

LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



JOURNAL REGIONAL DES ARTISANS CHARCUTIERS - TRAITEURS

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>

Téléphone 0251850866 – Email charcutiertraiteur44@orange.fr

SITE INTERNET www.charcutiertraiteur44.fr

3- JUILLET 2018

SOMMAIRE

- Edito des départements Région PAYS DE LOIRE
- Infos en bref
- Les aides POLE EMPLOI Pays de la Loire
- Social : paie nouvelle mention et gestion des jours fériés
- CDD – mode d’emploi
- La Fête de la Gastronomie « GOUT DE France » + Nantes Food forum

FERMETURE DU BUREAU : du 06 AOUT au 26 AOUT 2018

LES PARTENAIRES 2018 de la COTE NANTAISE



Infos en bref

Concours Artisanaux 2^{ème} Semestre 2018

27 Septembre 2018 - CFA - LAVAL

Organisé par les Charcutiers Traiteurs Région Pays de Loire

10^{ème} Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison

Remise des Prix le lundi 15/10/2018 - ANGERS

04 Octobre 2018 – NANTES

Organisé par le Syndicat de la Boucherie du 44

Concours Paupiettes

Remise des Prix le lundi 15/10/2018 - ANGERS

17 Octobre 2018 – NANTES

Organisé par les Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique

Concours Foie Gras de Canard Nature

Concours Boudin Blanc Traditionnel et Créatif

Remise des Prix le lundi 12/11/2018 - NANTES

Formation Professionnelle

Lundi 1^{ER} Octobre 2018 – CIFAM – Ste Luce sur Loire

Animé par : Vincent PERRE et Paul POMME - ex-intervenants du CEPROC

Thème : LA CARTE D'AUTOMNE et PRODUITS DE FIN D'ANNEE 2018

Lundi 19 NOVEMBRE 2018 – Salle CGAD – Ste Luce sur Loire

Animé par : M. Olivier POIZAC (URMA 44)

Thème : Sécurité sanitaire des aliments et Sécurité au travail

REUNIONS

Lundi 17 Septembre 2018 – 10h à 12h - Salle CGAD – Ste Luce sur Loire

Animé par **M. Philippe GENTHON-LAROCHE** (Chambre des Métiers Pays de la Loire)

Thème : Transmettre son entreprise – cession - reprise

Mardi 09 Octobre 2018 – 14h30 - Salle CGAD – Ste Luce sur Loire

U2P- DIALONIS – Les fédérations des Artisans des métiers de bouche

Présentation des actions RH 2018-2019 (appui conseil RH : qualité de vie au travail, entretien pro)

Promotions des métiers de l'artisanat (orientation professionnelle dans les collèges...)

Pôle Emploi : les nouveaux dispositifs pour l'embauche

Nouvelle POEC – formation en vente alimentaire – Du 15/10/2018 au 05/11/2018

Mise en place par OPCALIM – POLE EMPLOI – U2P – Les Fédérations Artisans Charcutiers Traiteurs et les Boulangers du 44 - idem dans le département 49.



EDITO 44

Chers collègues,

Ce dernier journal avant les vacances d'été se fait l'écho de plusieurs événements qui se sont déroulés ces derniers mois.

Petit retour sur les concours qui connaissent un franc succès grâce à la multitude de concours proposés par la fédération.

A ce titre je vous rappelle qu'il est très flatteur pour nos clients de parler de nos produits lorsqu'ils ont été primés. C'est l'occasion aussi de féliciter les lauréats qui pourront orner leurs boutiques des trophées offerts par nos partenaires.

Moment fort du mois de mars avec l'Assemblée Générale qui connaît aussi un succès grandissant grâce à la qualité des intervenants. C'est l'occasion d'échanger et de réagir donc ...profitons-en !

Mai et juin sont aussi les mois des examens et je tiens à remercier les maîtres d'apprentissages pour leur disponibilité dans les différents jurys proposés. Vous jouez un rôle central et vous êtes l'acteur clé pour la réussite de ces jeunes qui je vous le rappelle seront pour certains d'entre eux les futurs Repreneurs de nos entreprises.

A ce propos une nouvelle formation aurait dû voir le jour à la rentrée de septembre au CIFAM et faute de candidats, cette formation a été suspendu : le CTM (certificat technique des métiers), une alternance qui permettait à la fois de se perfectionner au laboratoire mais aussi de se rapprocher de la vente : avoir des salariés polyvalents. Cette spécialisation sera peut-être proposée l'année prochaine si vous en manifestez le besoin.

A noter enfin que certains apprentis recherchent toujours des entreprises pour les accueillir à la rentrée donc n'hésitez pas à contacter Maryvonne au bureau de la fédération.

Bonnes vacances à tous...

Christophe Gachet

L'emballage
de votre
savoir-faire
— depuis 1886 —

**PICOURT
CABIS**

Afin de mettre en valeur vos créations, qu'elles soient sucrées ou salées, nous vous proposons une large gamme de plateaux et de verrines.

Picourt-Cabis, le couturier de vos saveurs

Vous pouvez nous contacter :
- par mail à info@picourt-cabis.fr
- par téléphone au 02.32.61.30.30
39 route d'Herqueville 27430 ANDÉ - www.picourt-cabis.fr



Vérifications réglementaires des installations électriques :

Notre métier :

Vous accompagner au quotidien dans la réalisation et le suivi des contrôles réglementaires des installations et engins que vous nous confiez.

Nous contrôlons :

- Les installations électriques
- Les engins, installations, accessoires de levage, et les engins de terrassement
- Les EPI, portes, portails et échafaudages...

Suivi et rappel des contrôles :

ACE assure le suivi quotidien des rappels et des échéances de vos contrôles périodiques, un échéancier de votre parc vous est adressé à tout moment sur simple demande.

Nos coordonnées : 02 40 30 34 91 – contact@ace-contrôles.fr – www.ace-contrôles.fr

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 **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.

EDITO 49

Chers Collègues,

Lors de la dernière réunion de Région, il a été évoqué le problème auquel est confronté notre profession : le recrutement de professionnel qualifié et notamment dans le secteur de la vente.

Un dispositif POEC (formation de vendeur (se) en commerce avec OPCALIM et U2P en partenariat avec Pôle Emploi devrait voir le jour en Octobre. Des précisions vous seront communiquées ultérieurement.

D'autre part, lors de différents courriers, le bureau vous a sollicité pour le rejoindre or à ce jour, celui-ci ne s'est pas agrandi et des départs sont prévus par conséquent, nous envisageons donc un rapprochement voire une fusion avec le 44.

Pour ma part, je souhaite me retirer dans les mois à venir du poste de Président.

Je vous souhaite de bonnes vacances à tous.

Cyril Bertaud
Président

Stérilisateurs autoclaves



**Nouveauté
version tout
automatique**

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

EDITO 53

Chers Collègues

À l'approche des congés annuels pour certains et un début de saison estivale pour d'autres je vous souhaite un bel été.

Après notre assemblée générale du 19 Mars et notre banquet du 15 avril, je tenais à remercier tous les adhérents présents, sans lesquels nous ne pourrions pas faire beaucoup de chose, notamment pour les jurys d'examen. Les épreuves pratiques qui se sont déroulés début juin, avec à priori une bonne réussite à l'obtention du diplôme mais nous en reparlerons lors de notre prochaine réunion le 26 septembre.

Je vous informe que la Mayenne organise cette année le Trophée National du Jambon le 27 septembre et que la remise des prix aura lieu à Angers le 15 octobre dans le cadre du salon régional des bouchers charcutiers traiteur. Prenez en note.

Un stage hygiène est organisée le 3 septembre à Laval, rapprochez-vous de la chambre si vous n'avez pas eu d'informations.

Je vous souhaite un excellent été.

J Rabbé



La Référence!

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

Concessionnaire :

FRIMA SERVICE PARTNER AGRÉÉ

RATIONAL SERVICE PARTNER AGRÉÉ

ÉPIC Depuis 1955

DADAUX

HENKELMAN ORIGINAL vacuum systems

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

EUROCHEF
www.eurochef.fr

sodimapro depuis 1970
SAINT-NAZAIRE
Tél. 02 40 66 68 81
sodimapro@wanadoo.fr

Consultez notre catalogue en ligne

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 18 mars 2018 avec un temps assez froid et avec malgré tous un résultat correct.

Durant cette journée, les lauréats et apprentis pour le concours de la terrine de lapin de l'année 2018 ont été élus.

Les résultats du concours sont les suivants :

Pour les Lauréats

1^{er} : Mr VINTER Cédric

2^{ème} : Mr AUVE Carl

Pour les Apprentis

1^{er} : Mr Drouault Alexandre

2^{ème} : Mr Druel alexandre

3^{ème} : Mr Yvon SYLVAIN

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

Ensuite, durant la réunion réalisée le 26 Juin 2018 nous avons pu aborder plusieurs sujets.

-Concours du jambon blanc le 27 septembre 2018 à LAVAL.

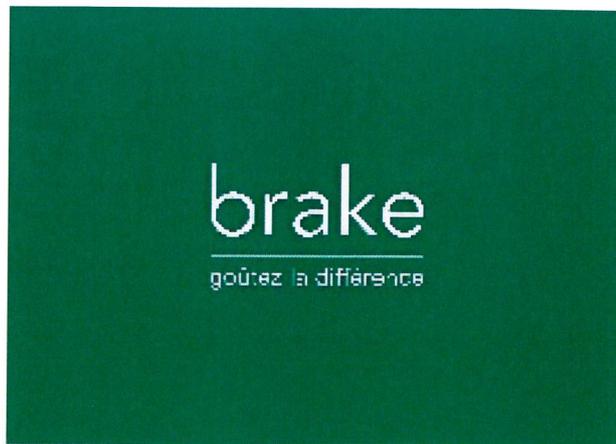
-Compte rendu de la 1^{ère} manifestation du Printemps des Rillettes 2018

Qui pour une 1ere à été un franc succès mais avec quelques améliorations pour la 2ème éditions.

-Concours régional des meilleurs apprentis le 14 janvier 2019 à Nantes.

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

Le président,
Thierry Bergère



EDITO 85

Chers collègues,

La dernière réunion régionale a eu lieu à Angers mardi 26 juin dernier où nous avons évoqué la prochaine édition du Trophée du meilleur Jambon cuit qui aura lieu le jeudi 27 septembre 2018 à LAVAL avec les résultats proclamés au salon de la boucherie charcuterie au parc des expositions, hall ARDESIA à Angers le lundi 15 octobre 2018.

Pour représenter la Vendée, nous aurons besoin de deux jurys Charcutier. Le jury est convoqué à 10h au CFA de LAVAL pour dégustation et un repas le midi est offert par la fédération du département . Merci de nous le faire savoir par retour de mail à :

saveursmouilleronnaises@orange.fr ou michelcathsoulet@wanadoo.fr

Soyez nombreux à vous inscrire !

Les examens CAP charcutier et MC Traiteur ont eu lieu au mois de juin avec un très bon taux de réussite. Nous devons aussi organiser le concours MAF départemental qui doit se dérouler avant les fêtes de fin d'année car la finale régionale doit être passée avant le 14 janvier 2019.

Le sujet serait le suivant : Museau de porc et mousse de foie de porc avec déclinaison pièce de cocktail.

Pour information, un bilan financier de notre syndicat est en cours par la CGAD (qui propose ce service payant) pour remettre au propre, à jour et sur informatique notre situation.

Il ne reste plus qu'à élire un bureau pour être « aux normes ».

Nous fixerons une date afin de vous réunir, nous comptons sur vous !

Nous vous souhaitons, à toutes et à tous, une très bonne saison 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.



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

MAPA

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

Les AIDES A L'EMBAUCHE PAYS DE LA LOIRE

Vous êtes à la recherche d'un salarié : déposer votre annonce sur POLE EMPLOI et Prenez contact avec un conseiller entreprise qui vous guidera.

La région PAYS DE LA LOIRE est pilote sur un nouveau parcours TPME vers l'emploi.

Une solution innovante pour faciliter vos recrutements :

Vous souhaitez recruter un profil au plus proche de vos besoins - POLE EMPLOI Pays de la Loire innove et vous apporte de nouvelles solutions pour former votre futur salarié avant l'embauche.

PARCOURS TPME VERS L'EMPLOI, C'EST QUOI ?

Le parcours TPME vers l'emploi vous permet d'ajuster les compétences du candidat avant l'embauche, grâce à **une formation courte pouvant aller jusqu'à 800 H** pour un contrat d'une durée de 6 mois.

Le candidat, accompagné par un tuteur au sein de votre entreprise, acquiert ainsi **les compétences et savoir-faire** qui lui permettront d'être plus rapidement opérationnel.

UNE PRISE EN CHARGE FINANCIERE DE POLE EMPLOI PAYS DE LA LOIRE

Durant la période de formation, la rémunération de votre futur salarié (stagiaire) est prise en charge par POLE EMPLOI, avec un complément possible de votre part (ex. indemnité 30 % du SMIC, aide à la mobilité, frais de repas, transport – pas de charges sociales).

La totalité ou la majorité des coûts de formation en interne et/ou externe de votre futur salarié sont pris en charge par POLE EMPLOI Pays de la Loire et ses partenaires (Région et Etat).

Aide 12.50 € maximum pour le tutorat

Aide 12.50 € maximum organisme de formation

Aide 18.00 € maximum pour organisme externe

Ce dispositif est mis en place dans le but de :

- **Créer des compétences**
- **Mettre en relation des demandeurs d'emploi**
- **L'entreprise doit être en capacité d'accueillir et former**
- **Une période d'immersion pour confirmer l'engagement du demandeur d'emploi**
- **Co-construction du parcours de formation (interne et/ou externe)**
- **Bilan à mi parcours**
- **Embauche : CDD de 6 à 12 mois ou CDI**
- **Candidat motivé ayant un projet.**

Votre OPCA vous accompagne tout au long du parcours en conseillant et formant le tuteur qui sera en charge de l'accompagnement du futur salarié dans l'entreprise, après diagnostic réalisé par le partenaire.

AUTRES DISPOSITIFS – AFPR ET POEI

LA PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI INDIVIDUELLE (POEI)

→ L'ACTION DE FORMATION PRÉALABLE AU RECRUTEMENT (AFPR)

Deux aides pour des formations avant l'embauche, attribuées selon la nature et/ou la durée du contrat de travail.

À NOTER

L'AFPR est financée par Pôle emploi.

La POEI est financée par Pôle emploi et le cas échéant, cofinancée par les OPCA.

L'action de formation préalable au recrutement (AFPR)

L'Action de Formation Préalable au Recrutement (AFPR) permet la mise en place d'une formation de préparation à cette prise de poste. Elle finance en partie les frais que vous engagez pour une formation réalisée en interne ou en organisme extérieur.

Vous sollicitez Pôle Emploi pour un recrutement : un CDD d'au moins six mois à moins de douze mois, un contrat de professionnalisation à durée déterminée, un contrat de travail temporaire pour des missions de minimum six mois dans les neuf prochains mois. Votre conseiller a diagnostiqué avec vous la difficulté de trouver un candidat correspondant exactement au profil de poste.

L'objectif est de résorber efficacement l'écart entre les compétences du candidat que vous retenez et les compétences requises par le poste.

Quels employeurs ? Tous les employeurs du secteur privé ou secteur public.

Qui former ?

Le demandeur d'emploi, indemnisé ou non, présélectionné sur l'emploi à pourvoir est formé sur **une durée de 400 heures maximum**, afin de lui permettre d'acquérir les qualifications et compétences professionnelles nécessaires pour accéder à un emploi vacant.

L'action de formation préalable au recrutement peut être mise en place pour une formation pré-qualifiant précédant un contrat de professionnalisation.

Quels avantages ?

L'action de formation préalable au recrutement vous permet d'embaucher, à l'issue d'une formation définie avec vous, un candidat immédiatement opérationnel sur son poste de travail. L'acquisition des compétences pour occuper ce poste peut se faire soit dans votre entreprise, soit dans un centre de formation.

Une aide au financement de la formation vous est versée si vous embauchez le demandeur d'emploi dans les conditions prévues au moment de la signature de la convention AFPR :

- aide maximale de **5 € net par heure pour une formation interne, dans la limite de 2 000 €**,
- aide maximale de **8 € net par heure de formation externe, soit 3 200 € au maximum pour 400h de formation**.

La Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelle (POE I) permet la mise en place d'une formation de préparation à cette prise de poste.

Vous sollicitez Pôle emploi pour un recrutement : un contrat à durée déterminée (CDD) d'au moins douze mois, contrat à durée indéterminée (CDI). Votre conseiller a diagnostiqué avec vous la difficulté de trouver un candidat correspondant exactement au profil du poste. La Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelle (POE I) permet la mise en place d'une formation de préparation à cette prise de poste. La POE individuelle permet de résorber efficacement l'écart entre les compétences du candidat que vous retenez et les compétences requises par le poste. Elle finance tout ou partie des frais que vous engagez pour une formation réalisée en interne ou en organisme extérieur. L'OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé) dont votre entreprise relève peut contribuer au financement de la formation et apporter son expertise dans le choix final de l'Organisme de Formation pour former le candidat que vous avez retenu.

Quels employeurs ? Tous les employeurs du secteur privé ou secteur public.

Qui former ?

Le demandeur d'emploi, indemnisé ou non, présélectionné sur l'emploi à pourvoir est formé sur **une durée de 400 heures maximum**, afin de lui permettre d'acquérir les qualifications et compétences professionnelles nécessaires pour accéder à un emploi vacant.

La préparation opérationnelle à l'emploi individuelle peut être mise en place pour une formation pré-qualifiante préparant à la conclusion d'un contrat de professionnalisation ou un contrat d'apprentissage.

Quels avantages ?

La préparation opérationnelle à l'emploi individuelle vous permet d'embaucher, à l'issue d'une formation définie avec vous, un candidat immédiatement opérationnel sur son poste de travail. L'acquisition des compétences pour occuper ce poste peut se faire soit dans votre entreprise via l'organisme de formation interne à votre entreprise, soit dans un centre de formation externe à votre entreprise. Il est possible, en plus de ces heures réalisées en centre de formation, de prévoir une période d'application au sein de l'entreprise, sous forme de tutorat. Dans ce dernier cas, les heures ne seront pas prises en charge par Pôle emploi.

- Une aide au financement de la formation vous est versée une fois la formation réalisée à l'appui de l'embauche du candidat formé : aide maximale de **5 € par heure pour une formation interne, dans la limite de 2 000 €**,
- aide maximale de **8 € par heure de formation externe, soit 3 200 € au maximum pour 400h de formation**.

L'OPCA dont votre entreprise relève peut, s'il est signataire de la convention nationale avec Pôle emploi, et selon les modalités qu'il aura définies, financer tout ou partie du coût restant à votre charge pour les heures de formation réalisées en organisme de formation (interne ou externe).

Le contrat de travail à durée déterminée, mode d'emploi

Si embaucher un salarié dans le cadre d'un contrat à durée déterminée (CDD) est monnaie courante dans les entreprises, il convient néanmoins de ne pas oublier que, juridiquement, il reste un contrat d'exception par rapport au contrat de droit commun, le contrat à durée indéterminée. Et surtout qu'un recrutement en CDD obéit à des règles très strictes !

Quels sont les motifs de recours au CDD ?

Un CDD ne peut être conclu que dans les cas prévus par le Code du travail.

Un CDD ne doit avoir ni pour objet ni pour effet de pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise.

Les cas de recours

Un employeur ne peut conclure un CDD que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire et seulement dans les cas suivants :

- remplacement d'un salarié absent (congés payés...) ou dont le contrat de travail est suspendu (congé de maternité, arrêt maladie...), d'un salarié provisoirement à temps partiel, ainsi qu'en cas de départ définitif d'un salarié avant la suppression de son poste de travail ou dans l'attente de l'entrée en service effective du salarié, recruté en CDI, appelé à remplacer un salarié ;
- accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise (augmentation temporaire de l'activité habituelle, commande exceptionnelle à l'exportation, exécution d'une tâche occasionnelle, précisément définie et non durable ne relevant pas de l'activité normale de l'entreprise comme l'informatisation d'un service...);
- emplois à caractère saisonnier dont les tâches sont 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, par exemple, dans le secteur de l'agriculture ou dans les zones touristiques ;
- emplois pour lesquels, dans certains secteurs d'activité (hôtellerie et restauration, déménagement, etc.), il est d'usage constant de ne pas recourir au CDI en raison de la nature de l'activité exercée et du caractère par nature temporaire de ces emplois (contrats dits « d'usage »).

Un CDD peut aussi être conclu pour remplacer un chef d'entreprise, un professionnel libéral ou leur conjoint participant effectivement à l'activité de l'entreprise à titre professionnel et habituel, ainsi qu'un associé non salarié d'une société civile professionnelle, d'une société civile de moyens ou d'une société d'exercice libéral. De même pour remplacer un exploitant agricole, un aide familial, un associé d'exploitation ou leur conjoint participant effectivement à l'activité de l'exploitation.

À savoir : un accord de branche étendu ou, à défaut, un accord d'entreprise peut prévoir la possibilité de conclure un CDD à objet défini (ou CDD de chantier) pour recruter des ingénieurs et des cadres en vue de la réalisation d'un objet défini.

Les interdictions

Le Code du travail interdit de recourir au CDD pour remplacer un salarié gréviste ou pour effectuer certains travaux particulièrement dangereux (par exemple, exposition à des agents chimiques dangereux).

De même, si l'employeur a procédé, dans les 6 mois qui précèdent, à un licenciement économique, il ne peut pas engager de salariés en CDD, sur les postes concernés par le licenciement, au titre d'un accroissement temporaire de l'activité. Exceptions faites cependant des CDD inférieurs à 3 mois non susceptibles de renouvellement, ainsi qu'en cas de commande exceptionnelle à l'exportation.

Quelles sont les règles à respecter lors de la conclusion d'un CDD ?

Le CDD est un contrat écrit qui doit comporter certaines mentions obligatoires.

Obligatoirement conclu par écrit, le CDD doit mentionner notamment :

- la définition précise de son motif et le cas légal de recours auquel il correspond (remplacement, contrat saisonnier ou d'usage...);
- le cas échéant, le nom et la qualification professionnelle de la personne remplacée ;
- la date de son terme lorsqu'il est précis ou sa durée minimale lorsqu'il est imprécis et éventuellement, une clause de renouvellement s'il est à terme précis ;
- le cas échéant, une période d'essai ;
- la désignation du poste de travail.

Le CDD doit être transmis au salarié dans les 2 jours ouvrables suivant l'embauche. Sachant que le non-respect de cette obligation peut être sanctionné en justice par le paiement au salarié d'une indemnité maximale d'un mois de salaire.

Attention : outre des sanctions pénales, l'employeur qui ne respecte pas certaines règles du CDD peut voir le contrat requalifié en CDI. C'est notamment le cas lorsqu'il a recours au CDD dans des situations non prévues par le Code du travail, lorsque le CDD n'est pas conclu par écrit ou ne comporte pas la définition précise de son motif ou encore lorsque sa durée est supérieure aux maxima autorisés. Cette requalification ouvre droit pour le salarié à une indemnité spécifique d'au moins un mois de salaire.

Quelle est la durée d'un CDD ?

La durée d'un CDD varie selon le motif pour lequel il est conclu.

En principe, le CDD comporte un terme précisément fixé dès sa conclusion (contrat de date à date). Il ne peut alors dépasser une durée maximale (cf. tableau ci-dessous). Par exception, certains contrats peuvent comporter un terme imprécis. Ils doivent alors être conclus pour une durée minimale mais ne sont normalement pas soumis à une durée maximale.

Les contrats à terme précis peuvent être renouvelés deux fois et dans la limite de la durée maximale applicable (légale ou conventionnelle).

Attention : la durée totale du CDD ainsi que le nombre maximal de renouvellements autorisés peuvent être fixés par un accord de branche étendu.

Terme et durée d'un CDD		
Motif de recours	Terme	Durée maximale (renouvellement inclus)
Accroissement temporaire d'activité	Précis uniquement	Principe : 18 mois Exceptions : - 9 mois pour la réalisation de travaux urgents nécessités par des mesures de sécurité - 24 mois en cas de commande exceptionnelle à l'exportation (durée initiale d'au moins 6 mois dans ce cas)
Remplacement d'un salarié en cas de départ définitif précédant la suppression de son poste de travail	Précis uniquement	24 mois
Contrat conclu dans l'attente de l'entrée en service effective d'un salarié recruté en CDI	Précis ou imprécis	9 mois, que le contrat soit à terme précis ou imprécis
Remplacement d'un salarié absent ou dont le contrat de travail est suspendu ou bien remplacement d'un chef d'entreprise ou de son conjoint	Précis ou imprécis	18 mois en cas de terme précis Pas de durée maximale en cas de terme imprécis

Terme et durée d'un CDD

Motif de recours	Terme	Durée maximale (renouvellement inclus)
Contrats saisonniers et d'usage	Précis ou imprécis	Pas de durée maximale selon la Cour de cassation ⁽¹⁾
CDD à objet défini	Précis ou imprécis	36 mois

(1) Attention, même si, selon la Cour de cassation, les contrats saisonniers et d'usage à terme précis ne sont pas soumis à une durée maximale, une durée trop longue pourrait être un indice que l'emploi visé par le contrat est un poste permanent dans l'entreprise, ce qui pourrait entraîner sa requalification en CDI par les juges.

Comment un CDD prend fin ?

Le CDD prend fin automatiquement à l'arrivée de son terme.

À l'arrivée du terme, le contrat prend automatiquement fin sans que l'employeur ait, sauf clause contractuelle contraire, à respecter un délai de prévenance. Il ne faut surtout pas rater cette échéance car si la relation contractuelle se poursuit après l'arrivée du terme, le contrat devient un CDI !

Exception : le CDD à objet défini prend fin avec la réalisation de l'objet pour lequel il a été conclu après un délai de prévenance d'au moins 2 mois.

Afin de compenser sa situation précaire, le salarié en CDD a droit à une indemnité de fin de contrat correspondant à 10 % de sa rémunération brute totale ou au taux prévu dans la convention collective applicable à l'entreprise. Toutefois, cette indemnité n'est pas due notamment :

- pour les contrats saisonniers ou d'usage ;
- pour les jeunes travaillant dans le cadre de leurs vacances scolaires ou universitaires (sauf s'ils viennent de finir leur scolarité ou que le CDD excède la période de vacances) ;
- lorsque le salarié refuse d'accepter la conclusion d'un CDI pour occuper le même emploi ou un emploi similaire avec une rémunération au moins équivalente ;
- lorsque le CDD se poursuit en CDI.

Peut-on rompre un CDD de manière anticipée ?

La rupture anticipée d'un CDD n'est possible que lorsque le Code du travail l'autorise.

La rupture du CDD est anticipée lorsqu'elle intervient, en cas de terme précis, avant la date d'échéance prévue ou, en cas de terme imprécis, avant l'expiration de sa durée minimale ou la réalisation de son objet (avant le retour de la personne absente, par exemple).

Sauf rupture d'un commun accord avec le salarié, un employeur peut mettre fin au CDD de manière anticipée uniquement dans les situations prévues par le Code du travail :

- faute grave du salarié ;
- force majeure ;
- inaptitude du salarié constatée par le médecin du travail.

Et attention, la rupture anticipée du CDD pour une autre raison ouvre droit, pour le salarié, à des dommages-intérêts correspondant au moins au montant des rémunérations qu'il aurait perçues jusqu'au terme du CDD, auxquels s'ajoute l'indemnité de fin de contrat.

De son côté, le salarié peut, lui aussi, moyennant un préavis, rompre son CDD lorsqu'il est embauché ailleurs en CDI.

À savoir : le CDD à objet défini peut être rompu par l'employeur ou le salarié, pour un motif réel et sérieux, 18 mois après sa conclusion puis à la date anniversaire de sa conclusion (24^e mois).

Manuel VALLEE

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes

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

AUDITIA - 100% FRIGORIFIQUE - 100% FROID - PHOTON - FROIDE MONTÉE

BESOIN DE FRAÎCHEUR ?

A CONSOMMER SANS MODÉRATION !

NOTRE OFFRE
FRIGORIFIQUE
MULTIPRODUITS
EST LÀ POUR
VOUS SERVIR !

VEHICULES NEBES CONTAINERS
100% FRIGORIFIQUES

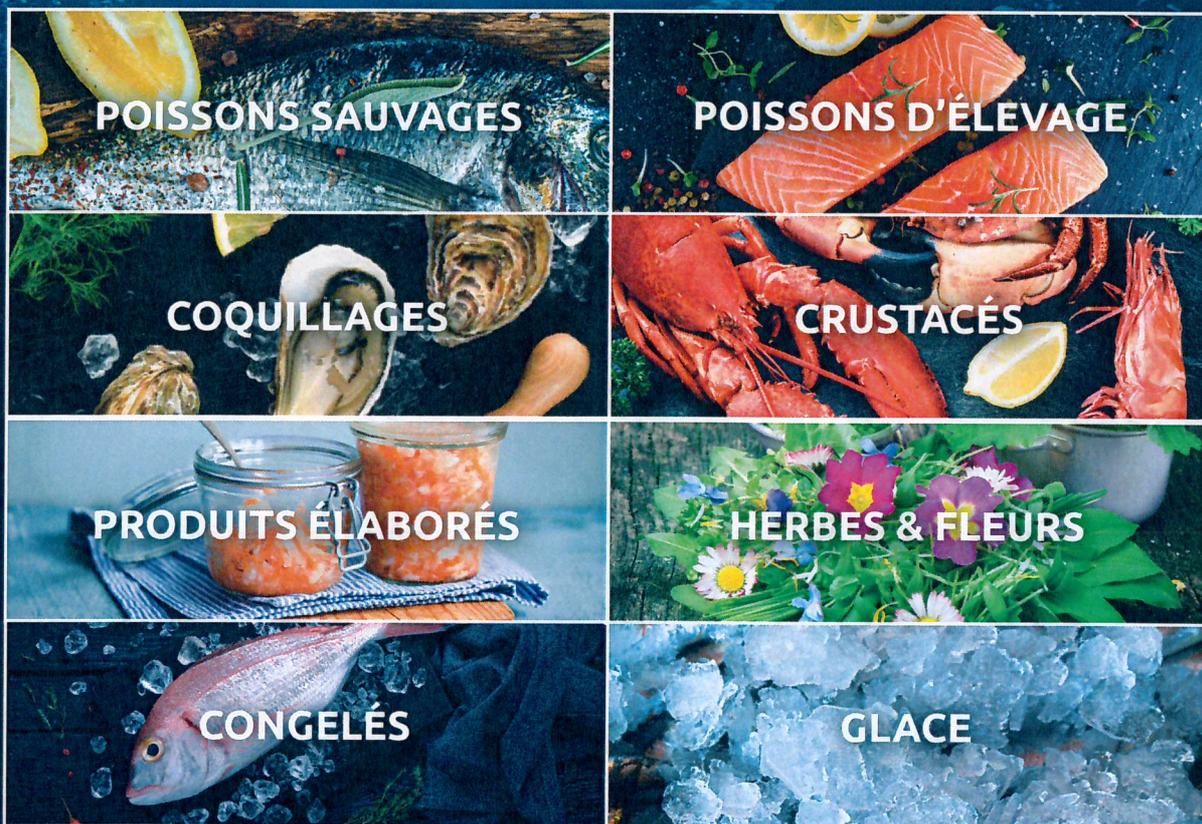
LOCATION COURTE, MOYENNE OU LONGUE DURÉE
100% FRIGORIFIQUE
www.petitforestier.fr

PETIT FORESTIER
La Location de Froid



L'EXPLORATEUR DE SAVEURS MARINES

www.lebeaupin.fr



POISSONS SAUVAGES

POISSONS D'ÉLEVAGE

COQUILLAGES

CRUSTACÉS

PRODUITS ÉLABORÉS

HERBES & FLEURS

CONGELÉS

GLACE

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**

SOCIAL

PAIE : UNE NOUVELLE MENTION

Depuis le 13 mai, les fiches de paie doivent inclure une rubrique supplémentaire, intitulée « dont évolution de la rémunération liée à la suppression des cotisations chômage et maladie », qui vise à informer le salarié du gain financier découlant des variations des taux de cotisation survenus en début d'année (suppression de la part salariale de la cotisation maladie, baisse de la cotisation chômage due par les salariés de 2,40 % à 0,95 % et hausse de la CSG de 1,7 point).

La valeur à indiquer face à cette nouvelle mention correspond à la différence entre, d'une part, la somme de la portion de la cotisation chômage qui n'est plus due depuis janvier (1,45 %) et de la part salariale de la cotisation maladie supprimée (0,75 %) et, d'autre part, le montant dû pour un taux de CSG de 1,7 %.

ARRÊTÉ DU 9 MAI 2018, JO DU 12

COMMENT GÉRER LES PROCHAINS JOURS FÉRIÉS ?

L'été approche et, avec lui, deux jours fériés que vous devrez gérer dans l'entreprise : le 14 juillet et le 15 août.

Durant ces deux jours fériés, vous pourrez, en principe, demander à vos salariés de travailler. À moins qu'un accord d'entreprise ou votre convention collective ne s'y opposent. Et le travail pendant ces jours fériés n'ouvrira droit à aucune majoration de salaire, sauf si votre convention collective le prévoit.

À l'inverse, vos salariés pourront bénéficier de repos à l'occasion du 14 juillet et du 15 août. Sachant que ceux qui auront au moins 3 mois d'ancienneté dans l'entreprise (y compris les travailleurs saisonniers) ne devront subir aucune perte de salaire.

Enfin, sauf disposition contraire de votre convention collective, aucune compensation n'est attribuée aux salariés lorsqu'un jour férié coïncide avec un jour de repos hebdomadaire (le samedi 14 juillet 2018, par exemple).

À noter Si le 14 juillet et le 15 août sont chômés dans votre entreprise, les salariés en vacances à ces dates ne devront pas se voir décompter de jours de congés payés. Ainsi, soit leur congé sera prolongé d'une ou de deux journées, soit une ou deux journées supplémentaires de congé devront être prises à un autre moment.



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



**La Fête de la Gastronomie
devient
Goût de France**

21, 22 et 23 septembre 2018

La Fête de la Gastronomie devient Goût de France

Vous êtes nombreux à vous interroger sur le devenir de la Fête de la Gastronomie. L'année 2018 annonce-t-elle la fin de la Fête de la Gastronomie ou une nouvelle étape à parcourir ensemble ? Voici quelques lignes qui répondront à vos interrogations...

Cette année représente une nouvelle étape pour la Fête de la Gastronomie depuis son lancement en 2011. Nous renouvelons notre reconnaissance à tous ceux qui ont permis à la Fête de la Gastronomie de rencontrer le succès populaire dont elle bénéficie aujourd'hui. Au fil des éditions, cet événement national s'est développé et a pu compter sur l'indéfectible soutien d'acteurs toujours plus nombreux. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez depuis toutes ces années car c'est vous qui faites vivre et évoluer la gastronomie française au quotidien.

La 8^{ème} édition marque pour tous un tournant majeur et le début de nouvelles aventures !

Dès 2018, la Fête de la Gastronomie change d'appellation pour se nommer « Goût de France ».

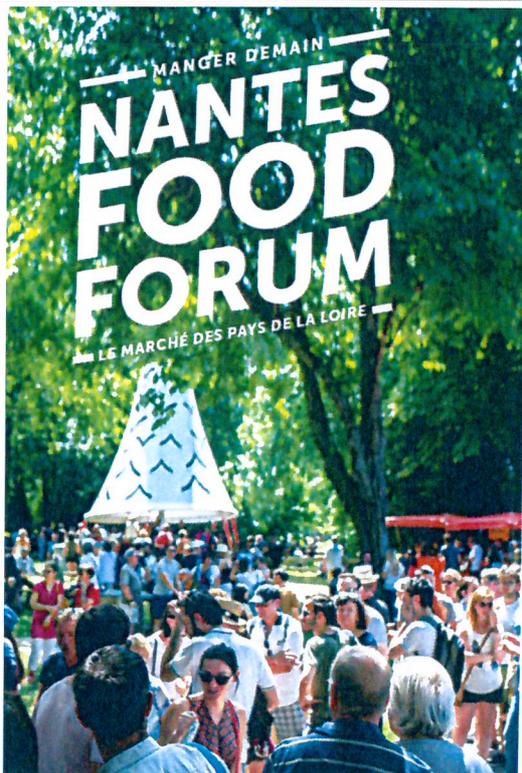
Ce changement de nom renforce les valeurs de l'événement qui s'articulera avec d'autres manifestations prévues au cours de l'année ; cela nous permettra de mieux valoriser la gastronomie et de coordonner les événements liés au patrimoine culinaire français.

Comme annoncé par le Premier Ministre lors du comité interministériel du tourisme le 19 janvier dernier, un plan d'action gouvernemental « Goût de France / Good France » a été décidé afin de faire rayonner à l'étranger l'excellence de notre gastronomie et de donner à voir, sur nos territoires, la qualité d'une alimentation saine, de saison, locale et économe de son environnement.

La Fête de la Gastronomie rebaptisée « Goût de France » RDV les 21- 22 et 23 septembre 2018

Ce grand rendez-vous populaire permet aux professionnels de partager avec le grand public leurs talents et leurs savoir-faire et terroirs !

Au travers de milliers d'événements divers et originaux, « Goût de France » continuera à vous faire (re)découvrir le patrimoine gastronomique français et son incroyable richesse. L'art culinaire de notre pays est un fabuleux vecteur de rayonnement culturel et touristique. « Goût de France » a l'ambition d'accompagner les meilleurs projets pour valoriser l'art de vivre à la française et continuer à mettre en valeur les savoir-faire de tous ses acteurs.



**Artisans alimentaires et producteurs, rejoignez-nous !
Venez valoriser vos produits et savoir-faire, et représentons ensemble l'excellence alimentaire ligérienne !**

**LE GRAND MARCHÉ DES PAYS DE LA LOIRE
REVIENT LE DIMANCHE 7 OCTOBRE 2018 DE 11H A 18H
QUAI FRANÇOIS MITTERRAND / ÎLE DE NANTES**

Du 3 au 7 octobre 2018 se déroule la deuxième édition du Nantes Food Forum à l'école d'Architecture de Nantes, décryptant l'alimentation de demain. Un événement inédit qui se veut comme un espace de débats et de partage d'initiatives à l'échelle globale, ponctué d'événements conviviaux !

En clôture de l'événement, Le Voyage à Nantes s'entoure des Chambres d'Agriculture des Pays de La Loire et de la Chambre des Métiers, de l'Artisanat des Pays de La Loire, de la Région Pays de la Loire, de Nantes Métropole, de l'ADEME et ses partenaires, pour rassembler les producteurs régionaux autour de ce Grand Marché des Pays de la Loire. De nouveaux producteurs et artisans sont attendus pour compléter ceux de l'édition dernière. Des initiatives entre chefs et producteurs sont possibles pour proposer un stand à manger.

LES CHIFFRES DE L'ÉDITION 2017
(1^{ère} ÉDITION)
**187 EXPOSANTS PRODUCTEURS
20 000 PARTICIPANTS**

EMPLACEMENT PAYANT APRÈS
SÉLECTION DE VOTRE CANDIDATURE

STAND	0 à 2,5 m.	2,5 à 5 m.	5 à 7,5 m.	7,5 à 10 m.
TARIF	25€	50€	75€	100€

CONTACTS ET INFORMATIONS :

SEVERINE BOSTRAL : SEVERINE.BOSTRAL@LVAN.FR - TEL : 02 72 65 32 4
LEO TRIMOUILLAS : LEO.TRIMOUILLAS@LVAN.FR - TEL : 02 72 65 32 76

PORTEURS DU PROJET



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES PROJET



CDD, MODE D'EMPLOI

Zoom sur les règles à suivre pour conclure un CDD.

L'été est propice à la conclusion de contrats à durée déterminée (CDD), que ce soit pour remplacer des salariés en vacances ou pour gérer la haute saison dans le secteur touristique. L'occasion de rappeler les règles particulières auxquelles ce contrat est soumis.

UN CONTRAT ÉCRIT

Obligatoirement écrit, le CDD doit mentionner notamment le motif précis pour lequel l'entreprise y recourt (remplacement, contrat saisonnier...), le poste de travail ainsi que, le cas échéant, le nom et la qualification professionnelle de la personne remplacée. Et ce contrat doit être transmis au salarié dans les 2 jours ouvrables suivant l'embauche.

UNE FIN PROGRAMMÉE

Le CDD conclu en raison d'un accroissement temporaire d'activité doit comporter un terme précisément fixé dès sa conclusion (contrat de date à date). Les contrats saisonniers et d'usage ainsi que les contrats visant à remplacer un salarié absent peuvent, eux, être conclus avec un terme précis ou imprécis. Dans tous les cas, le CDD doit indiquer sa date de fin lorsqu'il est à terme précis ou sa durée minimale lorsqu'il est à terme imprécis.

UNE RUPTURE AUTOMATIQUE

À l'arrivée de son terme (date de fin prévue au contrat, retour de la personne absente...), le CDD prend automatiquement fin sans que l'employeur ait, sauf clause contractuelle contraire, à respecter un délai de prévenance. Une échéance à ne pas rater car la poursuite du contrat après son terme le transforme en CDI !

Le salarié en CDD a droit à une indemnité de fin de contrat correspondant à 10 % de la rémunération brute totale qui lui a été versée ou au taux prévu dans la convention collective applicable à l'entreprise. Toutefois, cette indemnité n'est pas due notamment pour les contrats saisonniers ou d'usage, pour les jeunes travaillant pendant leurs vacances scolaires et lorsque le CDD se poursuit en CDI.

Une tâche précise et temporaire

Un employeur ne peut conclure un CDD que pour remplacer un salarié absent, pour faire face à un accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise, pour des emplois saisonniers (tourisme, agriculture...) ou pour des emplois pour lesquels, dans certains secteurs d'activité (hôtellerie-restauration, centres de loisirs...), il est d'usage constant de ne pas recourir au CDI raison de la nature de l'activité et caractère par nature temporaire de ces emplois (contrats d'usage).

ROMPRE AVANT LA FIN

Sauf accord avec le salarié, un employeur ne peut mettre fin au CDD de manière anticipée qu'en cas de faute grave du salarié, de force majeure ou d'incapacité du salarié constatée par le médecin du travail.



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



Teyssier
Depuis 1871

Un patrimoine
de caractère !

Créateur **CONCEPT** www.agence-concept.com



Contactez votre Télévendeuse ou votre Chef de Secteur et découvrez
la Maison Teyssier, Entreprise du Patrimoine Vivant, reconnue pour son savoir-faire de salaisonnier.



**Jean
Stalaven**

Teyssier
Depuis 1871

Jean Stalaven Proximité

13 rue de Brest - BP94 - 22120 YFFINIAC - 01 45 12 40 45