiers sur la réglementation, les nouvelles technologies, la commercialisation ou les ressources humaines seront accessibles. Une partie sera dédiée à la formation, elle permettra d'orienter le visiteur sur les formations susceptibles de l'intéresser.

Il y aura également un annuaire des artisans des métiers de bouche en Limousin qui permettra aux artisans de présenter leur savoir-faire et leurs produits.

Suite dans un prochain numéro...



• Actions dans le cadre du développement de la filière biologique

Un guide sortira à la fin de l'année 2011, rassemblant les différents acteurs de l'agriculture biologique. Le document fournira des informations complètes sur la filière bio en région Limousin en 3 parties :

- l'observatoire des volumes de production des agriculteurs
- l'annuaire des opérateurs de l'agriculture biologique : recensement et diffusion des coordonnées des opérateurs de la région (artisans, industriels)
- l'observatoire des opérateurs de l'agriculture biologique : collecte et analyse des données économiques et sociales de ces mêmes opérateurs.

Un questionnaire vous sera envoyé durant le mois de mai ou le mois de juin pour recueillir ces différentes informations afin de mettre en place un guide facilitant les échanges entre les différents acteurs du bio.



Des étals sont disponibles aux halles centrales

La Ville de Limoges recherche des professionnels de tous métiers de bouche pour les halles dont elle est propriétaire et gestionnaire.

Renseignements et candidatures
Mairie de Limoges - Service commerce et artisanat
BP 3120 - 87031 Limoges Cedex 01
tél. : 05 55 45 64 60



Prévention des risques professionnels, enjeux et obligations

• Les enjeux

Les risques dans l'entreprise sont nombreux et peuvent être à l'origine de maladies professionnelles ou d'accidents du travail. Dans l'artisanat, les risques principalement rencontrés sont : chute, risque incendie, lumbagos lors de la manutention, coupures...

Il s'agit bien d'enjeux économiques, sociaux et juridiques puisque la prévention des risques permet de :

- diminuer les coûts de santé et améliorer l'organisation de la production
- créer les conditions d'un meilleur emploi et développer l'attractivité et l'image
- respecter la législation par un engagement dans une démarche d'évaluation et de prévention des risques professionnels.

• Les obligations dans l'entreprise

Le chef d'entreprise a l'obligation :

- d'assurer la sécurité et de protéger la santé physique et mentale de ses salariés (à temps plein ou partiel, salariés, apprentis...) (L.4121-1 du Code du travail)
- de former ses salariés à la sécurité pour leur propre sécurité et celles des autres en cas d'accidents ou de sinistres
- d'évaluer les risques et de prendre des mesures pour les éviter (Code du travail - loi du 31/12/91) (sur le fondement des principes généraux de prévention L.4121-2 du Code du travail).

Le document unique doit contenir le résultat de cette évaluation.



1. Le document unique

C'est un document écrit obligatoire pour chaque entreprise employant un ou plusieurs salariés (mis à jour au moins une fois par an et à chaque changement important : réorganisation du poste de travail, nouveau matériel, procédé...) (R.4121-1 et -2 du Code du travail). Il s'agit de :

- identifier les situations dangereuses et les risques associés pour chaque unité de travail
- hiérarchiser les risques en fonction de leur gravité, leur probabilité d'apparition, la fréquence d'exposition afin de prioriser le plan d'actions
- proposer des mesures et planifier des actions de prévention.

Sanctions possibles :

Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de cette évaluation est puni d'une amende de 1 500 € et de 3 000 € en cas de récidive. Le fait de ne pas mettre le document unique à disposition des représentants du personnel ou de l'administration du travail ou de ne pas procéder à l'affichage des modalités d'accès de celui-ci est puni d'une amende d'un montant maximal de 750 euros applicable autant de fois qu'il y a de travailleurs.

Des aides financières peuvent être accordées, dans certains cas pour améliorer les conditions de travail des salariés.

