



JOURNAL REGIONAL

DES ARTISANS CHARCUTIERS - TRAITEURS

REGION PAYS DE LA LOIRE

10 Rue de la Jalousie – 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

charcutiertraiteur44@orange.fr - tél 0251850866

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

1- FEVRIER 2018

SOMMAIRE

- Edito des départements Région PAYS DE LOIRE
- Infos en bref
- MAF 2018
- OLYMPIADE DES METIERS à ANGERS
- Plateforme R.H. -Dialogue social et Territoire
Développer le potentiel ressource humaine de la TPE Artisanale
- Conditions de travail :
L'entretien professionnel sous forme ludique
- La Protection Sociale 2018 des Travailleurs Indépendants
- Avis des Consommateurs : une nouvelle réglementation
- Alcool / Drogues + Travail : Associations à haut risque
- Loi de finances 2018 : les principales nouveautés pour les professionnels
- Accident dans votre magasin : Etes-vous responsable

LES PARTENAIRES 2018 de la COTE NANTAISE



Chers Collègues

En cette nouvelle année 2018, je vous présente des informations relatives à la Chambre des Métiers et de l'artisanat, sur l'apprentissage et la formation professionnelle.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, à travers ses 5 Centres de Formation Professionnelle, est très active pour la formation de nos jeunes en CAP, BP et mention complémentaire.

A la rentrée prochaine, il sera même ouvert un diplôme dédié à la formation de nos vendeurs / vendeuses : le **CTM vendeur Option Charcuterie**. Le métier de vente est exigeant dans la relation que nous avons avec nos clients et nécessite des compétences adaptées.

Les plateaux techniques de ces Centres de Formation seront, qui plus est, tous rénovés d'ici à 2021 : d'abord au Mans, ensuite à Laval et Nantes puis à Angers. N'hésitons pas, avec les élus des CMA, à nous impliquer dans ces projets car des locaux adaptés participent à l'attractivité de nos beaux métiers.

A côté de notre implication dans ces opérations de rénovation, nous devons être en lien permanent avec les Centres de Formation :

➔ Qui organisent des sessions de formations de Maître d'Apprentissage : il faut s'en servir car nous avons tous besoin de clés de lecture pour mieux encadrer et tutorer les jeunes que nous intégrons dans nos entreprises

➔ Le titre de Maître d'Apprentissage Confirmé doit nous être profitable : il suffit de prendre le contact de la CMA pour solliciter un dossier de candidature. Avoir une telle reconnaissance participe à rendre nos entreprises encore plus séduisantes pour les jeunes tentés par nos métiers

➔ Enfin, il y a aussi un concours fait pour nous ! **LE PRIX DU MAITRE D'APPRENTISSAGE**. L'édition 2018 est lancée et inscrivez-vous en ligne sur www.maitreapprentissage-artisanat.fr

Je serai présent à l'AG du lundi 26 mars. Nous pourrons échanger sur ces titres concours et formations.

Toute l'année la fédération organise des concours de divers produits. N'hésitez pas à vous inscrire et par ce biais à valoriser notre métier d'artisans.

Bien cordialement,

Frédéric Souton



Chers collègues

Les fêtes de fin d'année se sont écoulées et j'en profite au nom de tous les membres du bureau pour vous souhaiter tous nos meilleurs vœux 2018.

En ce jour, je vous annonce le départ de Monsieur Léandre Beaudet qui a pris sa retraite (bien mérite) de la charcuterie. Il était trésorier au sein du bureau. Je le remercie d'avoir œuvré et mis sa pierre à l'édifice durant toutes ces années passées avec sa bonne humeur, son savoir-vivre et son professionnalisme. Merci également à sa femme Véronique qui était à ses côtés et bon vent à eux pour la suite.

Le concours du MAF s'est déroulé avec succès, seulement 1 patron et 3 parents avaient fait le déplacement : c'est un début !! continuons le combat et merci à eux de leur présence et pour accompagner nos jeunes.

Bravo aux 2 finalistes pour le concours régional :

- 1er Yannis SAMSON
- 2ème Dylan VESLOT
- 3ème Axel MARCHAND

Cyril BERTAUD



Chers collègues,

Je profite de ce nouvel édito pour vous renouveler mes vœux pour 2018.

Rappel de quelques dates :

19 mars assemblée générale à 18h30 à la chambre des métiers.

15 avril banquet annuel.

Résultat du concours du meilleur apprenti de la Mayenne.

1^{er} Lelievre Mathieu chez Jacques Rabbé

2^{em} Batrel Quentin chez Serge Boisseau

3^{em} Gerard Bastien chez Philippe Cornu.

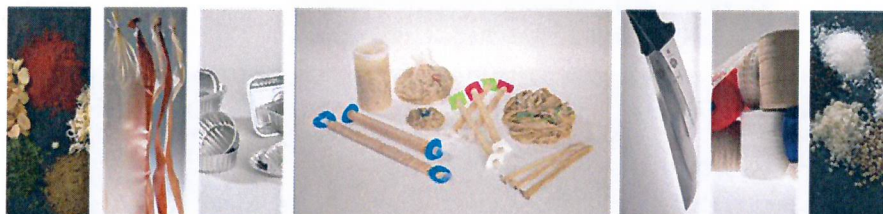
Bravo à tous les candidats. au concours régional les deux Mayennais se sont classés 4^{em} exequatur.

Vous avez reçu votre appel de cotisation pour 2018, merci de renvoyer à Serge Boisseau avant le 28 février.
Dans l'attente de se retrouver, je vous adresse mes sincères salutations.

Jacques Rabbé



SAS B. ROLAND
Boyaux Naturels – Épices - Emballages
240, rue des Filatures
50 300 SAINT SENIER SOUS AVRANCHES
Tél : 02 33 58 09 31
Email : accueil@boyauderie-roland.fr
Site Web : www.boyauderie-roland.com



Distributeur exclusif Epices RAPS



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

Chers Collègues

Concours des Rillettes de Mamers 2018

Palmarès Sarthois du 51^e concours national des rillettes

Catégorie Charcutier

Charcutier

Médaille d'or : Cédric Vinter (Bonnétable)

Médaille d'argent : SARL Buret à Saint-Rémy-des-Monts.

