

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

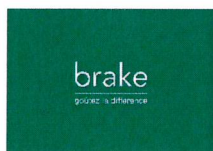
SITE INTERNET www.charcutiertraiteur44.fr

5- NOVEMBRE 2018

SOMMAIRE

- Edito des départements Région PAYS DE LOIRE
- Infos en bref
- Pourquoi adhérer en 2019 ?
- Prix Excellence Meilleur charcutier 2018
- Inaptitude au travail du salarié : comment la gérer ?
- Classement du Trophée National Meilleur Jambon cuit maison 2018
- Classement des concours Foie Gras et Boudin Blanc 2018
- Fin du Crédit Impôt Apprentissage
- Le rapport de gestion des petites sociétés commerciales
- Budget de la sécurité sociale : des baisses de charges en 2019

LES PARTENAIRES 2018



Infos en bref

Concours Artisanaux 2019

CONCOURS SAUCISSES MUSCADET ET AU VIN
MERCREDI 06 FEVRIER 2019

CONCOURS BOUDIN NOIR ET PATE DE CAMPAGNE
MERCREDI 13 MARS 2019

CONCOURS FROMAGE DE TETE ET SAUCISSON A L'AIL
MERCREDI 22 MAI 2019

TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2019
JEUDI 26 SEPTEMBRE 2019

CONCOURS BOUDIN BLANC ET FOIE GRAS
MERCREDI 09 OCTOBRE 2019

Formation Professionnelle

Lundi 04 MARS 2019 – CIFAM – Ste Luce sur Loire

Animé par :

Thème : LA CARTE PRINTEMPS ETE 2019

REUNIONS

Lundi 25 MARS 2019 Assemblée Générale à la CHAMBRE DES METIERS.

POLE EMPLOI

A MIS EN PLACE DES DISPOSITIFS POUR FACILITER VOS RECRUTEMENTS

Contactez votre conseiller Emploi

AFPR

PARCOURS TPME

Concrètement le 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.**

Avec le Parcours TPME vers l'emploi, 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.

Pour vos recrutements de personnel en VENTE (Appeler au bureau)

La formation POEC – en vente alimentaire – à NANTES ET ANGERS – sont terminées.

En partenariat avec OPCALIM – POLE EMPLOI – U2P – Les Fédérations Artisans Charcutiers Traiteurs 44/49 et les Boulangers 44/49.





Pourquoi adhérer en 2019 ?

**PARCE QU'ÊTRE CHARCUTIER – TRAITEUR - BOUCHER
C'EST AVANT TOUT PRODUIRE CHAQUE JOUR LE MEILLEUR POUR VOS
CLIENTS. CONSTRUISONS ENSEMBLE L'AVENIR DE NOTRE PROFESSION !**

L'adhésion vous permet de :

- **Défendre** nos droits et connaître nos obligations grâce à une représentation nationale (Confédération nationale, CGAD, U2P) et une reconnaissance de notre profession auprès des institutions publiques et parapubliques : Carsat, URSSAF, DDPP, Chambre de Métiers, DIRECCTE, etc.
- **Accès à tous les services de la CNCT** : Actualités concernant votre activité et abonnement (facultatif) au journal professionnel « CHARCUTERIE & GASTRONOMIE »
- **Être conseillé et informé** sur des questions règlementaires, juridiques, sociales avec un secrétariat toujours prêt à répondre à vos demandes et une mise à disposition de documents obligatoires, aides au recrutement, aides aux aménagements de laboratoires (convention CNO). Diffusion d'un journal départemental et régional.
Assemblée Générale : temps forts avec des intervenants (DIRECCTE, URSSAF, CARSAT...)
- **Pouvoir se former**, en participant à des stages proposés régulièrement afin de se perfectionner et pouvoir évoluer.
- **Participer aux concours artisanaux** (Pâté de campagne, Boudin noir, Pâté de tête, saucisson à l'ail, Saucisses au vin et au muscadet, Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison, Foie gras, Boudin blanc traditionnel et créatif) afin de nous faire connaître, d'améliorer notre image et de témoigner du dynamisme et de la créativité de vos produits de charcuterie et traiteur.
- **Recruter** en diffusant offres d'emplois, recherche d'apprentis
- **Accéder** au contrat groupe préférentiel Protection Juridique qui permet d'avoir recours à un avocat pour les litiges liés à votre commerce ET à la MUTUELLE ARTVIE'SANTE – Tarif préférentiel pour les énergies, les analyses bactériologiques.

Prix préférentiels auprès de nos Partenaires :

- Le **LABORATOIRE INOVALYS** pour vos analyses bactériologiques
- **ACE CONTROLES** et la **SOCOTEC** pour les contrôles de vos installation électricité, gaz, accessibilité
- **COLLECTIF ENERGIE** (recherche de tarif auprès des fournisseurs d'Electricité et Gaz).

inovalys



- **Concours MAF** (Meilleur Apprenti de France) CHARCUTIER : Sélection départementale et régionale
- **SERBOTEL** en Octobre 2019 : Organisation de nombreux concours.

10 rue de la Jalousie – 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE - ☎ 02.51.85.08.66 - ✉ charcutiertraiteur44@orange.fr

www.charcutiertraiteur44.fr



www.facebook.com/FACT44/



EDITO 44

Chers Collègues

La fin de l'année arrive déjà à grands pas et avec elle les réveillons de Noël et du nouvel an. Les spécialités charcutières de fin d'année vont prendre place dans nos vitrines : le foie gras, les boudins blancs nature et truffé, les galantines et d'autres produits...

Un petit retour d'ailleurs sur nos concours régionaux de boudin blanc et foie gras qui ont rencontré un franc succès y compris au-delà de notre département avec plus de soixante participants cette année et ce grâce au très bon travail de Maryvonne et Jean-Michel qui passent beaucoup de temps pour que nos concours soient une réussite.

Certains candidats sont primés depuis déjà quelques années, preuve que la régularité et de la qualité de leurs produits car Jean-Michel change régulièrement les jurys et cela donne du crédit aux lauréats qui sont fiers de leurs réalisations et de leurs récompenses. Nous les félicitons et bravo à eux.

Bravo à Joël JOLY régulièrement primé dans nos concours régionaux et qui a reçu le prix du Charcutier de l'année 2018. Félicitations à toi car tu représentes bien notre profession de charcutier traiteur et nous te remercions pour tes participations.

Je reviendrais également sur le salon de la Boucherie Charcuterie Traiteurs à ANGERS, qui a tenu toutes ses promesses pour sa 3^{ème} édition. Des fournisseurs toujours présents et heureux de pouvoir prendre un peu de temps pour pouvoir discuter avec leurs clients.

Enfin un petit mot d'encouragement à nos 12 apprentis(es) qui vont s'affronter le 10 décembre lors de la finale du MAF Départemental après avoir déjà passé les sélections internes du CIFAM.

Nous leur souhaitons bonne chance et que le(a) meilleur(e) gagne et qu'il (elle) représente fièrement la Loire-Atlantique au MAF Régional qui aura lieu cette année à Nantes, les 14 et 15 janvier 2019.

Une parenthèse d'ailleurs pour remercier tous les artisans qui prennent le temps de former les jeunes et il faut continuer : c'est l'avenir de notre profession.

Il est temps pour moi de vous souhaiter de très belles fêtes de fin d'année, que celles-ci soient propices à vos entreprises et passer de très bons moments en famille.

Stéphane BRHIER
Co-Président



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



EDITO 49

Chers collègues adhérents,

Tout d'abord, je voudrais remercier les membres du bureau, sur lesquels nous avons pu compter et qui se sont investis dans les 2 animations proposées cette année. Un très grand merci à Anne-Marie et Christian BOUE qui ont œuvrés pendant de nombreuses années au sein de notre bureau et nous leur souhaitons une agréable retraite bien méritée.

Quelques rappels :

- Devant le manque de vendeur/vendeuse qualifié(e) la formation "POEC vendeur/vendeuse en Alimentation a démarré depuis le 31 Octobre avec une dizaine de participants et prendra fin le 23 Novembre 2018. Alors si vous êtes en recherche ou en prévision d'embauche, n'hésitez pas à aller rencontrer les stagiaires lors du job-dating organisé le mardi 20 Novembre 2018 à partir de 13h30 sur le lieu de formation Foyer DAVID 22 rue David d'Angers à Angers.

D'autre part, cette année, le MAF Régional se tiendra en Loire Atlantique dans les locaux du CIFAM les 14 et 15 Janvier 2019. Concours qui se déroulera sur 2 jours pour mettre nos jeunes en conditions réelles pour le MAF National à Paris.

La fin d'année arrive à grand pas, bonnes ventes à tous et joyeuses fêtes.

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

Je tiens à remercier tous les adhérents qui ont participé au concours du jambon maison, ainsi qu'aux différents autres concours. Il est toujours appréciable de parler des produits que nous fabriquons.

Le concours régional des apprentis aura lieu à Nantes les 14 et 15 janvier. Pas de concours en Mayenne, il y a que deux candidats. Ils sont donc qualifiés pour le régional.

Bonne fête de fin d'année et bon courage.

J Rabbé



La Référence !

**FROID
&
CUISINE PROFESSIONNELLE**

ÉTUDE • VENTE • INSTALLATION • S.A.V.

Concessionnaire :

FRIMA
SERVICE PARTNER AGRÉÉ

RATIONAL
SERVICE PARTNER AGRÉÉ

CAPIC
Depuis 1950

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,

Nous voudrions remercier tous les participants pour le concours du Trophée National meilleur jambon blanc cuit maison 2018 qui s'est déroulé le 27 septembre 2018 à Laval

1^{er} Mme DUBOIS Aline à la Ferté Bernard

2^{eme} Mr BRISSET Christophe du Mans

3^{ème} Mr BURET Pascal à St Rémy des Monts



Pour adhérents de la Sarthe 72

Nous reconduisons les sacs sous une autre forme plus pratique,

Le syndicat a décidé de refaire l'opération de 100 sacs pliables réutilisable pour une valeur de 200€.

Une participation de 50€ pour nos adhérents sera demandée pour les obtenir et sera distribuer avant les fêtes de fin d'année.

Pour les réserver, contactez Mr et Mme VINTER Cédric

☎ 02-43-29-30-21 ou par mail charcuterie.vinter@orange.fr

DATES À RETENIR

- Concours régional du meilleur apprenti le départemental le 3 décembre 2018 au MANS au CFA.
- Concours régional du meilleur apprenti MAF le régional le 14 et 15 janvier 2019 à Nantes.
- Banquet le Dimanche 3 février 2019 à « la clé des champs à Champagné »
- Porte ouverte du CFA 9 mars 2019 Visite du nouveau laboratoire des charcutiers
- Printemps des Rillettes du Dimanche 16 mars au 24 mars 2019
- Arche de la nature le Dimanche 24 mars 2019

Le bureau et moi-même vous souhaitons de bonnes et excellentes fêtes de fin d'année et bon courage à tous.

EDITO 85

Chers collègues,

La dernière réunion régionale a eu lieu à Angers le lundi 15 octobre 2018 dernier où nous avons évoqué l'organisation du concours régional MAF 2019 qui se passera au CIFAM de SAINTE LUCE SUR LOIRE SUR DEUX JOURS afin de mettre les candidats en situation de finale MAF. Tous les syndicats départementaux prennent en charge les chambres pour l'hébergement des jeunes durant le concours (2 jeunes par départements).

Nous aurons besoin d'un volontaire pour juger les candidats le mardi 15 janvier 2019 dans l'après-midi (l'heure sera défini ultérieurement) au CIFAM de Nantes.

Le concours départemental aura lieu à ESFORA **le lundi 3 décembre 2018**. La remise des prix se fera vers 17 heures (même lieu).

La remise de prix du trophée du meilleur jambon cuit national a eu lieu à Angers au salon de la boucherie charcuterie.

Les résultats sont les suivants :

1^{er} prix départemental : Michel Soulet à Landeronde

2^{ème} prix départemental : Maison Planchot, Espace Gourmets aux Herbiers

3^{ème} prix départemental : Mickaël Boutolleau à Saint Gervais

1^{er} prix régional : Doussin François à Mouilleron le Captif

En ce qui concerne l'actualité du syndicat vendéen, il serait important de pouvoir se regrouper afin de décider de l'avenir du syndicat, nous avons besoin de créer un bureau afin de régulariser les comptes et éventuellement créer une animation à l'échelon départemental pour faire parler de nous « en bien » !

La cotisation annuelle du syndicat reste inchangée soit 300€ revue et protection juridique.

Vous recevrez prochainement l'appel de cotisation.

De plus vous allez recevoir pour la société Promoplast 150 sacs cordelettes réutilisables floqués CNCT CHARCUTIER TRAITEUR VENDEEN : UN SAVOIR FAIRE. UN ACCUEIL. UN TERROIR.

Offerts par le syndicat des charcutiers traiteurs de Vendée.

Nous vous souhaitons, à toutes et à tous, de très bonnes fêtes de fin d'année 2018.

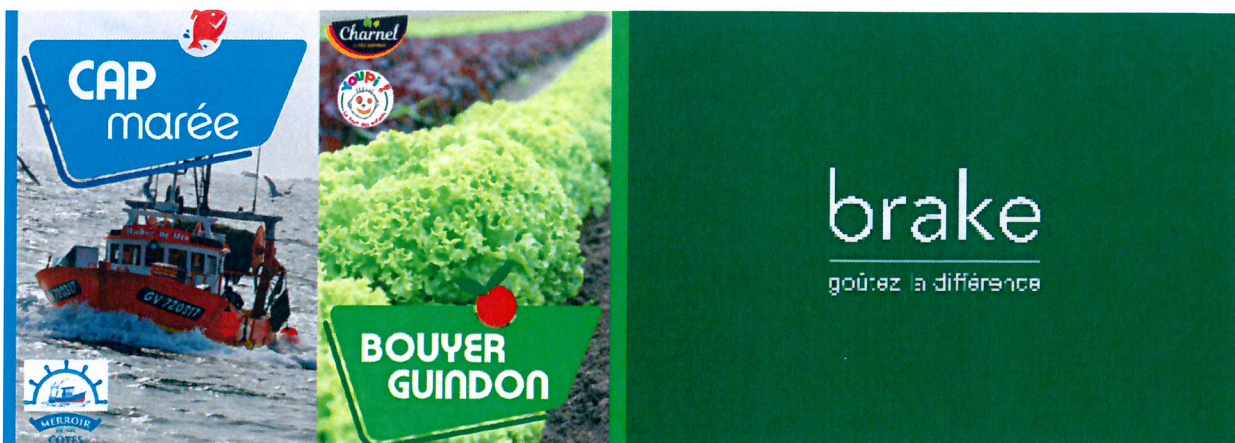
Dans l'attente de la nomination d'un nouveau Président

Avec nos sincères salutations.

Pour le syndicat des Charcutiers Traiteurs de Vendée

Les co-Présidents par intérim -

François DOUSSIN et Michel SOULET





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**

CLASSEMENT DU TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2018

CATEGORIE CHARCUTIER

1er Prix national 2018	CHELET Christophe - 44
1e Prix régional PAYS DE LOIRE	DOUSSIN François - 85
1er Prix Départemental 44	BERNIER Laurent
2e Prix Départemental 44	POTREL Olivier
3e Prix Départemental 44	GACHET Christophe
1er Prix Départemental 49	TESTARD Florent
2e Prix Départemental 49	GRETEAU Thierry
3e Prix Départemental 49	BREMOND Philippe
1er Prix Départemental 53	COLLET Eric
2e Prix Départemental 53	LEMONNIER Arnaud
3e Prix Départemental 53	CHAUVEAU Jérôme
1er Prix Départemental 72	DUBOIS Aline
2e Prix Départemental 72	BRISSET Christophe
3e Prix Départemental 72	BURET Pascal
1er Prix Départemental 85	SOULET Michel
2e Prix Départemental 85	PLANCHOT
3e Prix Départemental 85	BOUTOLLEAU Mickaël

Hors PAYS DE LA LOIRE

1ER Prix Régional	AUFRADET Alexandre - 77
2ème Prix Régional	RAPENNE Stéphan - 91
3ème PRIX REGIONAL	CHABOT Eric - 58

CATEGORIE BOUCHER pays de la LOIRE

1ER Prix Régional	FRETEAU Sébastien
2ème Prix Régional	AUBERT Olivbier
3ème PRIX REGIONAL	DOIRE Mickaël

**Les membres du jury
le 27/09/20218
CFA LAVAL**



Remise des prix A ANGERS Le 15/10/2018

SALON DE LA BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TRAITEUR

Au parc des expositions



Les ALUREATS ET NOS PARTENAIRES



1^{ER} PRIX NATIONAL ET 1^{ER} PRIX REGION PAYS DE LA LOIRE



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

Peix Excellence du Meilleur
Charcutier de l'année 2018

Joël JOLY

Charcuterie du Lac

ST PHILBERT DE GD LIEU



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

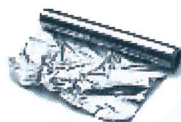
Découvrez nos gammes de produits adaptés aux exigences de la Restauration Commerciale.



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.



RESULTATS DES CONCOURS REGIONAUX - PAYS DE LA LOIRE 2018

CLASSEMENT CONCOURS DE FOIS GRAS DE CANARD NATURE 2018

1 ^{er}	BRISON LAURENT	44 NANTES
2 ^{ème}	JOUSSEAUME ANTHONY	44 VERTOU
3 ^{ème}	PROUX SEBASTIEN	44 CLISSON
4 ^{ème}	BRISSET CHRISTOPHE	72 LE MANS
5 ^{ème}	GUYOT OLIVIER	44 LA CHAPELLE DES MARAIS

CLASSEMENT CONCOURS BOUDIN BLANC NATURE 2018

1 ^{er}	GODET DOMINIQUE	49 DOUE LA FONTAINE
2 ^{ème}	CHAUVEAU JEROME	53 BAIS
3 ^{ème}	PROUX SEBASTIEN	44 CLISSON
4 ^{ème}	GACHET CHRISTOPHE	44 VALLET
5 ^{ème}	JOUSSEAUME ANTHONY	44 VERTOU

CLASSEMENT CONCOURS BOUDIN BLANC CREATIF 2018

1 ^{er}	CHAUVEAU JEROME	53 BAIS	FOIE GRAS ET FIGUES
2 ^{ème}	JOLY JOEL	44 ST PHILBERT GD LIEU	ECREVISSES ET SALICORNES
3 ^{ème}	GRETEAU THIERERY	49 INGRANDES S/LOIRE	POMMES ET CALVADOS



BESOIN DE FRAÎCHEUR ?

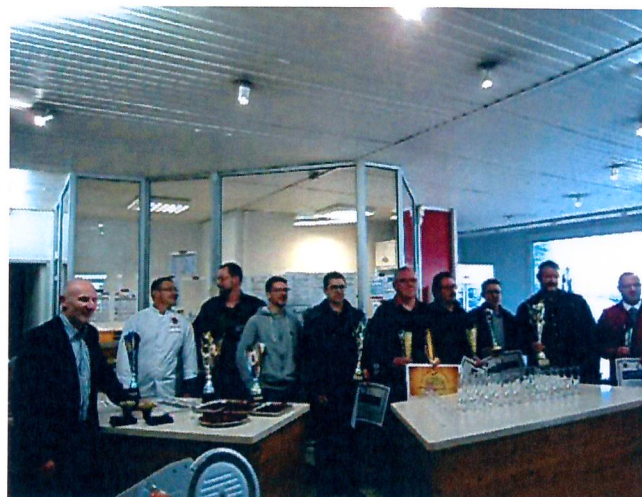
A CONSOMMER SANS MODÉRATION !

NOTRE OFFRE FRIGORIFIQUE MULTIPRODUITS EST LÀ POUR VOUS SERVIR !

100% FRIGORIFIQUES

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

PETIT FORESTIER
La Loueur du Froid



la Corpo

LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS

Fondé par les Bouchers de Paris au début du XXe siècle, c'est aujourd'hui la référence des métiers de bouche et le spécialiste des fournitures et matériels professionnels.

PRIMEURS

BOUCHERS

RESTAURATEURS

BOULANGERS

CHARCUTIERS

8000

**CLIENTS CONSEILLÉS ET
SERVIS**

COLLECTIVITÉS

POISSONNIERS

TRAITEURS

**VOTRE COMMERCIAL
JEAN FRANÇOIS
LECOURBÉ**

06 83 89 97 68



la Corpo

www.lacorpo.com

Inaptitude au travail d'un salarié : comment la gérer ?

Qu'ils soient d'origine professionnelle ou non professionnelle, un accident ou une maladie peuvent rendre inapte un salarié à occuper son poste de travail. Mais encore faut-il que cette inaptitude soit reconnue par le médecin du travail. Et si tel est le cas, quelles sont les solutions qui s'offrent à l'employeur ? Zoom sur les règles à mettre en œuvre lorsqu'un salarié de l'entreprise n'est plus en mesure d'exercer son emploi.

Un avis d'inaptitude délivré par le médecin du travail

Le médecin du travail est le seul autorisé à déclarer qu'un salarié est inapte à occuper son emploi.

Un examen médical et une étude de poste

Seul le médecin du travail est habilité à reconnaître l'inaptitude d'un salarié à occuper son poste de travail dans l'entreprise. L'inaptitude du salarié pouvant être constatée, notamment, lors d'une visite de reprise après un arrêt de travail pour maladie, lors de la visite médicale d'embauche lorsque le salarié bénéficie d'un suivi médical renforcé ou bien lors d'une visite médicale réalisée à la demande du salarié ou de l'employeur.

Attention : *la reconnaissance de l'invalidité du salarié par l'Assurance maladie, quelle que soit la catégorie d'invalidité retenue, n'équivaut pas à son inaptitude au travail.*

Afin d'apprécier l'aptitude d'un salarié à occuper son emploi, le médecin du travail doit réaliser au moins un examen médical, accompagné, le cas échéant, des examens complémentaires permettant un échange avec le salarié sur les mesures d'aménagement, d'adaptation ou de mutation de poste ou la nécessité de proposer un changement de poste. Sachant qu'une deuxième visite médicale peut, à la demande du médecin du travail, être organisée dans les 15 jours suivant le premier examen.

En outre, le médecin du travail doit procéder à une étude du poste de travail du salarié et des conditions de travail dans l'entreprise. Une fois ces démarches accomplies, il doit encore, avant de prendre sa décision, échanger l'employeur afin que ce dernier puisse faire valoir ses observations quant aux avis et propositions émises (aménagement, adaptation ou mutation du poste de travail, notamment).

En pratique : *les échanges entre le médecin du travail et l'employeur peuvent s'effectuer par tout moyen, à savoir en face-à-face, par courrier ou encore par téléphone.*

Un avis médical motivé

Dès lors qu'il constate qu'aucune mesure d'aménagement, d'adaptation ou de transformation du poste occupé n'est possible et que l'état de santé du travailleur justifie un changement de poste, le médecin du travail déclare le salarié inapte.

Il rédige alors un avis d'inaptitude qui doit être motivé par des conclusions écrites assorties d'indications relatives au reclassement du salarié. Il peut ainsi préciser les capacités du salarié à exercer l'une des tâches existantes dans l'entreprise ou à suivre une formation le préparant à occuper un poste adapté. À l'inverse, le médecin du travail peut indiquer, par exemple, « que tout maintien du salarié dans un emploi serait gravement préjudiciable à sa santé ».

À savoir : *l'employeur, tout comme le salarié, peut contester les avis, les propositions écrites et les indications reposant sur des éléments de nature médicale émises par le médecin du travail dans un délai de 15 jours auprès du conseil de prud'hommes. L'employeur devant informer le médecin du travail de cette contestation, et ce même si elle émane du salarié.*

Une obligation de reclassement incombant à l'employeur

Sauf avis contraire du médecin du travail, l'employeur est tenu de rechercher un emploi de reclassement pour le salarié reconnu inapte à occuper son poste dans l'entreprise.

Où rechercher un poste de reclassement ?

L'employeur doit rechercher un emploi de reclassement correspondant aux capacités du salarié reconnu inapte à occuper son poste. Une obligation qui revêt les mêmes caractéristiques que l'inaptitude du salarié soit d'origine professionnelle (accident du travail ou maladie professionnelle) ou non professionnelle.

Exception : *l'employeur est dispensé de l'obligation de rechercher un emploi de reclassement pour le salarié si le médecin du travail indique dans l'avis d'inaptitude que « tout maintien du salarié dans un emploi serait gravement préjudiciable à sa santé » ou que « l'état de santé du salarié fait obstacle à tout reclassement dans un emploi ».*

L'employeur doit effectuer sa recherche d'emploi de reclassement parmi les postes disponibles (même en CDD) dans l'entreprise, mais également au sein des entreprises du groupe auquel il appartient. Étant précisé que cette obligation se limite aux entreprises situées sur le territoire national et dont les activités, l'organisation ou le lieu d'exploitation permettent d'assurer la permutation de tout ou partie du personnel.

Important : *l'employeur doit consulter le comité social et économique (ou, le cas échéant, les délégués du personnel) avant de proposer un poste de reclassement au salarié.*

Comment formuler une offre de reclassement ?

Les offres de reclassement que l'employeur soumet au salarié inapte doivent être précises et sérieuses, c'est-à-dire mentionner la qualification du poste, la rémunération et les horaires de travail. Et même si la loi ne prévoit aucun formalisme, il est fortement recommandé à l'employeur de formuler ces offres par écrit.

Précision : *les juges admettent que l'employeur limite ses offres de reclassement en fonction des souhaits émis par le salarié, notamment quant au secteur géographique des emplois proposés. Là encore, il est conseillé à l'employeur de recueillir la position du salarié par écrit.*

Une procédure de licenciement à respecter

Si la tentative de reclassement du salarié échoue, l'employeur peut prononcer un licenciement pour inaptitude.

Lorsque la recherche de reclassement aboutit à une absence d'emploi disponible ou que le salarié inapte refuse les offres de reclassement qui lui sont proposées, l'employeur doit informer ce dernier par écrit des motifs s'opposant à son reclassement. Il peut ensuite engager une procédure de licenciement pour inaptitude.

Quelles sont les démarches à accomplir ?

Si le salarié reconnu inapte a signé un contrat de travail à durée indéterminée, l'employeur doit suivre la procédure de licenciement pour motif personnel. Autrement dit, l'employeur convoque le salarié à un entretien préalable au licenciement, puis lui adresse une lettre de rupture. Cette lettre devant indiquer le motif du licenciement, à savoir l'inaptitude du salarié, et l'impossibilité de le reclasser sur un autre emploi ou la dispense de reclassement formulée par le médecin du travail.

À noter : *le licenciement pour inaptitude d'un salarié dit « protégé » (représentants du personnel, conseillers prud'hommes...) requiert l'autorisation de l'inspecteur du travail.*

S'agissant d'un contrat à durée déterminée (CDD), l'employeur peut le rompre de manière anticipée dès lors que le salarié est reconnu inapte et que son reclassement est impossible (absence de poste disponible, refus des offres de reclassement ou préconisation du médecin du travail).

Attention : *au-delà de la procédure légale, l'employeur doit respecter les dispositions prévues par sa convention collective en matière de licenciement pour inaptitude.*

Quelles sont les indemnités à verser au salarié ?

Le salarié licencié pour une inaptitude d'origine non professionnelle doit percevoir l'indemnité légale de licenciement prévue par le Code du travail ou, si elle est plus favorable, celle mentionnée dans la convention collective applicable à l'entreprise. Et il n'a pas droit à une indemnité compensatrice de préavis sauf convention collective plus favorable.

Lorsque l'inaptitude du salarié est d'origine professionnelle, son indemnité légale de licenciement est, en l'absence de dispositions conventionnelles plus favorables, multipliée par 2. Et il a droit à une indemnité compensatrice de préavis.

À savoir : le salarié qui a refusé, sans motif légitime, un emploi de reclassement correspondant à ses capacités et comparable à son précédent emploi (même rémunération, notamment) et qui est licencié en raison d'une inaptitude d'origine professionnelle perd son droit à l'indemnité compensatrice de préavis et au doublement de l'indemnité légale de licenciement. En outre, l'employeur doit, le cas échéant, verser une indemnité compensatrice de congés payés au salarié.

Dans le cadre de la rupture anticipée d'un CDD en raison de l'inaptitude du salarié, ce dernier a droit, outre l'indemnité de fin de contrat, à la même indemnité que celle qu'il aurait perçue s'il avait été licencié.

En complément : l'employeur n'est soumis à aucun délai particulier pour tenter de reclasser un salarié inapte, le licencier ou rompre son CDD de manière anticipée. Toutefois, si dans le mois suivant la visite de reprise du travail ayant donné lieu à l'avis d'inaptitude, l'employeur n'a pas reclassé le salarié ou mis un terme à son contrat de travail, il doit alors reprendre le versement de sa rémunération correspondant à l'emploi précédemment occupé. Et ce, jusqu'à ce que le salarié reprenne un emploi dans l'entreprise ou que son contrat de travail soit rompu.

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 Mouilleron-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 - RCS SAINT-NAZAIRE n° 441 499 031 - Photos : Pierre Mouton

FIN DU CRÉDIT D'IMPÔT APPRENTISSAGE

Les entreprises qui emploient des apprentis bénéficient, sous certaines conditions, d'un crédit d'impôt égal à 1 600 € par année civile, multipliés par le nombre moyen annuel d'apprentis dont le contrat a été conclu depuis au moins 1 mois. Ce montant étant porté à 2 200 € pour les apprentis ayant un statut particulier, comme les travailleurs handicapés.

Cet avantage fiscal sera supprimé à compter du 1^{er} janvier 2019, tout comme les différentes aides financières versées aux employeurs d'apprentis par les régions ou l'État.

L'ensemble de ces dispositifs sera remplacé par une aide financière unique octroyée par l'État, dont le montant doit encore être fixé par décret. Cette aide, réservée aux entreprises de moins de 250 salariés, ne concernera toutefois que les contrats d'apprentissage conclus afin de préparer un diplôme équivalant au plus au baccalauréat.

ART. 27, LOI N° 2018-771 DU 5 SEPTEMBRE 2018, JO DU 6

Précision Le montant de l'aide unique pourrait s'élever à 6 000 € par contrat d'apprentissage sur 2 ans.



LE RAPPORT DE GESTION N'EST PLUS OBLIGATOIRE DANS LES PETITES SOCIÉTÉS COMMERCIALES

Les petites sociétés commerciales sont désormais dispensées d'établir un rapport de gestion à la clôture de chaque exercice. Plus précisément, sont concernées par cette mesure les entreprises qui, à la clôture du dernier exercice, ne dépassent pas deux des trois seuils suivants :

- 4 M€ de total de bilan ;
- 8 M€ de chiffre d'affaires net ;
- 50 salariés (en moyenne).

Cette dispense s'applique aux exercices clos à compter du 11 août 2018.

Rappelons que jusqu'alors, seules les petites sociétés unipersonnelles (EURL et SASU) dont l'associé unique, personne physique, assume la gérance ou la présidence, étaient dispensées d'établir un rapport de gestion.

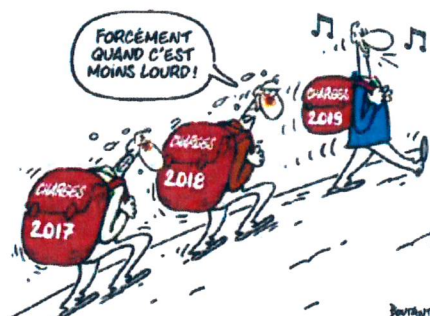
ART. 55 IV, LOI N° 2018-727 DU 10 AOÛT 2018, JO DU 11

Important Le rapport de gestion expose notamment la situation de la société et son activité pendant l'exercice écoulé. Très utile aux associés, il leur permet de connaître l'analyse des dirigeants sur les comptes de la société.

BUDGET DE LA SÉCURITÉ SOCIALE : DES BAISSES DE CHARGES AU MENU

Les entreprises devraient voir leurs charges sociales diminuer en 2019.

Actuellement en discussion au Parlement, le projet de loi de financement de la Sécurité sociale pour 2019 officialise et précise les réductions de cotisations sociales patronales précédemment annoncées par le gouvernement. Décryptage.



LA COTISATION MALADIE

Pour compenser la suppression du crédit d'impôt pour la compétitivité et l'emploi (CICE) en janvier prochain, la cotisation d'assurance-maladie mise à la charge des employeurs diminuerait de 13 % à 7 %. Cette réduction s'appliquerait aux rémunérations correspondant aux périodes d'emploi courant à compter du 1^{er} janvier 2019 et n'excédant pas 2,5 Smic (soit, en 2018, 44 954 € par an, montant qui devrait être revalorisé en 2019).

LA RÉDUCTION GÉNÉRALE DES COTISATIONS PATRONALES

La réduction générale des cotisations patronales sur les rémunérations inférieures à 1,6 Smic serait élargie. Ainsi, à partir de janvier 2019, elle s'appliquerait aux cotisations de retraite complémentaire obligatoire (Agirc-Arrco, notamment). Puis, en octobre, elle serait étendue à la cotisation d'assurance chômage (hors AGS). Pleinement déployée, cette mesure aboutirait à exonérer les employeurs de la plupart des cotisations et contributions sociales sur les rémunérations équivalentes au Smic.

LES EXONÉRATIONS SPÉCIFIQUES AUX CONTRATS AIDÉS

Les exonérations spécifiques de cotisations sociales patronales attachées aux contrats d'apprentissage et aux contrats de professionnalisation conclus avec des demandeurs d'emploi de 45 ans et plus seraient supprimées à partir du 1^{er} janvier 2019. Et ce afin que ces contrats puissent bénéficier, à partir de cette date, des allègements généraux renforcés (y compris sur la cotisation d'assurance chômage), devenus plus favorables pour les employeurs.

Indépendantes : vers un congé de maternité plus long

À l'instar des salariées, les travailleuses indépendantes bénéficieraient, dès l'année prochaine, d'un congé de maternité indemnisé pouvant aller jusqu'à 112 jours, au lieu de 74 jours actuellement. À condition d'interrompre leur activité professionnelle pendant au moins 56 jours (contre 44 jours aujourd'hui).

HEURES SUPPLÉMENTAIRES

En septembre prochain, les heures supplémentaires et complémentaires seraient exonérées des cotisations salariales d'assurance vieillesse et de retraite complémentaire. Un gain de pouvoir d'achat estimé, en moyenne, selon le gouvernement, à 200 € par an pour un salarié.



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

Jean Stalaven

*vous invite à découvrir
ses saveurs festives*

2018



*Saint-Jacques sur lit
de poireaux et foie gras,
croûte en jalousie*



*Dauphinois gratiné
et cuisiné aux cèpes*



**Jean
Stalaven**

Ensemble, enchantons les fêtes !

01 45 12 40 45 Jean Stalaven - 13 rue de Brest - 22120 Yffiniac