Pour plus d'informations, consultez la fiche complète sur la Prévention des Risques Professionnels réalisée par la CRMA. Elle est téléchargeable sur notre site www.crma-limousin.fr

2. Aménagement des locaux et équipements de travail

Les lieux de travail doivent être régulièrement entretenus et aménagés pour assurer la sécurité et la santé des travailleurs (aération, éclairage, signalisation, prévention des incendies...).

Ils doivent disposer de toilettes, vestiaires... et douches le cas échéant. Des instructions obligatoires sur l'interdiction de fumer, les moyens de secours, les coordonnées utiles... doivent être affichées visiblement.

Pour les machines achetées neuves, l'acquéreur doit faire attention aux points suivants : certificat de conformité, notice en français, marquage «CE» sur l'équipement.

Pour l'achat de matériel d'occasion, un certificat de conformité doit être fourni à l'acquéreur (Décret 93/40).

3. Sécurité du personnel

Les règles de sécurité sont établies par le code du travail mais elles peuvent être complétées par les demandes des assurances ou la convention collective ou encore le règlement intérieur.

• **Les coordonnées des secours d'urgence**, de l'inspection du travail compétente, du nom de l'inspecteur ainsi que celles de la médecine du travail doivent être affichées dans les lieux de travail accessibles au salarié.

• **La trousse à pharmacie** est indispensable et permet de donner les premiers soins en cas de blessure. Son emplacement doit être connu de l'ensemble du personnel et facilement accessible.

• **Les équipements de protection individuels (EPI)** doivent être mis à la disposition des travailleurs par l'employeur lorsque toutes les mesures de protection collective possibles ont été mises en œuvre.

• **Visite médicale** : obligatoire à l'embauche et renouvelée au moins tous les 24 mois, y compris pour le chef d'entreprise. Attention, cette périodicité peut différer dans certains cas (accident, grossesse, maladie, expositions à certains risques : chimiques, bruit...).

• **Sécurité** : des vérifications périodiques sont obligatoires pour les installations électriques, les extincteurs, les installations frigorifiques, les installations de ventilation et les fours à combustibles liquides ou gazeux. Ces éléments doivent être consignés dans un registre de sécurité.

• **Formation** : la réglementation impose une formation périodique à la sécurité pour tous les salariés (Code du Travail Art. L. 141-2).

• **Déclaration d'accident** : le salarié doit prévenir son employeur de l'accident oralement sur le lieu de l'accident ou à défaut, par lettre recommandée avec accusé de réception. L'employeur a alors 48 h pour établir la déclaration d'accident et l'envoyer à la Caisse d'Assurance Maladie dont il dépend.

Pour en savoir plus : www.risquesprofessionnels.ameli.fr

Établissements recevant du public

Les entreprises recevant du public comme les boulangeries, boucheries, pressings, cordonneries... sont soumises à la réglementation des Etablissements Recevant du Public (ERP). Elles doivent prendre des mesures de prévention contre l'incendie et faciliter l'évacuation du public, être accessibles aux personnes handicapées (avant le 1er janvier 2015 - plus d'informations auprès du CNISAM, service de la CRMA Limousin www.cnisam.fr), et avoir réalisé un Dossier Technique Amiante (depuis le 31 décembre 2005).





Les dernières innovations des industriels...

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

• Mon Fournil fournit le pain et le moule

Mon Fournil innove avec une préparation conditionnée dans un moule prêt à être enfourné. Il suffit d'ajouter de l'eau, de mélanger, de laisser la pâte gonfler et de le cuire au four 50 min. 2 recettes : pain provençal (farine de blé, tomates, épices et herbes) et pains aux graines de tournesol (farine de seigle).

PVC : 2 € pour l'équivalent d'un pain de 500g.



• **Les Riby's** : sachet micro-ondable de mini travers de porc rôtis lancé par Saloir du Daoulas, PME bretonne, inspirés des manchons de poulet rôtis. 3 versions existent : nature, tex-mex et curry. PVC : 3,50 € les 250g.

• La Fournée Dorée fête Pâques...

en proposant des gâches et brioches saisonnières dont un « petit nid de Pâques » (couronne briochée de 400g accompagnée de 3 figurines au chocolat).