Laurent Berthier à Chantenay-Villedieu

EURL Edouard Vidis au Mans

Thierry Bergère au Mans

SARL Rulence à Conneré

Médaille de bronze : Établissement Humeau-Ruel à Assé-le-Boisne

Accessit : Christophe Brisset au Mans

SARL Louvel à Fresnay-sur-Sarthe

SARL Trad Frais à Mamers.

Résultats du concours départemental des apprentis Charcutiers Traiteurs 2018

1er BUVRON TEO chez Mr Berthier

2ème MAUBOUSSIN JIMMY chez Mr Taboy

Félicitation à tous les participants du concours.



DATES À RETENIR

- **Banquet des Charcutiers le 18 février 2018**
- **Arche de la nature le Dimanche 18 mars 2018**
- **Assemblée générale Mercredi 18 avril 2018** à la chambre des Métiers.

Venez nombreux, c'est l'occasion pour chacun d'entre nous de se rencontrer, de faire des échanges sur des éventuels problèmes que nous pouvons rencontrer dans nos entreprises et d'y apporter des solutions dans la mesure du possible.

Le président,

Thierry Bergère

Chers collègues,

Nous vous souhaitons tous nos vœux de bonheurs et de réussites dans vos projets pour cette nouvelle année.

La cotisation CNCT 2018 est restée à 300€ avec la protection juridique.

Les concours du meilleur apprenti de France départemental et régional ont eu lieu à Esfora de la Roche sur Yon respectivement les 4 décembre 2017 et 22 janvier 2018.

Voici le classement

1^{ER} PRIX DEPARTEMENTAL : M. Manceau Benjamin chez M. Liaigre Les Herbiers (85)

2^{ème} PRIX DEPARTEMENTAL : M. Vergnette Nicolas chez M. Rivasseau à Mervent (85)

3^{ème} PRIX DEPARTEMENTAL : M. Boury Erwan chez M. Clouzet à Soullans (85)



1^{er} PRIX REGIONAL: M. Yannis SAMSON
chez M. Bremond Cholet (49)



2^{ème} PRIX REGIONAL : M. Alexandre LEBRETON
chez M. Brehier à Couëron (44)



3^{ème} PRIX REGIONAL : M. Manceau Benjamin
chez M. Liaigre aux Herbiers(85)

Les remises de prix se sont déroulées à Esfora, nous remercions à nouveau les fournisseurs pour les lots offerts aux candidats.

Merci aussi à Cédric Boisseau, professeur à Esfora ainsi qu'à la fédération des charcutiers traiteurs des Pays de la Loire pour l'organisation et le bon déroulement de la journée.

Le sujet est le suivant :

Ballotine de cochon et poulet aux figues sèches et une terrine de pâté grand-mère.

Bravo à tous nos apprentis pour leur implication et le bon travail effectué.

La finale MAF aura lieu au salon de l'agriculture de Paris avec remise de prix le dimanche 25 février 2018

Dans l'attente de la nomination d'un nouveau Président
Pour le syndicat des Charcutiers Traiteurs de Vendée

Les co-Présidents par intérim, François DOUSSIN et Michel SOULET
Avec nos sincères salutations.

 	Conditions de Travail Dialogue Social et Territoire L'Entretien Professionnel sous forme ludique	 
CONTEXTE DU PROJET	L'ANACT a décidé de valoriser l'expérimentation d'un jeu de cartes, outil d'aide à la conduite de l'entretien annuel et professionnel initiée en 2016 par le Syndicat de la Boucherie avec le soutien de l'ARACT des Pays de la Loire, Les Fédérations de la Charcuterie/Traiteur 44, de la Boulangerie PDL et de la Coiffure PDL relèvent le défi d'adapter cet outil à leur métier et de le diffuser largement au sein de leur profession.	
CIBLES	Entreprises artisanales des métiers de l'Alimentaire et de la Coiffure avec plusieurs salariés et ayant la volonté de valoriser et développer la qualité de l'entretien annuel et professionnel dans leur entreprise.	
OBJECTIFS Concilier Qualité de Vie au Travail des salariés et Performance de l'entreprise	Favoriser un dialogue ouvert durant l'entretien individuel et professionnel pour : 1. Faciliter la confiance dans les échanges entre le dirigeant-e et le-a salarié-e 2. Renforcer la responsabilisation et l'implication des salariés-es 3. Faire émerger le potentiel de chaque salarié-e et mettre en place les actions pour le valoriser 4. Permettre à chaque salarié-e de se réaliser dans son métier/emploi	
DEMARCHE Un outil pour les artisans construit par les artisans	<u>Les travaux sont organisés en 3 temps</u> 1. Construction du jeu de cartes • Construire les fiches métiers : charcutier, traiteur, vendeur-se en alimentaire • Choisir les mots pertinents pour construire le jeu de carte • Editer un prototype par métier 2. Expérimentation du jeu de cartes : • Professionnaliser le-a dirigeant-e à l'entretien individuel et professionnel • Tester l'efficacité du jeu de cartes • Changer si nécessaire le choix des mots des cartes 3. Diffusion du jeu de cartes à l'ensemble des adhérents des 3 syndicats et mutualisation avec les autres secteurs d'activités artisanaux	
ETAPES/DUREE Du 1^{er} mars 2018 au 31 décembre 2018	1. Constitution d'un groupe de travail (2 demi-journées de réunion) par métier soit 4 artisans par métier 2. Expérimentation de la conduite de l'entretien professionnel dans 6 entreprises (2 charcutiers, 2 boulangers et 2 coiffeurs). • Phase collective avec les 6 entreprises (3 demi- journées) • Phase individuelle accompagnement par une consultante dans l'entreprise (2 demi-journées) 3. Diffusion par des moyens de communication larges	
FINANCEMENT	Le projet est financé par le FACT (réseau ANACT) et l'U2P Pays de la Loire, seuls les frais de déplacement des consultantes restent à la charge des entreprises qui bénéficieront de l'accompagnement individuel.	
CONTACTS	• Elisabeth FESSART, Déléguée Générale de l'U2P Pays de la Loire au 02 51 13 31 41 ou elisabeth.fessart@u2p-paysdelaloire.fr • Odile ROUSSEAU consultante au 06 86 98 80 74 ou rousseau@dialonis.com • Sonia CHAPRON chargée de mission U2P Pays de la Loire au 06 88 05 31 01 ou s.chapronPDL@u2p-france.fr	

