



JOURNAL REGIONAL

DES ARTISANS CHARCUTIERS - TRAITEURS

REGION PAYS DE LA LOIRE

10 Rue de la Jalousie – 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

www.charcutiertraiteur44.fr – <https://www.facebook.com/Fédération-des-Artisans-Charcutiers-Traiteurs-44>

3 - JUILLET 2017

SOMMAIRE

- Edito des départements Région PAYS DE LOIRE
- Infos en bref :
 - Concours Artisanaux et Serbotel 2017
 - Formation Professionnelle 2^{ème} semestre 2017
- Contrôle d'Hygiène : Dératisation, désinsectisation, désinfection
- INOVALYS : Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) voir calendrier des formations
- POLE EMPLOI et REGION PAYS DE LA LOIRE : les aides à la formation
- Contrôle Fiscal à distance des FEC (Fichiers des Ecritures Comptables)
- Jobs d'été : ce qu'il faut savoir et les stages en entreprise
- Travailleurs indépendants et temps partiel thérapeutique
- Le Procédé « BIOCOLD PROCESS »
- Le travail illégal

Fermeture du bureau ETE 2017

- Du 17 Juillet au 23 Juillet 2017
- Du 07 Août au 27 Août 2017

LES PARTENAIRES 2017 de la COTE NANTAISE



Cabinet d'Expertise
Comptable



EDITO 44

Chers Collègues,

Le premier mot de cet édito sera : Mobilisation.

Il faut se mobiliser pour renforcer nos effectifs que ce soit à la fabrication ou à la vente, et surtout faire venir avec nous dans la famille des Charcutiers Traiteurs fabricants, les collègues qui n'adhèrent pas à notre organisation professionnelle, expliquer encore :

- l'intérêt de ne pas rester seul,
- l'intérêt encore d'être informé des nouvelles directives, des nouvelles lois, de la réglementation qui change régulièrement,
- comprendre, également que l'on peut intervenir à notre niveau, que si le professionnel est adhérent, ce qui est déjà un gage de professionnalisme auquel sont sensibles les organismes de contrôle alors plus attentifs au dialogue...

Rappeler aussi que la CNCT a une importance capitale dans la vie de nos entreprises, stage, formation continue, qui permet de fabriquer de nouveaux produits avec de nouvelles méthodes, tout en étant en respect avec le code des usages et d'étiquetage réglementaire.

S'enrichir sur de nouvelles techniques de vente, les tendances du moment, tout ce qui fait avancer l'entreprise dans ce monde de la consommation alimentaire.

Notre clientèle a besoin de savoir plus que jamais :

- ce qu'il achète ;
- qui fabrique ?
- quelle est la provenance de la matière première ?
- être en totale confiance avec nos entreprises.

Nous avons tous des raisons de l'argumentation pour inviter nos collègues non-inscrits à notre fédération à venir nous rejoindre.

Je vous rappelle notre concours annuel, le Trophée National du Meilleur Jambon cuit maison, qui aura lieu le Jeudi 28 Septembre 2017 ; l'organisation est confiée au département de la Sarthe.

Très bon été à tous.

Cordialement.

Olivier POTREL
Président Régional



Atelier d'Affûtage
et de Coutellerie
Christian Jouteau

- ✓ Affûtage couteaux, hachoirs, lames stéphan...
- ✓ Etude, conseil et formation aux techniques d'affûtage.
- ✓ Vente de matériel : Affûteuses à bande humide...

Christian JOUTEAU 02.41.60.86.70
cjouteau@atelier-affutage.fr

Chers Collègues
Pas d'informations à communiquer. Bonnes vacances à tous.

Cyril BERTAUD

La Référence!

FROID & CUISINE PROFESSIONNELLE
ÉTUDE • VENTE • INSTALLATION • S.A.V.

Concessionnaire :

- FRIMA SERVICE PARTNER AGRÉÉ
- RATIONAL SERVICE PARTNER AGRÉÉ
- CAPIC Depuis 1955
- DADAUX
- HENKELMAN ORIGINAL FOCAL SYSTEM

equip'service
NANTES / TREILLIÈRES
Tél. 02 40 72 81 00
equip'service@wanadoo.fr

EUROCHEF
www.eurochef.fr

sodimapro
depuis 1990
SAINT-NAZAIRE
Tél. 02 40 66 68 81
sodimapro@wanadoo.fr

Consultez notre catalogue en ligne

AG2R LA MONDIALE

FAIRE LE POINT AVEC UN EXPERT

Une heure d'entretien pour visualiser vos garanties actuelles.

SE POSER LES BONNES QUESTIONS

- **En cas d'arrêt de travail**
Suis-je couvert ? Pour quel niveau de prestation ?
À partir de combien de jours d'arrêt ?
- **Revenus à la retraite**
Quel sera le montant de ma retraite ? Est-ce suffisant pour maintenir mon niveau de vie à la retraite ?
- **Pour l'avenir de mes proches**
Quelle est la protection actuelle et future de mon conjoint ?
Quelles dispositions prendre dès à présent ?

L'AUDIT DE PROTECTION SOCIALE
Une étude 100 % personnalisée pour obtenir les réponses précises à vos questions d'avenir, anticiper les risques et mettre en place des solutions pour optimiser votre protection.

POUR VOUS, CHARCUTIERS
Pour bénéficier de votre étude réalisée avec un expert de la protection sociale, adressez un E-mail à :
jean-christophe.leroux@ag2rlamondiale.fr

02 40 49 36 45 - document communiqué à caractère publicitaire

PRÉVOYANCE
SANTÉ
ÉPARGNE
RETRAITÉ
ENGAGEMENT SOCIAL

ANNONCES

**Didier DAMIET – CHARCUTERIE LE SARTHOIS
44000 NANTES**

Recherche ASSOCIE en vue de reprise d'activité
Prendre contact par téléphone : 02.40.49.36.45

EDITO 53

Chers collègues,

Au cours de notre assemblée générale du 3 avril, il y a eu discussion sur le renouvellement du poste de professeur de charcuterie.

Je vous informe que M. Gilles BECHARD qui arrive de Reims est le nouveau professeur.
M. Bernard LADREYT est quant à lui parti en retraite, bien méritée après 32 années passées au CFA. Je le remercie encore pour tous les services rendus à la profession.

Le directeur du centre M. COLOMBERT est également parti et remplacé par M. Sébastien MARSAT son adjoint.

Je vous informe qu'un accord de partenariat a été signé avec la société Biocold Process pour le département du 53 (pour la qualité de l'air dans les chambres froides).
.Je suis à votre écoute pour plus de renseignements.