• Alsa lance les macarons faits maison.

Ils n'existaient pas prêts à l'emploi, Alsa s'y est risquée avec des macarons faits maison en trente-cinq minutes. Les résultats sont là, avec un chiffre d'affaires qui pèse plus du double de l'objectif initial. Pour Noël, la marque proposait des coffrets chocolat et framboise.

PVC : 4,20 € les 12.

• **La box s'invite à l'apéro** : la DwichBox est un kit snacking apéritif composé d'un bol de tartinable, 12 toasts grillés et un couteau cuillère.

Avec des recettes originales (carotte- coriandre, thon-citron vert, poulet-moutarde...).

PVC : 2,95 €.

• **Le saucisson de poisson** de la marque Armorik, fruit de 3 années de R&D est une véritable innovation technique et gustative qui présente l'avantage d'être moins gras, moins salé et donc moins calorique qu'un saucisson de porc.

PVC : 2,99 € les 70g.

• Elivia lance des hachés protéinés (avec protéines végétales).

Suivant les traces de Bigard, de Socopa ou de Charal, Elivia (marque Tendre et plus) lance des hachés incluant des protéines végétales. La teneur en viande bovine de ces hachés baptisés « Le plus tendre » est de 75 %.

Le positionnement prix choisi par Elivia est explicite : « Prix doux, achat futé ! »

PVC : 1,90 € les 2 x 100 g.

• Les œufs à la coque au chocolat !

L'œuf reste un incontournable de Pâques. Cémoi propose les J'œufs d'Agathe : 6 œufs remplis de pépites au chocolat dragéifiées, multicolores présentés dans une vraie boîte à œufs. Milka propose également l'œuf Coque en version tout chocolat à déguster à la cuillère.

PVC : 3,99 € la boîte Cémoi,

5 € la boîte Milka.



Obligations des détenteurs d'équipements contenant des fluides frigorigènes

La chaîne du froid est capitale pour les Professionnels de l'Alimentation, il s'agit même d'un pré-requis en Sécurité Alimentaire, d'où un récapitulatif de vos obligations en terme de réglementation sur les fluides frigorigènes.

Tout dégazage dans l'atmosphère de fluides frigorigènes fluorés CFC, HCFC et HFC est interdit et leurs détenteurs doivent :

- prévenir leurs fuites
- réparer ou faire réparer dans les meilleurs délais toutes fuites détectées
- effectuer un contrôle de fuite lors de la mise en service et après toute intervention sur le circuit de fluide **pour tous les équipements contenant plus de 2kg de fluide frigorigène.**

Par ailleurs, le détenteur doit s'assurer que l'opérateur manipulant ces fluides soit inscrit en Préfecture au titre du décret de 1992 et qu'il ait une **attestation de capacité** délivrée par un organisme agréé par l'Etat pour les types d'activité et d'équipements concernés.

Charge en fluide de l'équipement	Présence de contrôleurs d'ambiance	Fréquence du contrôle manuel d'étanchéité
< 2kg	-	Non obligatoire
> 2kg	Sans	1 fois/an
> 2kg	Avec	1 fois/an
> 30kg	Sans	2 fois/an
> 30kg	Avec	1 fois/an
> 300kg de CFC ou HCFC	Sans	4 fois/an
> 300kg de CFC ou HCFC	Avec	2 fois/an
> 300kg de HFC	Obligatoire	2 fois/an

Au titre du règlement 842/2006

La récupération de tout fluide frigorigène est obligatoire. Les CFC (R11, R12) récupérés sont détruits. Les HCFC (R22 et mélanges à base de R22) peuvent être réintroduits dans l'appareil une fois la réparation effectuée. En revanche à compter de **2015**, les HCFC devront **impérativement être détruits**. Le rechargement des appareils sera donc interdit. Une fois vidangé, l'équipement pourra soit être mis au rebut,

soit rechargé avec un fluide frigorigène autorisé si cela est techniquement possible. Chaque équipement contenant plus de 3kg de CFC, HCFC ou HFC doit avoir **un registre** consignait par date les fiches d'intervention signées par le détenteur et l'opérateur. Ces documents doivent être conservés pendant **5 ans**.