Infos en bref

Formation Professionnelle

Lundi 19 Mars 2018- Amphi CUISINE CIFAM – STE LUCE SUR LOIRE
LA CARTE DE PRINTEMPS – ETE 2018

Lundi 28 Mai 2018 – Salle CGAD – STE LUCE SUR LOIRE
DEVELOPPEZ L'ATTRACTIVITE DE VOTRE BOUTIQUE

ASSEMBLEE GENERALE : 26 MARS 2018

Ordre du jour

CARSAT : M. Dominique PERROT

Manutention - Problème de dos

URSSAF : M. Fabrice DIBOT – Mme Laetitia DESGRE

Présentation de l'URSSAF

Les simplifications pour faciliter les démarches

Le contrôle et ma prévention

« La Sécurité Sociale des Indépendants »

DIRRECTE : M. Olivier ASSAILLY

Le travail illégal - Présentation de la Convention Régionale de partenariat -

JDC : M. Xavier LAROUSSARIAS

Les Systèmes d'encaissement certifiés NF 525 (+démonstration avec matériels)

Stérilisateurs autoclaves



**Nouveauté
version tout
automatique**

- Pour stérilisation en bocaux verre ou boîtes métal
- Contenance de 28 à 100 l/4
- Version gaz ou électrique

Pour vous assurer un service complet, Techna propose également des machines sous vide et distribue une large gamme de bocaux, ainsi que des machines destinées à les remplir.

TECHNA
Stérilisateurs & Bocaux
Vincent Collet (région ouest) : 06 20 18 00 05

Allée du Château Sury - 67550 VENDENHEIM
Tél. 03 88 77 07 29 - Fax 03 88 76 93 34 - E-mail : contact@techna.tm.fr
www.techna.tm.fr

RETROUVEZ SUR LE SITE OPCALIM – tous les dispositifs et financements pour vos formations

Les dispositifs et financements :

Le recrutement :

L'alternance – Contrat de professionnalisation – contrat d'apprentissage
- l'activité tutorale et la formation tuteur - Les préparations opérationnelles à l'emploi individuelles et collectives – Partenariat OPCALIM/POLE EMPLOI

Développer les compétences de vos salariés :

Le plan de formation :

Outils – Kit de la formation interne - Financements du plan légal : fiche plan de formation

La période de professionnalisation :

Outils : Fiche période de professionnalisation, modèle d'attestation d'obtention d'une qualification professionnelles, kit de la formation interne

Le Compte personnel de formation

Outils : La fiche CPF (financement), l'affiche CPF, Kit argumentaire, notice infos pratiques

Lien : compte personnel de formation, listes des formations CPF (COPANEF, COPAREF et Secteur alimentaire), les tutoriels

CPF hors temps de travail – Tél 01-40-19-41-80

cpfsalarié@opcalim.org

CPF sur temps de travail – Tél 01-40-19-41-96

dgo-cpf@opcalim.org

Anticiper l'évolution professionnelle :

L'entretien professionnel - Les outils : Le pitch, le modèle de grille, le guide de l'entretien pro

Le conseil en évolution professionnel :

Outils : Affiche CEP, Fiche CEP, Information salariés pour une demande de CEP – formulaire en ligne

L'accompagnement OPCALIM

Le catalog TPEPME – Formations pour les entreprises de moins de 300 salariés – inscription en ligne

Diagnostics et accompagnements RH

Pour les salariés :

Le site OPCALIM - Information salarié -Le conseil en évolution professionnel :

Outils : Affiche CEP, Fiche CEP, ..

Information salariés pour une demande de CEP – formulaire en ligne
Le Compte personnel de formation

Lien : compte personnel de formation, listes des formations CPF (COPANEF, COPAREF et Secteur alimentaire), les tutoriels

CPF hors temps de travail – Tél 01-40-19-41-80 dgo-cpf@opcalim.org

Le Congé individuel de formation

Le congé bilan de compétence

La VAE

Mon compte personnel de formation

Mon compte personnel activité



La Référence!

**FROID
&
CUISINE PROFESSIONNELLE**

ÉTUDE • VENTE • INSTALLATION • S.A.V.



SERVICE PARTNER AGRÉÉ



SERVICE PARTNER A GRÉE



Depuis 1955





VACUUM SYSTEM



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



EUROCHEF
www.eurochef.fr



depuis 1979
SAINT-NAZAIRE
Tél. 02 40 66 68 81
sodimapro@wanadoo.fr

Consultez notre catalogue en ligne

 	PLATEFORME RH Développer le potentiel Ressource Humaine de la TPE Artisanale	 
CONTEXTE DU PROJET	Initié en juillet 2016 par l'U2P en partenariat avec les Syndicats de la Boulangerie, de la Boucherie, de la Charcuterie/Traiteur, de la Coiffure et de l'Automobile, le projet plateforme RH mobilise ses forces sur : la mutualisation des services RH apportés par les OP à leurs adhérents, la mise en place d'atelier RH, d'un club RH, de formations vers les adhérents, et apporte un conseil individualisé en entreprise sur 3 demi-journées.	
CIBLES	Entreprises artisanales des métiers de l'Alimentaire et de la Coiffure et de l'Automobile avec un ou plusieurs salariés.	
OBJECTIFS Alliez Performance de l'entreprise et Qualité de Vie au Travail	Accompagner les artisans afin de : 1. Faciliter le recrutement de compétences adaptées au besoin de l'entreprise 2. Développer la responsabilisation pour plus de cohésion de l'équipe 3. Valoriser les compétences des salariés pour les fidéliser, 4. Développer la communication pour des relations plus sereines entre les personnes, 5. Construire une démarche collective de prévention autour du document unique : sécurité, santé, conditions de travail, 6. Projet spécifique lié au contexte de l'entreprise, 7. Etc.	
DEMARCHE Bénéficiez d'outils personnalisés à votre entreprise	• Autodiagnostic afin d'identifier les axes d'amélioration et construction d'un plan d'action opérationnel immédiat • Accompagnement pour la mise en œuvre du plan d'action • Bilan du projet et pérennisation de la démarche	
ETAPES/DUREE 3 demi-journées au cours de l'année 2018	3 demi-journées individuelles en entreprise pour travailler sur les objectifs fixés par l'entreprise, définir son plan d'action et accompagner sa mise en œuvre avec la participation des salariés	
FINANCEMENT	Le projet est financé par la DIRECCTE des Pays de la Loire et la CPRIA des Pays de la Loire. Il sera demandé une participation de 150€ par demi-journée, soit 450€ par entreprise, auxquels s'ajoutent les frais de déplacement des consultants lors de leurs visites en entreprise.	
CONTACTS	• Elisabeth FESSART, Déléguée Générale U2P Pays de la Loire au 02 51 13 31 41 ou elisabeth.fessart@u2p-paysdelaloire.fr • Odile ROUSSEAU consultante au 06 86 98 80 74 ou rousseau@dialonis.com • Sonia CHAPRON chargée de mission U2P Pays de la Loire au 06 88 05 31 01 ou s.chapronPDL@u2p-france.fr	

ACCIDENT DANS VOTRE MAGASIN : ÉTES-VOUS RESPONSABLE ?

Les commerçants sont tenus à une obligation générale de sécurité dans leur magasin.

Sol glissant ou encombré, chute d'un présentoir, porte tambour mal réglée... lorsqu'un client est victime d'un accident dans votre magasin, votre responsabilité peut être engagée si vous n'avez pas respecté vos obligations en termes de sécurité.



UNE OBLIGATION DE SÉCURITÉ

Selon le Code de la consommation, les commerçants sont tenus vis-à-vis de leurs clients à une obligation générale de sécurité. Cette obligation leur impose de vendre des produits qui, dans des conditions normales ou prévisibles d'utilisation, offrent la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre. Une obligation très large puisqu'elle concerne aussi le mode de commercialisation, le conditionnement et les conditions d'exposition des produits. Ainsi, lorsqu'un client est victime d'un accident dans un magasin, par exemple chute sur un sol mouillé, et se blesse, il pourra obtenir la condamnation du commerçant à lui verser des dommages-intérêts s'il parvient à démontrer que cet accident résulte d'un manquement à son obligation de sécurité.

LA RESPONSABILITÉ CIVILE

En cas d'accident dans leur magasin, les commerçants peuvent également voir leur responsabilité civile mise en cause. Une responsabilité qui peut être assez facilement engagée lorsque l'accident a été causé par une chose « placée sous la garde » du commerçant (un tapis de caisse, une étagère...). Car, dans cette hypothèse (fréquente), la victime n'a pas à prouver l'existence d'une faute commise par le magasin. Elle doit seulement démontrer que la chose impliquée dans l'accident a été l'instrument du dommage qu'elle a subi (une blessure occasionnée par des boîtes tombées d'un transpalette, une chute due à un débris présent sur le sol...). Là encore, si cette preuve est apportée, le commerçant pourra être condamné à indemniser la personne.

Limiter les risques

Pour éviter, autant que faire se peut, qu'un accident se produise dans votre magasin, vous avez intérêt à prendre toutes les précautions nécessaires pour garantir la sécurité de vos clients, c'est-à-dire des mesures de prévention (dégagement des zones de circulation, contrôle de la fixation des présentoirs...), d'information (signalisation d'un sol glissant...) et de sensibilisation de votre personnel en la matière.

UNE ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE

Vérifiez auprès de votre assureur que votre assurance responsabilité civile couvre bien les dommages corporels et matériels causés à une personne dans le cadre de votre activité.



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

03 20 15 37 82 - document non contractuel à caractère publicitaire

PRÉVOYANCE
SANTÉ
ÉPARGNE
RETRAITE
ENGAGEMENT SOCIAL

CONCOURS MEILLEUR APPRENTI 2018

Sélection département 44 / Lundi 15 Janvier 2018 au CIFAM à SAINTE LUCE SUR LOIRE
11 candidats ont présenté aux membres du jury les deux pièces à fabriquer :

- **BALLOTTINE DE COCHON & POULET PARFUMÉE AUX FIGUES SECHES**
- **TERRINE DE PÂTE GRAND-MÈRE**



Les 3 premiers lauréats 44

- | | |
|-----------------------|---|
| 1er Prix | Perrine LEBRETON - Maître apprentissage - M. Stéphane BRULE - COUFFE |
| 2 ^{ème} Prix | Alexandre LEMOUTON - Maître apprentissage M. Stéphane BREHIER - COUERON |
| 3 ^{ème} Prix | Maxime HUSSON - Maître apprentissage M. Christophe GACHET - VALLET |



Sélection Régionale - LUNDI 22 Janvier 2018 0 L'ESFORA – LA ROCHE SUR YON
12 candidats : 2 par département pour la REGION « PAYS DE LA LOIRE »



LES CANDIDATS
Et François DOUSSIN
(co-président 85)



LA SELECTION REGIONALE 2018

1^{er} prix

Yannis SAMSON

Chez M. BREMOND - CHOLET

2^{ème} prix

Alexandre LEBRETON

Chez M. BREHIER - COUERON

3^{ème} prix

Benjamin MANCEAU

Chez M. LIAIGRE – LES HERBIERS

Les deux premiers participeront à
la FINALE le 25/02/2018 au
Salon de l'Agriculture à PARIS

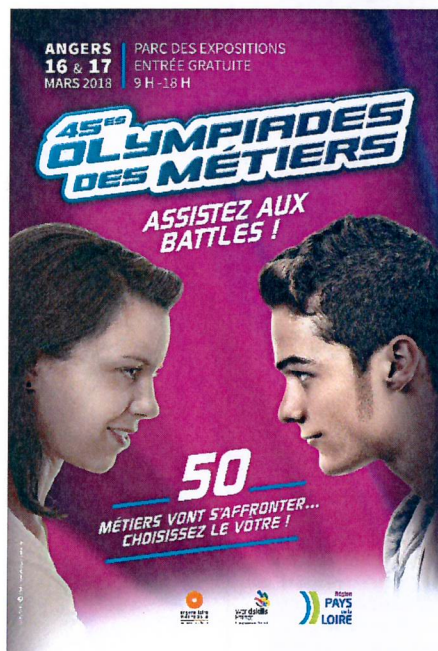
Les membres du JURY et les co-présidents de la Vendée



OLYMPIADES DES MÉTIERS A ANGERS

Du vendredi 16 mars 2018 au samedi 17 mars 2018

Les Olympiades des métiers : une compétition professionnelle pour les jeunes, véritables Jeux Olympiques des métiers, qui permet à tous de venir découvrir plus de 50 métiers de divers secteurs : numérique, industrie, bâtiment et travaux publics, alimentation, création, services à la personne, agriculture, automobile.



LES APPRENTIS CHARCUTIERS – TRAITEURS seront présents et feront des démonstrations avec leurs professeurs.

Organisateur : Conseil Régional des Pays de Loire
Vendredi 16 - Samedi 17 mars 2018 : 9h - 18h

Lieu : Parc des Expositions Angers

Entrée gratuite sans inscription préalable

Restauration sur place

Site internet : <http://olympiades.paysdelaloire.fr/>

BESOIN DE FRAÎCHEUR ?

A CONSOMMER SANS MODÉRATION !

NOTRE OFFRE FRIGORIFIQUE MULTIPRODUITS EST LÀ POUR VOUS SERVIR !

VEHICULES REFRIGERATEURS CONGELATEURS
100 % FRIGORIFIQUES

LOCATION COURTE, MOYENNE OU LONGUE DURÉE
100% FRIGORIFIQUE
www.petitforestier.fr

PETIT FORESTIER
La Louve de Froide

LA PROTECTION SOCIALE 2018 DES TRAVAILLEURS INDÉPENDANTS

Du nouveau pour les cotisations sociales personnelles dues par les non-salariés en 2018.

Afin de compenser la hausse de la CSG intervenue au 1^{er} janvier 2018, les montants des cotisations d'allocations familiales et de maladie-maternité à la charge des travailleurs indépendants sont abaissés.

LA CONTRIBUTION SOCIALE GÉNÉRALISÉE

Depuis le 1^{er} janvier 2018, la CSG s'applique à un taux de 9,2 % sur les revenus d'activité des travailleurs indépendants. La part de la CSG déductible du revenu imposable s'élevait à 6,8 % et celle de la CSG non déductible à 2,4 %.

LA COTISATION D'ALLOCATIONS FAMILIALES

Jusqu'alors, les travailleurs indépendants étaient redevables d'une cotisation d'allocations familiales dont le taux variait entre 2,15 % et 5,25 % selon le montant de leur revenu professionnel. Ainsi, le taux de cotisation était fixé à 2,15 % sur les revenus inférieurs ou égaux à 110 % du plafond annuel de la Sécurité sociale (Pass), soit à 43 151 € en 2017.

Au 1^{er} janvier 2018, le taux de cette cotisation a baissé de 2,15 points. En conséquence, les travailleurs indépendants ne la paient plus si leur revenu est inférieur ou égal à 43 705 € (110 % du Pass). Pour ceux dont le revenu est compris entre 43 705 € et 55 625 €, le taux de cotisation varie, selon le niveau de leurs revenus, entre 0 et 3,10 %. Enfin, pour les travailleurs indépendants dont le revenu est supérieur à 55 625 € (140 % du Pass), le taux est fixé à 3,10 % (contre 5,25 % en 2017).

LA COTISATION MALADIE-MATERNITÉ

En 2017, seuls les travailleurs indépendants dont le revenu annuel était inférieur à 27 460 € (70 % du Pass) bénéficiaient d'une réduction dégressive du taux de leur cotisation maladie-maternité pouvant aller jusqu'à 3,5 points. Ce taux variait donc de 6,5 à 3 %.

À compter de 2018, tous les travailleurs indépendants percevant un revenu annuel inférieur à 43 705 € (110 % du Pass) auront droit à une réduction dégressive pouvant aller jusqu'à une exonération totale.



Calcul sur le revenu estimé

Le travailleur indépendant peut demander que ses cotisations provisionnelles soient calculées, non pas sur la base de son revenu de l'avant dernière année, mais sur celle du revenu estimé de l'année en cours. Si, en principe, il peut être redevable de majorations de retard lorsque son revenu définitif se révèle supérieur de plus d'un tiers au revenu qu'il a estimé, aucune sanction ne sera toutefois appliquée pour les cotisations dues au titre de 2018 et 2019.

LA FIN DU RSI

Au 1^{er} janvier 2018, la gestion de la protection sociale des non-salariés a été transférée du Régime social des indépendants au régime général de la Sécurité sociale. Un transfert qui n'exige aucune démarche de la part des travailleurs indépendants qui conservent, pour l'instant, leurs contacts habituels.

PRO à PRO

LE GOÛT DE L'ENVAHEMENT

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



Épicerie



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
Épicerie : 02.99.55.74.11
Frais : 02.43.70.89.00.



ALCOOL / DROGUES + TRAVAIL

Associations à haut risque



Les statistiques montrent que les consommations d'alcool et de drogues sont réelles en milieu de travail, et concernent tous les secteurs.

Aujourd'hui, 20 à 30 % des 650 000 accidents du travail recensés chaque année en France trouvent leur origine dans le fait qu'un salarié de l'entreprise est sous l'emprise d'une substance psychoactive : alcool, tabac, drogues illicites ou médicaments psychotropes. Ces consommations peuvent également générer de l'absentéisme, une désorganisation en entreprise, des problèmes relationnels, des licenciements.

Depuis 2015, l'U2P et la CPRIA des Pays de la Loire et la sont engagées sur la thématique « Addictions et Travail » mènent des actions à destination des entreprises et de leur personnel (salariés, apprentis) afin de les aider et de les outiller pour mieux appréhender cette problématique.

Actions menées en 2017 :

- Sur le site de la CPRIA des Pays de la Loire www.evoluons-ensemble.com enrichissement des différents contenus à destination des actifs de l'entreprise.

Des pistes d'action, des outils, des réponses pour :

- Mettre en place une démarche de prévention
- Sensibiliser les salariés
- S'outiller (étapes à suivre pour gérer une situation d'alcoolisation, document type de constat...)
- Intervenir en conformité avec la réglementation (Foire aux Questions)
- Se faire aider (pour les personnes dépendantes ou pour accompagner l'entreprise)

- Réunions d'information et d'échange en Vendée et en Maine et Loire

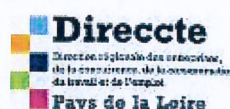
Pour répondre aux questionnements des entreprises, tant sur le plan réglementaire que sur les pratiques de prévention à mettre en place (intervention des Services de Santé au Travail et de l'ANPAA)

- Sensibilisation des apprentis au CFA de la CMA 49

Interventions de la Troupe de Théâtre Forum « Noctilus » qui propose une autre approche pour sensibiliser les jeunes, changer les représentations sur le sujet et libérer la parole (183 apprentis sensibilisés en Mécanique – Carrosserie – Fleuristerie – Pâtisserie – Boulangerie – Charcuterie)

Vous souhaitez anticiper ce genre de situation problème ! Vous êtes actuellement confronté à des **problématiques de drogues ou d'alcool dans votre entreprise...informez-vous** sur la marche à suivre en consultant le site www.evoluons-ensemble.com. rubrique « Addictions et Travail »

Ce projet « Addictions et Travail » est mené par la CPRIA des Pays de la Loire avec le soutien de la DIRECCTE des Pays de la Loire.



Location Laboratoire-Traiteur Sud Loire

– 20mn d'Angers -

Cuisine équipée sur 500m2

6 chambres froides

1 chambre congélateur

2 bureaux – vestiaire - sanitaire - local épicerie -

Pièces annexes marche en avant normative, garage, sous-sol,

Sur terrain de 1500 m2 avec parking.

A LOUER

Partage du lieu possible - Prendre contact : 06 03 47 18 53



ISO 9001
DEPUIS
2002

GUÉRANDE
2 rue Alphonse DAUDET
44350 Guérande
T. 02 40 42 92 92
guerande@auditia.fr

PONT-CHÂTEAU
Le Point du Jour - Le Chêne Vert
44160 Pont-Château
T. 02 28 54 05 40
pont-chateau@auditia.fr

NANTES
98 Rue du Leinster
44240 La Chapelle Sur-Erdre
T. 02 28 07 01 23
nantes@auditia.fr

SAINT-NAZAIRE
4 rue de l'Étoile du Matin - CS 60159
44613 Saint-Nazaire Cedex
T. 02 40 70 40 08
saint-nazaire@auditia.fr

LA ROCHE-SUR-YON
67 Rue Clair Bocage
85000 Moulleron-le-Captif
T. 02 28 07 01 23
larochesuryon@auditia.fr

PORNIC
ZAC de l'Europe - Rue du traité de Paris
44210 Pornic
T. 02 28 53 02 55
pornic@auditia.fr

LES
HOMMES
DEVANT
LES
CHIFFRES

Auditia
EXPERTS COMPTABLES ET
COMMISSAIRES AUX COMPTES INDÉPENDANTS

AUDITIA VOUS
ACCOMPAGNE
DEPUIS PLUS DE
60 ANS, DANS LES
MOMENTS FORTS
DE VOTRE VIE
D'ENTREPRENEUR.

→ www.auditia.fr



Loi de finances 2018 : les principales nouveautés fiscales pour les professionnels

Comme chaque début d'année, la fiscalité évolue en profondeur sous l'effet des lois de finances votées et publiées au Journal officiel à la toute fin de l'année précédente. Voici les principales nouveautés pour les professionnels.

Impôt sur les sociétés

Un taux ramené à 25 % pour toutes les entreprises en 2022.

Baisse du taux

La baisse du taux normal de l'impôt sur les sociétés amorcée par l'ancien gouvernement voit sa trajectoire modifiée pour les exercices ouverts à compter du 1^{er} janvier 2019.

Ce taux passera progressivement, pour toutes les entreprises, de 33 1/3 % à 25 % d'ici à 2022.

Rappelons qu'en 2018, les entreprises bénéficient d'un taux de 28 % sur la fraction de leur bénéfice inférieure à 500 000 €.

Ensuite, en 2019, le taux normal sera maintenu à 28 % pour la même tranche de bénéfice et il sera réduit à 31 % pour la fraction de bénéfice excédant 500 000 €.

En 2020, le taux sera fixé à 28 % pour toutes les entreprises, quel que soit le montant du bénéfice, puis réduit à 26,5 % en 2021 et, enfin, à 25 % à compter de 2022.

Baisse progressive de l'impôt sur les sociétés	
Exercices ouverts à compter de	Taux
2018	- 28 % jusqu'à 500 000 € de bénéfice - 33 1/3 % au-delà de 500 000 €
2019	- 28 % jusqu'à 500 000 € de bénéfice - 31 % au-delà de 500 000 €
2020	28 %
2021	26,5 %
2022	25 %

En revanche, l'extension du taux réduit d'impôt sur les sociétés de 15 % jusqu'à 38 120 € de bénéfice, prévue à compter de 2019 au profit des entreprises dont le chiffre d'affaires est inférieur à 50 M€, est supprimée. Ce taux continuera de bénéficier aux seules entreprises dont le chiffre d'affaires n'excède pas 7,63 M€.

Déduction de charges

Prêt de main-d'œuvre

À compter du 1^{er} janvier 2018, les charges de personnel (rémunérations, charges sociales, frais professionnels) supportées par une grande entreprise pour la mise à disposition temporaire d'un salarié auprès d'une jeune entreprise ou d'une PME sont déductibles en totalité, même en cas de refacturation partielle des coûts à l'entreprise utilisatrice.

Le prêt de main-d'œuvre doit toutefois respecter plusieurs conditions. Ainsi, l'entreprise utilisatrice doit être une jeune entreprise de moins de 8 ans ou une PME de 250 salariés au plus. L'entreprise prêteuse doit, quant à elle, appartenir à un groupe ou être une entreprise d'au moins 5 000 salariés. Étant précisé que la mise à disposition ne peut être effectuée au sein d'un même groupe. En outre, le prêt de main-d'œuvre ne doit pas excéder 2 ans. Enfin, cette mise à disposition doit permettre à l'entreprise utilisatrice d'améliorer la qualification de main-d'œuvre, de favoriser les transitions professionnelles ou de constituer un partenariat d'affaires ou d'intérêt commun.

Impôts étrangers

Les entreprises peuvent, en principe, déduire les impôts mis à leur charge sous réserve que cette déduction ne soit pas expressément interdite par la loi. L'impôt sur les bénéfices n'est, par exemple, pas déductible.

Lorsque l'impôt est acquitté à l'étranger, les conventions fiscales prévoient généralement l'élimination des doubles impositions par l'octroi d'un crédit d'impôt à l'entreprise française.

Si cette dernière ne peut pas bénéficier du crédit d'impôt en tout ou partie, en raison de sa situation déficitaire ou parce que le montant de son impôt sur les sociétés dû en France est trop faible pour permettre l'imputation du crédit d'impôt en totalité, la jurisprudence admet, dans certaines hypothèses, la déduction du crédit d'impôt qui n'a pas pu être utilisé.

Changement de donne : la déduction des impôts prélevés à l'étranger conformément aux stipulations des conventions fiscales bilatérales conclues avec la France est interdite pour les exercices clos à compter du 31 décembre 2017. Autrement dit, les crédits d'impôt non utilisés tomberont désormais en non-valeur.

Taxes diverses

Une réduction de cotisations en lieu et place du CICE.

CICE

Les entreprises relevant d'un régime réel d'imposition, quelle que soit leur activité, peuvent bénéficier du crédit d'impôt compétitivité emploi (CICE), calculé sur les rémunérations qu'elles versent à leurs salariés. Rappelons que cet avantage fiscal, déterminé par année civile, est assis sur le montant brut des rémunérations ne dépassant pas 2,5 fois le Smic.

Le taux du CICE est abaissé de 7 % à 6 % pour les rémunérations payées en 2018. Un taux qui demeure toutefois fixé à 9 % pour les entreprises situées dans les Dom.

Pour les salaires versés à compter de 2019, le CICE sera supprimé et remplacé par un allègement pérenne du taux de la cotisation patronale d'assurance maladie. En pratique, cette réduction sera de 6 points sur les salaires n'excédant pas 2,5 Smic.

Impôts locaux

CVAE

Le taux d'imposition à la CVAE des entreprises appartenant à un groupe est déterminé, à compter des impositions dues au titre de 2018, en cumulant le chiffre d'affaires des sociétés membres du groupe dès lors qu'elles remplissent les conditions de détention permettant de constituer un groupe fiscal intégré. Une consolidation du chiffre d'affaires qui s'applique indépendamment de l'option effective pour le régime de l'intégration fiscale. Cette mesure ne s'applique toutefois pas lorsque le chiffre d'affaires consolidé est inférieur à 7,63 M€.

CFE

À compter des impositions établies au titre de 2019, les entreprises réalisant un chiffre d'affaires ou des recettes ne dépassant pas 5 000 € HT seront exonérées de la cotisation minimale de CFE.

Précision : le montant de chiffre d'affaires ou de recettes à prendre en compte s'entend de celui réalisé au cours de l'avant-dernière année précédant celle de l'imposition.

Valeurs locatives

La révision des valeurs locatives des locaux professionnels servant de base au calcul des impôts locaux (taxe foncière, CFE) est entrée en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2017. Ce dispositif repose sur un système d'évaluation tarifaire mis à jour, chaque année, en fonction de l'évolution des loyers réellement pratiqués. Afin de préparer au mieux la révision, la première mise à jour annuelle des tarifs est différée au 1^{er} janvier 2019. Pour 2018, les valeurs locatives sont majorées, comme pour les autres locaux, par l'application d'un coefficient forfaitaire de revalorisation fixé à 1,012.

Taxe sur les salaires

La dernière tranche d'imposition de la taxe sur les salaires de 20 % est supprimée pour les rémunérations versées à compter de 2018. Les rémunérations concernées seront donc taxées au taux de la tranche inférieure de 13,60 %. À noter que le crédit d'impôt de taxe sur les salaires en faveur des associations sans but lucratif ne s'appliquera plus aux rémunérations versées à compter de 2019 et sera remplacé, comme pour le CICE, par une réduction de cotisations patronales.

Les autres nouveautés en matière professionnelle

Découvrez les autres nouveautés en matière de fiscalité professionnelle de cette loi de finances pour 2018.

Régimes micro-BIC et micro-BNC

Dès l'imposition des revenus de 2017, le montant de chiffre d'affaires annuel HT à ne pas dépasser pour bénéficier des régimes micro-BIC et micro-BNC est doublé et passe :

- de 82 800 € à 170 000 € pour les activités de commerce et d'hébergement (hôtels, chambres d'hôtes...) ;
- de 33 200 € à 70 000 € pour les prestations de services et les activités libérales.

Mais attention, le doublement du montant de chiffre d'affaires ne concerne pas le seuil d'application de la franchise en base de TVA. Ainsi, les entreprises restent soumises aux régimes micro-BIC et micro-BNC même si elles deviennent assujetties à la TVA, c'est-à-dire lorsque leur chiffre d'affaires annuel HT excède le seuil d'application antérieur des régimes micro fixé, selon les cas, à 82 800 € ou à 33 200 €.

À savoir : les entreprises industrielles et commerciales qui deviennent éligibles au micro-BIC en raison des nouveaux seuils peuvent, à titre exceptionnel, opter pour un régime réel d'imposition dans le délai de dépôt de leur déclaration de résultats n° 2031, soit jusqu'au 3 mai 2018.

Taxe pour frais de chambres de métiers

Les entrepreneurs individuels et les dirigeants de société immatriculés au répertoire des métiers sont redevables d'une taxe pour frais de chambres de métiers et de l'artisanat. Cette taxe est composée d'un droit fixe et d'un droit additionnel par ressortissant, d'un droit additionnel à la cotisation foncière des entreprises, d'un droit égal à 10 % du maximum du droit fixe ainsi que d'une contribution affectée au fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise inscrits au répertoire de métiers.

Suite aux recommandations de la Cour des comptes, le droit égal à 10 % du maximum du droit fixe est supprimé.

À noter : le droit additionnel par ressortissant et la contribution affectée aux fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise inscrits au répertoire de métiers ne font plus partie de la taxe pour frais de chambres de métiers et de l'artisanat. Ces éléments étant, à compter de 2018, recouverts directement par l'Urssaf.

Logiciels de caisse certifiés

L'obligation de certification des logiciels, qui s'applique à compter du 1^{er} janvier 2018, est limitée aux seuls logiciels et systèmes de caisse, à l'exclusion des systèmes de comptabilité et de gestion.