Le concours du jambon maison aura lieu dans la Sarthe le 28 septembre 2017.

Je vous souhaite de bonnes vacances.

Le président
Jacques Rabbé

**Votre agence
à votre service
pour vos assurances professionnelles & privées**



nantes@mapa-assurances.fr

www.mapa-assurances.fr



RECOURIR AU TRAVAIL SAISONNIER

L'embauche de travailleurs saisonniers, une pratique très encadrée par la loi.

Principalement utilisé dans les secteurs de l'agroalimentaire et du tourisme, le contrat de travail saisonnier est soumis à plusieurs impératifs. Zoom sur l'essentiel des règles applicables à ce dispositif.

L'OBJET DU CONTRAT SAISONNIER

Vous pouvez recruter des travailleurs saisonniers en contrat à durée déterminée (CDD) pour l'exécution de tâches appelées à se répéter chaque année, selon une périodicité à peu près fixe en fonction du rythme des saisons ou des modes de vie collectifs. Ainsi, ce contrat est particulièrement adapté, par exemple, au recrutement d'un salarié pour la réalisation des vendanges ou d'un serveur de café dans une station balnéaire durant la période estivale.

LA DURÉE DU CONTRAT SAISONNIER

Le contrat peut être conclu sans terme précis. Il mentionne alors une durée minimale et prend fin lors de l'achèvement de la saison. Sachant que, selon l'administration, un CDD saisonnier ne doit pas excéder 8 mois par an (6 mois pour un travailleur étranger). Lorsqu'il est conclu pour une durée précise, c'est-à-dire de date à date, il peut être renouvelé deux fois, dans la limite de 6 ou 8 mois.

LES DROITS DU TRAVAILLEUR SAISONNIER

Le travailleur qui a effectué au moins deux mêmes saisons dans une entreprise sur 2 années consécutives a droit à la reconduction de son contrat de travail, dès lors qu'un emploi saisonnier compatible avec sa qualification est disponible dans cette entreprise. Quant à l'ancienneté du travailleur, elle s'établit en additionnant la durée de l'ensemble des contrats de travail saisonniers dont il a bénéficié auprès d'un même employeur, y compris lorsqu'ils ont été interrompus par des périodes sans activité dans l'entreprise. Étant précisé que ces règles s'appliquent uniquement dans les secteurs où l'emploi saisonnier est particulièrement développé (transports, loisirs, hôtellerie...), sous réserve des dispositions déjà prévues en la matière par un accord collectif (de branche ou d'entreprise).

Quel suivi médical ?

Les travailleurs saisonniers affectés à un poste à risque pour une durée d'au moins 45 jours de travail effectif doivent, en principe, passer un examen médical d'embauche. Les autres travailleurs saisonniers bénéficiant seulement d'actions de formation et de prévention organisées par le service de santé au travail.



GARE À LA REQUALIFICATION !

Le CDD saisonnier doit impérativement préciser le motif précis pour lequel le travailleur est recruté. En l'absence de cette mention, le contrat de travail est considéré comme étant conclu pour une durée indéterminée.



EXTENSION DU M.I.N.

58 Boulevard Gustave Roch
44261 NANTES Cédex 2

Tél. 02 51 72 92 35 – Fax 02 40 35 75 18

Horaires d'Ouverture :

Lundi – Mardi – Mercredi – Jeudi – Vendredi

De 5H30 à 12 H & de 14H30 à 17H30

Samedi de 5H30 à 12H

PARKING COUVERT

EDITO 72

Chers collègues,

Dans un premier temps, je voudrais remercier tous les bénévoles qui ont gentiment, cette année encore, participé au bon déroulement de la manifestation de l'Arche de la nature le 19 mars 2017.



Durant cette journée, les lauréats et apprentis pour le concours de la terrine de campagne de l'année 2017 ont été élus.

Les résultats du concours sont les suivants :



Pour les Lauréats

- 1^{er} : Mr GASNIER
2^{ème} : Mr AUMAILLE
3^{ème} : Mr VINTER Cédric

Pour les Apprentis

- 1^{er} : Mr BLANCHARD
2^{ème} : Mr DRUELLE Alexandre
3^{ème} : Mr LEMEE

J'aimerais adresser une nouvelles fois mes félicitations aux gagnants de ce concours.

Ensuite, durant la réunion réalisée le 13 Juin 2017 nous avons pu aborder plusieurs sujets.

- Organisation du concours du jambon blanc le 28 septembre 2017 au Mans.
- Acquisition d'une caisse enregistreuse.
- Bilan de l'arche de la nature

Le bureau et moi-même vous souhaitons de bonnes vacances d'été à tous.

Le président,
Thierry Bergère

CONTROLE D'HYGIENE, SOYEZ TOUJOURS PRET !



Dératisation
Désourisation
Vente de produits

GRUAU ANTI-NUISIBLES
Particuliers et professionnels

Désinsectisation
Désinfection

REGIS GRUAU
La barrière
72400 La Chapelle St Floy
07 87 57 28 49

Partenaires : (02) 47 11 11 11
grua.anti.nuisibles@orange.fr

Une entreprise Sarthoise,
Un professionnel à votre écoute.

DEVIS GRATUIT

Prise de RDV, visite de vos locaux.

Prix de base : 270 € HT TVA : 0 %

Contrat annuel normes HACCP.

Avec garantie de ré intervention.

Partenaire de l'U.P.A.C.T

Pour toute adhésion de contrat annuel

bénéficier de - 50 € de remise commerciale.

DERATISATION – DESINSECTISATION – DESINFECTION

ENTREPRISE DE PRESTATION 3D DETENTRICE DE L'AGREMENT PROFESSIONNEL

CERTIBIOCIDÉ N° 003218

Mise à votre disposition, pour les services de contrôle d'hygiène.

- Rapports d'interventions détaillées des visites réalisées
(Fréquence, dates des passages, résultats des contrôles des appâts, supports et matières active utilisées, recommandations.)
- Fiches techniques et données de sécurité des produits homologués.
- Plan de votre établissement mentionnant les endroits où sont les appâts
- Avec macarons de repères et numérotation sur le terrain.

L'OBLIGATION de se protéger contre la présence de rongeurs et insectes nuisibles est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 09 août 1978, article 125.1 et 130.5

Les établissements qui remettent des ALIMENTS directement AUX CONSOMMATEURS doivent établir un plan de dératisation et désinsectisation (article 17 de l'arrêté ministériel du 9/05/95).

RÈGLEMENTS CE 853/2004 et CE 853/2004 :

Le paquet hygiène renforce depuis le 01/01/2005 ce règlement sanitaire pour l'ensemble des filières alimentaires, de la production à la distribution afin de garantir la qualité sanitaire des produits destinés à la consommation humaine. La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'établissement... Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles.

D'ores et déjà, par les parasites et micro-organismes qu'ils portent, les rongeurs et insectes sont à l'origine de nombreuses maladies transmissibles à l'homme et aux animaux (démantélique et d'illéage). Les risques liés à leur présence peuvent être graves : métrone, salmonelle, leptospirose, typhus, peste, peste-ratons, allergies... Il est donc impératif de prévenir ces risques pour préserver la santé publique. Le législateur a défini plusieurs cadres réglementaire sur lesquels chacun peut s'appuyer, de particulier au professionnel.

Extraits du Règlement Sanitaire Départemental Type (RSD) Art. L 1311-2 du code de la santé publique :

La dératisation :

L'OBLIGATION de se protéger contre la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5.

Les établissements qui remettent des ALIMENTS directement AUX CONSOMMATEURS doivent établir un plan de dératisation et désinsectisation (article 17 de l'arrêté ministériel du 9/05/95).

La société de services détatés de l'hygiène professionnelle établit le cahier des charges qui mentionne : les produits utilisés, avec le numéro d'homologation. La fiche technique précise les risques et les conseils de sécurité. L'engagement des pléges. Le plan de visite en cours et les fréquences d'intervention établie par la société de services.

Les établissements de RESTAURATION COLLECTIVE à caractère social doivent respecter les conditions d'hygiène définies par l'arrêté du 29 septembre 1997. L'article 13 bis de la loi crée les normes sanitaires. Ce plan de lutte fait également partie du dossier concerné à l'établissement d'une marque de santé (AC-47).

Il est souhaitable que les établissements fassent appel à une société de prestation de

services performant tant à la disposition des services de contrôle des éléments suivants :

un plan d'hygiène mentionnant les endroits où sont déposés les appâts. Les rapports détaillés des visites réalisées (date, résultats des contrôles des appâts, opérations réalisées...). Fiche technique des produits utilisés.

La désinsectisation :

Les PRODUITS ANTI-NUISIBLES doivent être utilisés toutes mesures pour éviter la persistance des mouches et autres insectes, abaisse, rongeurs et autres animaux, et faire procéder à néocastage aux opérations de désinsectisation, en faisant toute contamination des éléments alimentaires.

Art. 130.5 : Les propriétaires ou gérants de magasins d'alimentation, d'épicerie et de boulangerie de préparation des aliments doivent faire procéder à néocastage aux opérations de désinsectisation et de dératisation en évitant toute contamination des denrées alimentaires.

Art. 130.5 : Les propriétaires ou gérants de magasins d'alimentation, d'épicerie et de boulangerie de préparation des aliments doivent faire procéder à néocastage aux opérations de désinsectisation et de dératisation en évitant toute contamination des denrées alimentaires.



GRUAU ANTI-NUISIBLES
Particuliers et professionnels

Dératisation
Désourisation
Désinsectisation
Désinfection
Vente de produits

Interventions dans les départements : 72 - 61 - 53 - 37 - 49

Traitement périodique au contrat annuel
Ouvres garantis de réintervention
Particuliers, Professionnels
Tous domaines d'activités

REGIS GRUAU
La barrière
72400 La Chapelle St Floy
07 87 57 28 49
grua.anti.nuisibles@orange.fr

Chers collègues,

Le Trophée du meilleur jambon cuit organisé par la fédération des charcutiers traiteurs des Pays de la Loire aura lieu le 28 septembre 2017 au Mans, le règlement et l'inscription seront adressés par courrier.

Pour représenter la Vendée, nous aurons besoin de deux jurys Charcutiers et sous réserve d'un jury boucher (dans l'attente de savoir si le concours est ouvert aux bouchers).

Soyez nombreux à vous inscrire !

La remise de prix se déroulera au Serbotel à Nantes, le lundi 23 octobre 2017.

SERBOTEL : 1ER CHALLENGE CFA REGION DES PAYS DE LA LOIRE

Un nouveau concours voit le jour pour le prochain SERBOTEL en Octobre 2017.

Les apprentis en 2ème Année CAP CHARCUTIER – réaliseront en cours des produits de charcuterie qui seront présentés au Serbotel le dimanche 22/10/2017 –

Chaque département sera représenté par trois apprentis et le professeur sur le podium concours. Ils devront réaliser un buffet avec les produits fabriqués.

Le jury sera composé de : MOF CHARCUTIERS, fournisseurs, adhérents charcutiers, consommateurs présents au salon. Chaque buffet aura une couleur attribuée et le jury notera également avec une couleur. Le buffet ayant le plus de jetons d'une couleur remportera le 1er challenge CFA 2017.

Une très belle initiative pour motiver nos jeunes apprentis.

Bonne saison 2017 à tous !

Dans l'attente de la nomination d'un nouveau Président.

Pour le syndicat des charcutiers de Vendée

Les co-Présidents par intérim, François DOUSSIN et Michel SOULET

Avec nos sincères salutations.

PRO à PRO
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Au service des professionnels depuis plus de 15 ans, Pro à Pro commercialise une large gamme de produits adaptés aux besoins et aux attentes multi métiers de la Restauration Hors Domicile.

FRAIS . ÉPICERIE . HYGIÈNE & ENTRETIEN

Découvrez nos gammes de produits adaptés aux exigences de la Restauration Commerciale.

Frais
Épiceries
Hygiène et entretien

Retrouvez-nous sur
PRO à PRO.fr

NOS SERVICES

VOUS ÉCOUTER
ET VOUS CONSEILLER

VOUS LIVRER
EN TEMPS ET EN HEURE !

PASSER COMMANDE,
UN JEU D'ENFANTS !

Allo commande
Epicerie : 02.99.55.74.11
Frais : 02.43.70.89.00.



Notre solution : un accompagnement sur mesure

Les objectifs

- Savoir rédiger votre Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à la nature et à la taille de votre entreprise
- Impliquer votre entreprise dans une démarche qualité
- Garantir à vos clients la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits

Le déroulement

- Six artisans se regroupent avec le formateur INOVALYS
- Durée : Deux jours et demi
- A partir d'une maquette, le formateur vous explique, vous accompagne, vous guide pour rédiger les procédures, les instructions, les fiches d'enregistrements qui sont communes, en les adaptant à chaque établissement
- Le formateur corrige l'ensemble des documents
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire est remis à chaque participant en version informatique et en version papier

Option : formation de l'équipe sur site pour l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (par établissement).

Les atouts Inovalys

Expertise

- Ingénieurs de l'agro-alimentaire, tous nos formateurs ont une expérience terrain
- Un appui scientifique et technique est à disposition de nos formateurs

Proximité

- Inovalys regroupe trois laboratoires sur trois départements (49,44 et 72)
- Une équipe de 8 formateurs disponible et réactive sur toute la région

Reconnaissance

- Veille documentaire et réglementaire
- Relations avec les autorités et administrations

Votre contact INOVALYS

Christine LE MER – Responsable Conseil et Formation –
02 51 85 44 44 - christine.lemer@inovalys.fr

Votre contact FEDERATION

Madame LUSSON: 02 51 85 08 66
charcutiertraiteur44@orange.fr

Prochaines sessions Prévue

INOVALYS – ANGERS

02 Octobre 2017 - 1 journée

09 Octobre 2017 - 1 journée

16 octobre 2017 - ½ journée

Salle CGAD – STE LUCE S/LOIRE

06 NOVEMBRE 2017 - 1 journée

13 NOVEMBRE 2017 - 1 journée

20 Novembre 2017 - ½ journée

Infos en bref

Concours Artisanaux 2^{ème} Semestre 2017 & Serbotel

28 Septembre 2017 - CFA - LE MANS

Organisé par les Charcutiers Traiteurs Région Pays de Loire
9^{ème} Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison

04 Octobre 2017 – NANTES

Organisé par le Syndicat de la Boucherie du 44
Concours Paupiettes

11 Octobre 2017 – NANTES

Organisé par les Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique
**Concours Régional Foie Gras de Canard Nature et
Concours Boudin Blanc Traditionnel et Créatif**

Du 22 au 25 octobre 2017- Salon SERBOTEL à NANTES

DIMANCHE 22 OCTOBRE 2017

1^{ER} CHALLENGE des CFA Région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

Le 1^{er} Concours des jeunes Charcutiers en 2^{ème} année CAP, récompense, sous le contrôle de la FEDERATION DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France, les réalisations des apprentis.

Un trophée sera remis au 1^{er} CFA de la Région Pays de La Loire.

Les candidats réaliseront des **PRODUITS DE CHARCUTERIE** dans leur CFA.

Chaque CFA départemental présentera les pièces sous forme de **buffet façon cocktail**.

Une couleur sera attribuée à chaque département pour le vote des membres du jury (Meilleurs Ouvriers de France, Artisans charcutier traiteurs, partenaires, fournisseurs, consommateurs...)

LUNDI 23 OCTOBRE 2017

3^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande

Des Charcutiers-Traiteurs & Bouchers de Loire-Atlantique

Six à Huit équipes en binômes devront réaliser sur le podium de 13h30 à 16h :

LAPIN FARCI d'AUTOMNE : bouchère crue et présentation traiteur CUISSÉ farcie

Les documents ont été transmis à chaque adhérent par courrier début juin 2017.

MARDI 24 OCTOBRE 2017

Concours Mention Complémentaire Traiteur / CIFAM 44

Le concours Mention Complémentaire Traiteur récompense les apprenti(e)s pour la mise en place et la présentation de produits de charcuterie.

Thème 2017 : **LAPIN FARCI et PANIER D'AUTOMNE**

Exposition des pièces sur le podium de 9h à 12h

MERCREDI 25 OCTOBRE 2017

Concours Brevet Professionnel Charcutier Traiteur / CIFAM 44

Le Concours récompense les jeunes, en cours de formation, notés sur la présentation, la dégustation et le respect du thème.

Thème 2017 : **LAPIN FARCI et PANIER D'AUTOMNE**

Présentation et jury sur le podium de 13 à 16 h

Pré-Guérand

JAMBON CUIT SUPÉRIEUR ISSU DE PORC FERMIER



ÉLEVÉ
sur
paille

NOURRI
aux
céréales

ÉLEVAGE
PETITES EXPLOITATIONS
182 jours
MINIMUM

Formation Professionnelle

Lundi **Septembre 2017– Salle CGAD – Ste Luce sur Loire**

Animé par : en cours

Thème : Comment développer son argumentaire de vente –
Mise en valeur des produits en vitrine

Lundi 18 Septembre 2017– Salle CGAD – Ste Luce sur Loire

Animé par Odile ROUSSEAU - Dianolis

Thème : L'ENTRETIEN PROFESSIONNEL

SYNTHESE FORMATION ENTRETIEN PROFESSIONNEL

Lundi 19 Juin 2017 – Salle CGAD

Pour avoir effectué la formation sur l'entretien professionnel, je vous la recommande.

Tout est très bien expliqué, nous revenons avec les bases et les outils pour pouvoir le mettre en place dans l'entreprise avec plus de facilités, même si cela demande évidemment un temps de préparation, ce temps nous ai facilité par les outils donnés.

La journée est bien découpée, et la formatrice s'adapte très bien à chacun d'entre nous, ce n'est pas scolaire ! (donc pas ennuyeux !!)

Il ne faut pas oublier, en dehors du cadre légal, que cet entretien permet réellement de connaître les attentes de nos salariés et de les responsabiliser, tout en nous permettant de leur donner nos souhaits et nos perspectives.

Chacun d'entre nous pense le faire dans les discussions quotidiennes mais la formation vous prouvera que l'on passe sûrement à côté de choses importantes qui sur le long terme peuvent nous pénaliser.

N'hésitez pas à vous inscrire aux prochaines sessions. LUNDI 18 Septembre 2017.

ALICE

Lundi **Fin Septembre/début Octobre 2017 – CIFAM - STE LUCE S/LOIRE**

Thème : Produits Fête fin d'Année

Lundi 02 – 09 & 16 Octobre 2017 - 2 jours 1/2

INOVALYS – 18 bld Lavoisier – 49009 ANGERS

Animé par Mme Nadine GUERIN - Inovalys

Thème : Comment construire son Plan de Maîtrise Sanitaire

Lundi 06 -13 ET 20 Novembre 2017 - 2 jours 1/2

Salle CGAD – STE LUCE SUR LOIRE

Animé par Mme Nadine GUERIN - Inovalys

Thème : Comment construire son Plan de Maîtrise Sanitaire

CONSEIL EN RECRUTEMENT

VOUS SOUHAITEZ RECRUTER UN CANDIDAT
OPÉRATIONNEL RAPIDEMENT ?

Pôle emploi Pays de la Loire innove pour vous apporter de nouvelles solutions
et vous accompagne dans vos recrutements.

L'ACTION DE FORMATION PRÉALABLE AU RECRUTEMENT

1^{ER} CONTRAT CDD DE 4 À 6 MOIS

Pôle emploi vous propose une aide*
financière pour former votre candidat
avant l'embauche.

Vous pourrez ainsi recruter un demandeur
d'emploi non qualifié sur un contrat CDD
de 4 à 6 mois.

Formation interne/tutorat ou externe
à l'entreprise de 200 heures maximum.

1^{ER} CONTRAT CDD DE 6 À 12 MOIS

Pôle emploi vous propose une aide*
financière pour une formation qualifiante
(CCP, CCP ou diplôme inscrit au RNCP)
avant l'embauche.

Vous pourrez ainsi recruter un demandeur
d'emploi non qualifié sur un contrat CDD
de 6 à 12 mois.

Formation interne/tutorat ou externe
à l'entreprise de 600 heures maximum.



CESES MESURES peuvent être mises en place EN QUELQUES JOURS par L'ÉQUIPE
ENTREPRISE de votre agence Pôle emploi.

N'hésitez pas à contacter votre conseiller !

*Aide destinée pour les établissements situés sur les départements de la Loire Atlantique, du Maine et Loire,
de la Sarthe ou de la Vendée.

AIDE FINANCIÈRE DESTINÉE AUX ENTREPRISES EN DIFFICULTÉ ÉCONOMIQUE

#ENFORMATION

VOUS RECHERCHEZ DES CANDIDATS FORMÉS À VOS MÉTIERS ?

VOUS AVEZ DU MAL À TROUVER
DES PROFILS ADAPTÉS À VOS BESOINS ?

POUR ANTICIPER ET FAIRE FACE À CES DIFFICULTÉS,
LA FORMATION EST LA MEILLEURE RÉPONSE.

PÔLE EMPLOI PEUT VOUS AIDER
À RÉPONDRE À VOS BESOINS DE RECRUTEMENT.

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS
DE VOTRE CONSEILLER ENTREPRISE,
AU 3995 OU SUR POLE-EMPLOI.FR

DANS LES FILIÈRES D'AVENIR ET LES SECTEURS EN DÉVELOPPEMENT :

- Beaucoup d'entreprises ont du mal à trouver des profils adaptés à leurs besoins.
- Pour anticiper et faire face à ces difficultés, la formation est la meilleure réponse. Elle permet l'acquisition des compétences que les recruteurs attendent.

EN PROPOSANT 500 000 FORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Pôle emploi et ses partenaires contribuent à répondre aux besoins en recrutement des entreprises.

LES CONSEILLERS ENTREPRISE VOUS AIDENT À TROUVER
LES CANDIDATS FORMÉS, POUR RESTER COMPÉTITIF.



LE SAVIEZ-VOUS ?

37 % DES RECRUTEMENTS ABANDONNÉS
LE SONT FAUTE DE CANDIDATS ADAPTÉS !

La Région PAYS DE LA LOIRE a choisi de mettre en œuvre, en partenariat avec Pôle Emploi et les Organismes Paritaires Collecteurs Agréés (OPCA), un nouveau programme « RÉGION FORMATION - ACCÈS Emploi » portant sur les formations courtes d'adaptation à l'emploi.

Ces formations ont pour objectif de répondre aux besoins des entreprises souhaitant recruter un demandeur d'emploi qui ne possède pas encore toutes les compétences liées au poste à pourvoir. Ce programme s'appuie sur les besoins en emploi des entreprises en répondant individuellement à leur besoin.

Un budget de plus de 15 millions d'euros est mobilisé par la Région en 2017 pour le mettre en œuvre aux côtés de Pôle Emploi et des OPCA et s'inscrit dans la prolongation du Plan national 500 000 formations sur le 1^{er} semestre 2017.

Vous recherchez un salarié :
Adressez-vous à POLE EMPLOI

Les aides à la formation avant l'embauche :
Deux aides pour des formations avant l'embauche, attribuée selon la nature et/ou la durée du contrat de travail.

POEI : préparation opérationnelle à l'emploi individuel

Financement par POLE EMPLOI et le cas échéant, cofinancée par les OPCA (Opcalim, Agefos...)

AFR : action de formation préalable au recrutement

Financement par POLE EMPLOI

Suite à une entrevue avec la direction du travail (DIRECCTE) qui a attiré notre attention sur le risque encouru lors de l'emploi de travailleur non déclaré (risques accrus de contrôle).

Travail illégal : la définition

Quelle est la définition du travail illégal ?

Le **travail illégal**, défini à l'article L.8211-1 du Code du travail, regroupe les infractions suivantes :

- le travail dissimulé ;
- le marchandage ;
- le prêt illicite de main-d'œuvre ;
- l'emploi d'étranger sans titre de travail ;
- les cumuls irréguliers d'emplois ;
- la fraude ou fausse déclaration prévue aux articles L. 5124-1, L. 5135-1 et L. 5429-1 du Code du travail.

Remarque : le salarié peut être de nationalité française ou étrangère.

La loi de financement de la Sécurité sociale pour 2017 n°2016-1827 du 23 décembre 2016 punit le fait de faire obstacle à l'accomplissement des fonctions des agents de l'URSSAF par une pénalité financière (article 23). De plus, la loi précise la procédure de recouvrement des créances en cas de travail illégal (article 24).

Le travail dissimulé

L'article L.8221-1 du Code du travail désigne par cette expression de travail dissimulé les situations suivantes :

- le travail totalement ou partiellement dissimulé ;
- la publicité, par quelque moyen que ce soit, tendant à favoriser, en toute connaissance de cause, le travail dissimulé
- le fait de recourir sciemment, directement ou par personne interposée, aux services de celui qui exerce un travail dissimulé.

Attention : sont exclus des interdictions légales de travail dissimulé les travaux d'urgence dont l'exécution immédiate est nécessaire pour prévenir les accidents imminents ou organiser les mesures de sauvetage (article L.8221-2 du Code du travail).

En pratique, il peut être reproché au chef d'entreprise d'exercer son activité sans être immatriculé au répertoire des métiers ou du commerce et des sociétés ou de ne pas avoir procédé aux déclarations qui doivent être faites aux organismes de protection sociale ou à l'administration fiscale pour tout ou parties du chiffre d'affaires ou du revenu. C'est ce qu'on appelle le travail dissimulé par dissimulation d'activité.

On peut également reprocher au dirigeant de ne pas déclarer intentionnellement ses salariés, ou de ne pas leur remettre de bulletin de salaire ou d'apposer sur ce document des données erronées. Il s'agit alors de travail dissimulé par dissimulation d'emploi salarié.