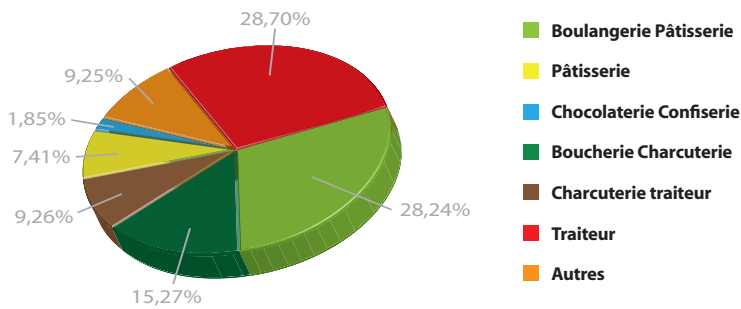


Résultats enquête : Qualification de l'offre produit des artisans métiers de bouche en Limousin

Voici quelques éléments clés obtenus à l'issue de l'enquête sur l'offre produit dans l'artisanat en Limousin réalisée aux mois d'octobre et novembre 2010. Le but de cette enquête était de pouvoir connaître davantage l'offre produit des artisans pour leur proposer in fine un accompagnement ciblé. La population enquêtée est de 2 153 établissements (entreprises immatriculées au répertoire des Métiers au 1er juin 2010). Le taux de réponse exploité est de 10,66%. La structure de la population des répondants est conforme à celle de la population de l'ensemble des enquêtés, ce qui permet de tirer des résultats pertinents de l'analyse.



• Offre produit



Sur l'échantillon, les activités représentées sont à :

- 28,70% des traiteurs,
- 28,24% des boulangeries pâtisseries,
- 15,27% des boucheries charcuteries,
- 9,26% des charcuteries traiteurs,
- 7,41% des pâtisseries,
- 1,85% des chocolateries confiseries
- 9,25% d'autres activités.

63,25% des artisans ayant répondu pensent avoir une ou plusieurs spécialités. La plupart des artisans ne fabriquent pas de produits bio puisque seulement 7% des enquêtés déclarent en produire.

27,09% des artisans interrogés ont dans leur gamme de produits des produits avec un signe de qualité (à noter que les marques des enseignes de type Banette, Festival... ont été considérées comme des produits avec un signe de qualité).

La plupart des artisans ne font pas partie d'un réseau de magasin : seulement 10,40% des enquêtés déclarent en faire partie.

Au niveau des fournisseurs, tous les boulangers enquêtés se fournissent pour la farine chez un meunier ou minotier. Pour le reste, 26,23% des boulangers se fournissent auprès d'un grossiste spécialisé.

91,67% des pâtisseries se fournissent chez un meunier ou minotier pour la farine. Pour les autres ingrédients, ils se fournissent tous chez un grossiste spécialisé.

Les bouchers se fournissent en majorité chez un grossiste spécialisé (63,64%) puis chez les agriculteurs (36,36%) puis à l'abattoir (12,12%).

Les charcutiers se fournissent en majorité chez un grossiste spécialisé (45%) puis chez les agriculteurs (20%) puis à l'abattoir (10%). Pour les autres ingrédients, ils se fournissent majoritairement chez les grossistes non spécialisés (25%).

• La commercialisation

La plupart des artisans ont une capacité de production suffisante par rapport à leur capacité de vente (80%).

Les différents types de ventes pratiquées sont répartis de la façon suivante : 88,69% de ventes en magasin, 33,93% de ventes en tournées, 30,95% de ventes à des professionnels, 25,60% de ventes à des collectivités ou des cantines, 17,26% de ventes sur des marchés, 10,71% de ventes à des grandes et moyennes surfaces, 5,36% de ventes à des particuliers sur internet, 4,17% de ventes sur des salons et 1,19% de ventes à des professionnels sur internet.