Par ailleurs, les entreprises relevant de la franchise en base de TVA et celles effectuant uniquement des opérations ou des prestations exonérées de TVA sont dispensées de cette obligation.

Tel est également le cas des exploitants agricoles placés sous le régime du remboursement forfaitaire.

Baisse des intérêts de retard et des intérêts moratoires

Lorsque les contribuables, y compris les entreprises, n'ont pas déclaré et réglé l'impôt dans les délais, l'administration fiscale peut leur réclamer des intérêts de retard. À l'inverse, les contribuables qui obtiennent un dégrèvement d'impôt suite à une décision de justice ou à une réclamation peuvent recevoir de l'État des intérêts moratoires.

Dans ces deux hypothèses, les intérêts étaient dus au taux de 0,40 % par mois. Ce taux a été revu et tombe désormais à 0,20 % par mois pour les intérêts courant du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2020.

Plus-values professionnelles

À compter de 2017, les plus-values professionnelles nettes à long terme réalisées par les entreprises relevant de l'impôt sur le revenu sont imposées au taux de 12,8 % (au lieu de 16 %), auquel s'ajoutent les prélèvements sociaux au taux de 17,2 %, soit une taxation globale de 30 %.

Manuel VALLEE

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes

AVIS DES CONSOMMATEURS : UNE NOUVELLE RÉGLEMENTATION

Depuis le 1^{er} janvier, les avis de consommateurs publiés sur Internet sont mieux encadrés par la loi.

Les avis des clients publiés en ligne sont de plus en plus souvent pris en compte dans la décision d'acheter. Dans ces conditions, l'authenticité des avis ainsi que leur sincérité doivent être sinon garanties, du moins contrôlables. C'est dans ce but qu'un certain nombre de dispositions visant à encadrer la publication des avis en ligne ont été adoptées au sein d'une loi votée en octobre 2016. Des dispositions qui sont applicables depuis le 1^{er} janvier 2018.

AVANTAGE DE TRANSPARENCE

L'objectif du législateur est ici de faire la chasse aux faux avis. Pour y parvenir, plusieurs obligations pèsent désormais sur les entreprises et les individus dont l'activité « principale ou accessoire » consiste « à collecter, à modérer ou à diffuser des avis en ligne provenant de consommateurs ». Aussi sont-ils dorénavant tenus de faire apparaître plusieurs informations en rapport avec les avis publiés par les consommateurs :

- la date de publication de chaque avis ainsi que celle de l'expérience de consommation concernée par ce dernier (date d'achat, par exemple) ;
- l'existence ou non d'une procédure de contrôle des avis ;
- les critères d'affichage des avis (notamment le classement chronologique).

En outre, sur le site Internet, dans une rubrique « facilement accessible », l'éditeur doit préciser le délai maximal de conservation et de publication d'un avis mais aussi faire savoir s'il propose ou non une contrepartie pour inciter les consommateurs à déposer un avis. Dans cette même rubrique, doivent également être présentées les modalités de contrôle des avis, s'il en existe un (phases de contrôle, modalités mises en place pour contacter l'auteur de l'avis, possibilité de modifier l'avis, motifs justifiant le refus de publier un avis).

DÉCRET N° 2017-1436 DU 29 SEPTEMBRE 2017, JO DU 5 OCTOBRE



L'importance des avis

Selon une enquête réalisée par Trialpanel en 2016, 85 % des internautes affirment lire les commentaires déposés par les clients sur les produits qu'ils envisagent d'acheter. Une autre étude réalisée par OpinionWay en 2014 montrait déjà que 58 % des Français renoncent régulièrement à un achat en raison des commentaires négatifs lus sur Internet ou les réseaux sociaux. À l'inverse, 30 % des personnes interrogées réalisent régulièrement des achats spontanés suite à des commentaires positifs.

DE SÉVÈRES SANCTIONS

Attention, tout manquement à ces nouvelles obligations est passible d'une amende administrative pouvant atteindre 75 000 € pour une personne physique et 375 000 € pour une personne morale.

Le Pack Sérénité de l'assurance multirisque commerce MAPA couvre vos pertes financières même en cas de dysfonctionnement de vos groupes de froid.

Pour nous contacter :

Agence MAPA Nantes

02 40 89 63 07



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables
Entreprise régie par le Code des Assurances



L'EXPLORATEUR DE SAVEURS MARINES

www.lebeaupin.fr



Des produits frais et transformés

Toute l'année, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits de la mer répondant tous aux critères les plus draconiens de la **DÉMARCHE QUALITÉ** Lebeaupin. Exigence de fraîcheur et de saveur pour les poissons sauvages et d'élevage, coquillages, crustacés, algues... Exigence d'authenticité et d'attrait gastronomique pour les produits transformés, concoctés sans additif, ni conservateurs, ni exhausteurs de goût.



**LIVRAISON TOUS LES MATINS
DU MARDI AU SAMEDI**



L'EXPLORATEUR DE SAVEURS MARINES

www.lebeaupin.fr



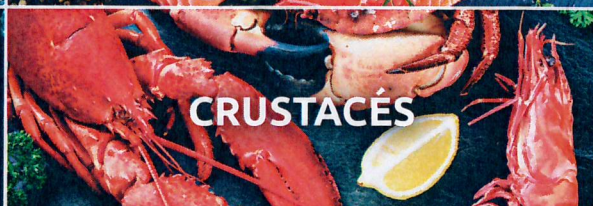
POISSONS SAUVAGES



POISSONS D'ÉLEVAGE



COQUILLAGES



CRUSTACÉS



PRODUITS ÉLABORÉS



HERBES & FLEURS



CONGELÉS



GLACE



**LIVRAISON TOUS LES MATINS
DU MARDI AU SAMEDI**

Des produits frais et transformés

Toute l'année, nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits de la mer répondant tous aux critères les plus draconiens de la **DÉMARCHE QUALITÉ** Lebeaupin. Exigence de fraîcheur et de saveur pour les poissons sauvages et d'élevage, coquillages, crustacés, algues... Exigence d'authenticité et d'attrait gastronomique pour les produits transformés, concoctés sans additif, ni conservateurs, ni exhausteurs de goût.