Le marchandage

L'interdiction de marchandage est posée à l'article L.8231-1 du Code du travail. Le marchandage se définit comme toute opération à but lucratif de fourniture de main-d'œuvre qui a pour effet de causer un préjudice au salarié qu'elle concerne ou d'éluder l'application de dispositions légales ou de stipulations d'une convention ou d'un accord collectif de travail.

Le prêt illicite de main d'œuvre

Le prêt de main d'œuvre, soit le prêt d'un ou plusieurs salariés d'une entreprise à une autre, n'est pas en soi une action illicite. C'est son caractère lucratif qui est fait une pratique interdite. Le législateur distingue donc les deux pratiques aux articles L.8241-1 et L.8241-2 du Code du travail.

Ainsi, l'opération est autorisée quand elle ne poursuit pas de but lucratif lorsque l'entreprise prêteuse ne facture à l'entreprise utilisatrice, pendant la mise à disposition, que les salaires versés au salarié, les charges sociales afférentes et les frais professionnels remboursés à l'intéressé au titre de la mise à disposition. A contrario, toute opération à but lucratif ayant pour objet exclusif le prêt de main-d'œuvre est interdite, sauf s'il s'agit notamment de travail temporaire, de portage salarial, d'entreprises de travail à temps partagé ou d'une agence de mannequins.

Attention : le salarié doit donner son accord. De plus, une convention de mise à disposition doit être rédigée.

L'emploi de salariés étrangers sans titre de travail

Nul ne peut, directement ou indirectement :

- embaucher, conserver à son service ou employer pour quelque durée que ce soit un étranger non muni du titre l'autorisant à exercer une activité salariée en France (article L.8251-1 du Code du travail) ;

Le cumul irrégulier d'emplois

Cette interdiction renvoie à deux situations :

- aucun salarié ne peut accomplir des travaux rémunérés au-delà de la durée maximale du travail, telle qu'elle ressort des dispositions applicables à la profession (Article L8261-1 du Code du travail) ;
- personne n'est autorisé à recourir aux services d'un employeur qui méconnaît la précédente interdiction (article L8261-2 du Code du travail).



VOTRE SPÉCIALISTE EN BALANCES COMMERCIALES

Idéales pour votre commerce :

Vente, dépannage *, contrôle *
et location de matériels de pesage.
Vente de consommables (rouleaux
tickets et étiquettes, tiroir caisse,
lecteur de code barre, logiciel de
gestion...)

* RESEAU CTVM Organisme agréé par l'état Système qualité
approuvé par le LNE



Mettler Toledo - bC



Mettler Toledo - UC



OHAUS - Skipper 7 000



OHAUS - Skipper 5 000

NOUVEAUTÉS 2016



Contact :

Jean Marc Rousseau (Commercial)
Tel : 06.70.39.97.42
jean-marc.rousseau@armorpesage.fr

Yannick Salmon (SAV)
Tel : 06.40.14.43.17
yannick.salmon@armorpesage.fr

Idéales pour votre laboratoire :



OHAUS - Defender



OHAUS - Valor 1 000

Exposition et Atelier au MIN de Nantes
Visitez notre site web : www.armorpesage.fr



CBP SAS d'Expertise comptable
10, rue de la Jalousie – BP 98404 –
44984 SAINTE LUCE SUR LOIRE CEDEX
☎ 02.51.13.31.88 ☎ 02.51.13.31.99
Email : cbp-sas@boulangerie44.org
Contact : CHOQUET Isabelle
Tél 02.51.13.31.88

Pour
un suivi de
gestion
personnalisé

UN EXPERT-COMPTABLE
SPECIALISE DANS
LES METIERS DE BOUCHE

DEVIS PERSONNALISE
GRATUIT

Domaine d'intervention :

- Prévisionnel pour reprise d'entreprise, transmission, création
- Accompagnement du chef d'entreprise de manière globale en répondant aux questions multiples, comptables, fiscales et sociales.
- Tenue complète de l'ensemble de votre comptabilité
- Etablissement des comptes d'exploitation périodiques
- Etablissement et suivi des tableaux de bord

Mission sociale :

- Calcul et tenue d'un échéancier personnel de vos cotisations obligatoires TNS
- Etablissement des bulletins de paie et déclarations sociales
- Etablissement des contrats de travail
- Suivi de la gestion du personnel

Actualité

JOBS D'ÉTÉ : CE QU'IL FAUT SAVOIR

Les règles à connaître pour engager un jeune dans votre entreprise pendant l'été.

Si vous employez un jeune cet été, sachez qu'à partir du moment où il réalisera, sous votre direction, un travail rémunéré, il sera considéré, aux yeux de la loi, comme un salarié à part entière. De ce fait, il sera soumis aux dispositions du Code du travail et bénéficiera, le cas échéant, des stipulations de votre convention collective.



QUEL CONTRAT DE TRAVAIL ?

Quelle que soit la durée de son séjour dans l'entreprise, vous devrez faire signer à votre jeune recrue un contrat de travail à durée déterminée (avec l'accord de son représentant légal s'il a moins de 18 ans). Comme tout CDD, ce contrat devra préciser notamment son terme ou sa durée minimale, la raison exacte de l'engagement du jeune (accroissement temporaire d'activité, remplacement d'un salarié absent...) et la désignation de son poste de travail.

QUELLE RÉMUNÉRATION ?

Le jeune recruté dans le cadre d'un job d'été a normalement droit à une rémunération identique à celle que percevrait un salarié sous contrat à durée indéterminée de qualification équivalente pour la même fonction. Cette rémunération ne pouvant pas, sauf minora-tions prévues pour les moins de 18 ans, être inférieure au Smic ou au salaire minimal conventionnel. N'oubliez pas non plus que les avantages, tels que les titres-restaurant, lui sont également dus.

QUELLES CONDITIONS DE TRAVAIL ?

Afin de protéger les salariés mineurs, le Code du travail a prévu certaines règles spécifiques. D'abord, pas question qu'un salarié de moins de 18 ans soit affecté à son poste de travail avant d'avoir bénéficié d'une visite d'information et de prévention. Ensuite, ses horaires de travail sont limités : il ne peut pas travailler plus de 8 h par jour (7 h s'il a moins de 16 ans), ni plus de 35 h par semaine. En outre, il bénéficie d'un temps de pause d'au moins 30 minutes, dès lors que son temps de travail quotidien excède 4h30. Enfin, le travail de nuit, c'est-à-dire effectué entre 22 h et 6 h (entre 20 h et 6 h pour les moins de 16 ans), est en principe prohibé.

Une autorisation pour les moins de 16 ans

Le travail des jeunes de moins de 16 ans est, en principe, interdit. Cependant, avec l'accord écrit de son représentant légal et l'autorisation préalable de l'Inspection du travail, l'employeur peut recruter un jeune de plus de 14 ans et de moins de 16 ans pour accomplir des travaux légers et adaptés à son âge pendant une partie des vacances scolaires (qui ne peut dépasser la moitié de la durée de la période de vacances, soit 1 mois au plus pour 2 mois de vacances).

STAGES EN ENTREPRISE

Contrairement aux jobs d'été, les stages ne nécessitent pas de conclure un contrat de travail, mais seulement une convention. Attention cependant, un stagiaire ne doit en aucun cas occuper un emploi permanent ou remplacer un salarié absent.

TRAVAILLEURS INDÉPENDANTS ET TEMPS PARTIEL THÉRAPEUTIQUE

Les artisans, industriels et commerçants (et leur conjoint collaborateur) qui, à la suite d'un arrêt de travail prescrit depuis le 1^{er} mai, reprennent leur activité en temps partiel thérapeutique, peuvent percevoir des indemnités journalières du Régime social des indépendants. À condition que cette reprise favorise l'amélioration de leur état de santé ou qu'elle leur permette une rééducation ou une réadaptation professionnelle pour reprendre une activité compatible avec leur état de santé. L'indemnité est égale à la moitié de celle octroyée en cas d'arrêt de travail.

ARRÊTÉ N° 2017-412 DU 24 AVRIL 2017, JO DU 25

À savoir Cette indemnité peut être versée pendant 90 jours maximum, consécutifs ou non, sur une période de 3 ans.



ASSURANCE CHÔMAGE

À compter du 1^{er} octobre 2017 et jusqu'au 30 septembre 2020, les employeurs doivent payer, en plus de la contribution patronale d'assurance chômage, dont le taux est fixé à 4 %, une contribution exceptionnelle de 0,05 %. Dans le même temps, la majoration de cette contribution, applicable à certains contrats à durée déterminée (CDD) de très courte durée, sera supprimée au 1^{er} octobre 2017 pour les CDD conclus en raison d'un accroissement temporaire d'activité et au 1^{er} avril 2019 pour les CDD d'usage. L'exonération de la part patronale de la contribution d'assurance chômage en cas d'embauche en contrat à durée indéterminée d'un jeune de moins de 26 ans prendra fin, elle aussi, au 1^{er} octobre 2017.

ARRÊTÉ DU 4 AVRIL 2017, JO DU 6

CONTRAVENTIONS ROUTIÈRES : DES COTISATIONS SOCIALES !

Lorsqu'un salarié commet une infraction routière au volant d'un véhicule de l'entreprise et qu'il n'est pas interpellé, - ce qui est le cas, par exemple, lorsqu'il est flashé par un radar pour excès de vitesse -, c'est l'employeur qui reçoit l'avis de contravention. Et, pour la Cour de cassation, la prise en charge par l'employeur des amendes infligées à un salarié en raison de contraventions routières est un avantage soumis à cotisations sociales. Autrement dit, l'employeur qui paie les contraventions à la place de ses salariés doit verser des cotisations sociales sur le montant de ces amendes.

Rappelons que, depuis le 1^{er} janvier 2017, l'employeur qui reçoit un avis de contravention pour une infraction constatée par un radar (excès de vitesse) ou une caméra (défaut de port de la ceinture de sécurité, usage d'un téléphone portable tenu en main, non-respect d'un stop ou d'un feu rouge...) doit, lorsque la carte grise est établie au nom de la société, communiquer à l'administration l'identité du salarié fautif. Et c'est au salarié qu'il appartient, en principe, de payer l'amende. Toutefois, rien n'empêche l'employeur de la régler à sa place. Mais dans ce cas, il devra donc verser des cotisations sociales !

DECISION 2016-7, 9 MARS 2017, N° 15-07532

BESOIN DE FRAÎCHEUR ?

A CONSOMMER SANS MODÉRATION !



NOTRE OFFRE FRIGORIFIQUE MULTIPRODUITS EST LÀ POUR VOUS SERVIR !



100% FRIGORIFIQUES

LOCATION COURTE, MOYENNE OU LONGUE DURÉE
100% FRIGORIFIQUE

www.petitforestier.fr



Contrôle fiscal à distance des FEC

Depuis le 31 décembre 2016, l'administration fiscale peut demander aux entreprises leurs fichiers des écritures comptables (FEC) afin de les examiner à partir de ses bureaux. Une nouvelle procédure spécifique dénommée « examen de comptabilité » qui offre désormais une alternative à la vérification de comptabilité sur place.

Le déroulement de la procédure

L'administration fiscale doit informer l'entreprise au préalable par l'envoi d'un avis d'examen de comptabilité.

La procédure débute obligatoirement par l'envoi d'un avis d'examen de comptabilité à l'entreprise, précisant qu'elle peut se faire assister par un conseil de son choix. Une fois cet avis reçu, l'entreprise dispose de 15 jours seulement pour transmettre à l'administration une copie de ses FEC, sous forme dématérialisée, répondant aux normes prévues par le Livre des procédures fiscales (article A47 A-1).

Précision : sont concernées les entreprises tenant leur comptabilité au moyen de systèmes informatisés.

Si l'entreprise ne respecte pas ce délai ou les modalités de transmission des fichiers, elle s'expose à une amende de 5 000 €. En outre, l'administration peut annuler la procédure d'examen de comptabilité et diligenter une vérification de comptabilité dans les locaux de l'entreprise.

À noter : l'examen de comptabilité est destiné aux entreprises ne présentant pas de risques élevés ou dont la taille et la complexité des sujets ne nécessitent pas un contrôle sur place.

Concrètement, l'administration peut, à partir de la copie transmise, effectuer des tris, des classements ainsi que tous calculs pour vérifier la concordance entre les fichiers et les déclarations fiscales de l'entreprise. Si elle relève des erreurs, elle adresse une proposition de rectification à l'entreprise. En revanche, si elle ne constate aucune anomalie, l'administration informe l'entreprise de l'absence de rectification. En pratique, l'administration dispose d'un délai maximal de 6 mois après la réception des fichiers pour avertir l'entreprise de la suite ainsi donnée à l'examen de comptabilité.

À savoir : l'administration doit détruire la copie des fichiers avant la mise en recouvrement des impositions supplémentaires ou avant d'informer l'entreprise de l'absence de rectification.

Des garanties procédurales

L'entreprise bénéficie de garanties de procédure similaires à celles applicables en cas de vérification de comptabilité.

Dans le cadre de l'examen de comptabilité, l'entreprise bénéficie d'un certain nombre de garanties, similaires à celles applicables à la vérification de comptabilité. Garanties qui lui sont précisées dans la « charte des droits et obligations du contribuable vérifié ».

Précision : cette charte, disponible en ligne sur les sites Internet www.impots.gouv.fr et www.economie.gouv.fr, a été mise à jour pour 2017. Opposable à l'administration, cette dernière doit, en principe, respecter l'ensemble des règles et garanties y figurant.

Parmi ces garanties, figure notamment la possibilité pour l'entreprise de recourir au supérieur hiérarchique de l'agent chargé du contrôle afin d'obtenir des éclaircissements supplémentaires lorsqu'elle est en désaccord avec le maintien des rectifications envisagées. Elle peut aussi, le cas échéant, saisir la commission des impôts directs et des taxes sur le chiffre d'affaires afin de lui soumettre le désaccord.

Autre garantie importante, l'administration ne pourra pas procéder à un nouvel examen de comptabilité ou à une nouvelle vérification de comptabilité au regard des mêmes impôts ou taxes et pour la même période.

Enfin, en cas de redressement, l'entreprise a la possibilité de demander la mise en œuvre de la procédure de régularisation spontanée, dans les 30 jours suivant la réception de la proposition de rectification. Cette procédure lui permet de corriger les anomalies relevées par l'agent du fisc dans ses déclarations, moyennant le paiement d'un intérêt de retard égal à 0,28 % par mois (au lieu de 0,40 %). Cette procédure suppose, bien entendu, que l'entreprise soit de bonne foi.

Qu'est-ce qu'un FEC ?

Le FEC doit répondre à des contraintes de forme et de contenu.

Le FEC est un fichier normé. Pour être accepté par le vérificateur, il doit, en effet, répondre à un format particulier (nommage du fichier, séparation des enregistrements et des zones, présence des libellés, format des valeurs et des

dates...). Outre la forme, des contraintes de contenu pèsent également sur le FEC. Ce dernier doit ainsi comprendre « l'ensemble des données comptables et des écritures retracées dans tous les journaux comptables au titre d'un exercice ». Les écritures doivent y être classées par ordre chronologique. Pour chacune d'entre elles, de 18 à 22 champs d'informations doivent être renseignés, selon le régime d'imposition de l'entreprise. Et attention, si le FEC généré comporte des spécificités (utilisation de codifications internes à l'entreprise, décalage dans l'enregistrement de reports à nouveau...), l'entreprise doit en présenter un descriptif détaillé à l'administration.

À noter : procéder à des essais de création d'un FEC avant tout contrôle est fortement conseillé. Pour cela, le logiciel « Test Compta Demat », librement téléchargeable sur le site Internet www.economie.gouv.fr, permet de vérifier la conformité de la structure d'un FEC.

Manuel VALLEE

Expert-Comptable



Auditia
www.auditia.fr

Votre **partenaire**
de **confiance** au **quotidien**

DYNAMIQUE
budget
comptabilité
attentif
BILAN

La préparation de votre avenir
→ Cession
→ Transmission

La gestion de votre entreprise
→ Organisation
→ Suivi

Votre installation professionnelle
→ Création
→ Acquisition
→ Reprise

AUDIT
RELATIONS BANCAIRES
juridique
REACTIF
disponible PAIES

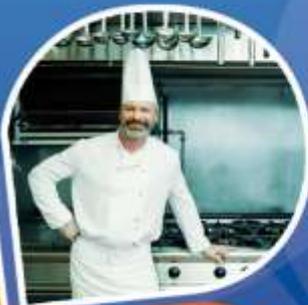
Dans tous les **domaines** d'activité

ARTISANAT - COMMERCES
INDUSTRIE - ASSOCIATIONS
NAVALE - AÉRIEN - SERVICES
PROFESSIONS LIBÉRALES

SAINT-NAZAIRE 02.40.70.40.08	ORVAULT 02.28.07.01.23	
PONT-CHATEAU 02.28.54.05.40	PORNIC 02.28.53.02.55	GUÉRANDE 02.40.42.92.92

 ISO depuis 11 ans

LE PROCEDE « BIOCOLD PROCESS »



Un produit révolutionnaire qui optimise le stockage réfrigéré et le coût matières

Faites des économies avec BIOCOLD PROCESS

BIOCOLD PROCESS régule l'humidité des meubles & chambres froides.

Vous conservez vos produits frais plus longtemps, vous faites réellement moins de pertes et vous gagnez de l'argent !

BIOCOLD PROCESS, approuvé par tous les professionnels du goût, est partenaire de l'APIIH.

Essai gratuit

06 75 13 21 93

info@biocoldprocess.fr



BIOCOLD
PROCESS

MAÎTRISEZ LE TAUX D'HUMIDITÉ DANS VOS CHAMBRES FROIDES



Réduit le gaspillage et les pertes

Élimine les odeurs

Préserve la qualité et la fraîcheur

Diminue la consommation électrique

Contact Franchisé BIOCOLD PROCESS
Philippe BRETAUDEAU - 06 75 13 21 93
www.biocoldprocess.fr

LES CASSETTES BIOCOLD

Composées de Minéraux Naturels

100% Recyclables

Leur retraitement ne génère aucun déchet

Meilleure conservation des aliments

Économie d'énergie

Réduction des pertes alimentaires

Partenariat en cours avec la FACT44.

ESSAI GRATUIT.

Pourquoi adhérer à une Tontine ?

FINANCER UN COMPLÉMENT DE RETRAITE

VALORISER VOTRE PATRIMOINE

TRANSMETTRE UN CAPITAL
À VOS ENFANTS ET PETITS-ENFANTS

Les fonds versés sur une Tontine sont indisponibles jusqu'au terme
de l'adhésion. Le capital est versé en cas de vie de l'assuré au terme.

**Votre Conseillère Le Conservateur
PASCALE METZ**

Mandataire d'Assurance non Salariée - N° ORIAS : 10058445
06 08 09 73 26 - pmetz@conservateur-conseil.fr

La Tontine est organisée par les Associations Mutuelles Le Conservateur,
Société à forme tontinière. Entreprise régie par le Code des assurances.
Siège social : 58 rue de la Paix, 75116 Paris. TEL : 01 53 53 72 90 • conservateur.fr

Support non contractuel à caractère publicitaire.