Environ 1/3 des artisans interrogés mettent en place des opérations promotionnelles pour la clientèle.

• Le développement de l'entreprise et de la gamme de produits

D'après les artisans, il faudrait pour dynamiser les ventes agir sur : la communication (radio, pub...) (23,72%), l'aménagement du magasin (18,92%), le matériel (15,02%), le développement d'un site internet (13,51%), la formation (7,81%), la communication collective (6,91%), le regroupement d'entreprises (2,10%), des marques communes (1,20%). 10,81% des artisans pensent à d'autres moyens.

Les principales contraintes au développement des entreprises sont : le développement technologique (20,96%), le manque de clientèle (19,44%), le respect des normes d'hygiène (14,90%), la concurrence trop importante (12,63%), la localisation de l'entreprise (11,62%), le manque de personnel qualifié (10,86%), d'autres raisons (6,82%) et les exigences trop pointues des clients (2,78%).

Pour adapter l'offre produit, plus de la moitié des artisans (52,10%) pensent ne pas avoir besoin de conseils ou de formation. Ceux qui en ont besoin, pensent qu'il serait prioritaire de les accompagner sur le marketing (32,98%), les nouveaux marchés et nouvelles tendances de consommation (30,85%), les nouveautés technologiques (15,96%) et la réglementation (15,96%).

Nous remercions les artisans pour leur contribution à cette enquête qui nous a permis de connaître davantage l'offre alimentaire des artisans du Limousin.



Le dispositif de financement de la formation continue des chefs d'entreprises artisanales

Vos formations prises en charge jusqu'à 100 % !

Bénéficiaires:

**Chefs d'entreprises non salariés
Conjoints collaborateurs ou associés,
Futurs artisans (stagiaires SPI),
Élus des CMA.**

Formations prioritaires

1: Les formations en lien direct avec les actions économiques inscrites dans des programmes de développement sectoriels, thématiques ou territoriaux (DCT, Contrat de Progrès, autres programmes....)

Plafond: 40€/heure /stagiaire

2: Les formations relatives au développement de l'entreprise: gestion de l'entreprise, techniques d'information et de communication, commercial, GRH, innovation, environnement...

Plafond: 35€/heure/stagiaire

3: Les formations accompagnant à titre individuel un projet économique, dûment explicité et justifié, et correspondant à une phase clé de la vie de l'entreprise (développement, transmission...)

Plafond: 45€ /heure/stagiaire

4: Les formations diplômantes,

Plafond: 35€/heure/stagiaire (y compris VAE et bilan de compétences)

Autres formations éligibles

• Les Stages de Préparation à l'Installation (SPI) dans le cadre du décret n°2008-1051 du 10/10/08,

Plafond :100 €

• Les formations de culture générale et de développement personnel limitées à 40 heures/an/stagiaire.

Plafond: 25€/heure/stagiaire

- Les formations des élus des CMA
- Les formations liées à une reconversion professionnelle

Précisions :

- Les formations individuelles comptable et/ou informatique, exclusivement sur site, correspondant à des applications basiques ne sont pas prises en charge,
- Les formations dispensées suite à l'acquisition d'un produit ou d'un matériel ne sont, en principe, pas prises en charge,
- 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) :**
12,14 rue Beffroy 92200 Neuilly S/ Seine - Tél: 01 41 43 15 30

Comment procéder ?

- Un dossier* de prise en charge financière est complété par l'organisme de formation choisi par le stagiaire pour réaliser la formation, ou par le stagiaire directement
- Le dossier est transmis avant le début de la formation pour instruction à la:

**Chambre Régionale de Métiers
et de l'Artisanat du Limousin
Conseil de la Formation
14 rue de Belfort - CS 71300
87060 LIMOGES Cedex
Tel : 05.55.79.45.02
Email: contact@crma-limousin.fr
Site: www.crma-limousin.fr**

* Dossier et règlement d'attribution des aides disponibles à la CRMA Limousin et sur le site.

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



La présente opération est cofinancée par la Région Limousin

Décliq

une publication de la **CHAMBRE REGIONALE
DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN**