



JOURNAL  
03/2020

# Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs & Traiteurs Région Pays de la Loire

## SOMMAIRE

INFOS EN BREF

LE DOCUMENT UNIQUE

OPCO EP - Formation professionnelle

PLAN DE RELANCE DE L'APPRENTISSAGE

Les contenants des clients

Etiquetage plats cuisinés et produits transformés

N° Vert COVID-19 Pays de la LOIRE

Comment déjouer les tentatives de fraude

Protocole accord Gendarmerie

Forum des Métiers de Bouche

Chers collègues,

Cette crise sanitaire, toujours d'actualité, laissera forcément des traces pour une partie de nos entreprises. Je pense avant tout aux entreprises faisant essentiellement une activité de traiteur événementiel, mariages, associations, entreprises, familles, pour qui leurs commandes se sont réduites quasiment au néant. Ces dernières semaines ont été particulièrement compliquées du fait des annulations et report de dates, difficiles à planifier pour les prochaines semaines et mois à venir.

Tout d'abord, cela se traduit par un bilan financier à la baisse considérable, apparaissent des difficultés économiques exceptionnelles auxquelles les entreprises doivent faire face, la trésorerie se tend sans savoir avec certitude le moment où l'activité traiteur pourra repartir pleinement, mais aussi un bilan humain dont nous sommes incapables de mesurer les conséquences sur l'aspect psychologique des chefs d'entreprises et de leurs collaborateurs. Sachez que nous vous assurons de toute notre sympathie et de notre soutien.

La rentrée prochaine se prépare, vous faites le choix d'accueillir un ou une apprenti(e), une aide de 5000 € a été accordée pour un apprenti mineur et de 8000 € pour un apprenti majeur.

La CNCT a mis à disposition une affiche spécial recrutement d'apprenti dans le dernier numéro de charcuterie et gastronomie et sur le site INTERNET.

Nous organisons à ce sujet un forum de l'apprentissage et du recrutement par le biais de la CGAD (boulangerie, boucherie et charcuterie) les 11 et 12 septembre prochain dans nos locaux de la Maison des Alimentaire - rue de la jalousie à sainte Luce sur Loire en lien avec les partenaires sociaux ( URMA-CIFAM, Maison Familiale ,Pôle Emploi, la Mission Locale, l'Outil en Main... ).

Notre assemblée générale du 23 mars dernier ayant été annulée, elle est reportée au lundi 28 septembre prochain dans l'amphi de l'URMA-CIFAM ; nous vous ferons part de l'ordre du jour dans notre prochaine édition. Venez nous rejoindre, car cette crise sanitaire inédite et sans précédent a changé bien des choses de nos habitudes, et nous avons besoin de vos avis et de vos remarques.

Nous avons programmé les concours du fromage de tête et saucisson à l'ail au 16 septembre ; Le foie gras, boudin blanc et boudin blanc créatif le 7 octobre. Le trophée national du jambon blanc le 1er Octobre est organisé par la Vendée.

Je vous renouvelle, chers collègues, mes sincères salutations.

Olivier POTREL

### Assemblée Générale : Lundi 28 SEPTEMBRE 2020 – URMA CIFAM

### Concours Artisanaux 2020 – les dates à inscrire sur vos agendas

- FROMAGE DE TETE ET SAUCISSON A L'AIL FUME  
Mercredi 16 SEPTEMBRE 2020
- TROPHEE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2020  
Jeudi 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2020 à l'ESFORA - 85000 LA ROCHE S/YON – Vendée
- BOUDIN BLANC NATURE ET CREATIF + FOIE GRAS DE CANARD NATURE  
Mercredi 07 OCTOBRE 2020

---

### FORMATION PROFESSIONNELLE

- LUNDI 05 OCTOBRE 2020  
Amphi cuisine URMA CIFAM – STE LUCE SUR LOIRE
- LUNDI 19 OCTOBRE 2020  
L'Entretien Professionnel – Salle CGAD – STE LUCE SUR LOIRE

---

### ANIMATION CGAD – Maison des Alimentaires – SAINTE LUCE SUR LOIRE

#### NOUVEAU

Animation sur l'apprentissage des Métiers de l'Alimentaire

**VENDREDI 11 SEPTEMBRE de 14h30 à 19h et SAMEDI 12 septembre 2020 de 9h à 17h.**

Présentation et animation d'ateliers par CHAQUE Fédération : bouchers, boulangers, pâtisseries, charcutiers traiteurs, vente en alimentaire.

Objectif : faire connaître les métiers – proposer des stages d'immersion, rechercher des apprentis.

Salon de la BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR à ANGERS –  
qui était programmé les 18 et 19 Octobre 2020 est annulé.



#### MIN de Nantes Métropole

71 Boulevard Alfred Nobel - 44400 REZE  
Tél. 02.51.72.92.35

---

#### Horaires d'Ouverture

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi :  
5h30-12h & 14h30-17h30  
Samedi : 6h-12h

Site web : [www.berjac.fr](http://www.berjac.fr)

# 10 idées reçues sur le document unique

Loin d'être une simple formalité, le document unique (DU), ou document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), permet de veiller à la santé de vos collaborateurs et d'améliorer les performances de l'entreprise. Précisions avec Kévin Dufrenoy, psychologue clinicien du travail (IPRP) et fondateur de la Clinique du Travail. *Propos recueillis par Samira Hamiche*

## 1. LES ENTREPRISES ARTISANALES SONT MOINS EXPOSÉES QUE LES GRANDES STRUCTURES AUX RISQUES PSYCHOSOCIAUX.

**FAUX**

Les TPE/PME méconnaissent encore trop souvent les moyens d'action sur ces problématiques et l'importance de s'en préoccuper.

Les artisans sont pourtant confrontés à cinq principaux risques : le stress chronique, la surcharge de travail, l'isolement du dirigeant, la gestion des conflits.

Le cinquième risque touche à la sphère financière (échéances et charges à honorer).

## 2. LE STRESS, ÇA FAIT PARTIE DU MÉTIER ET C'EST MOTIVANT !

**VRAI ET FAUX**

S'il peut y avoir des métiers qui génèrent une certaine tension et excitation, l'exposition de manière prolongée à des stressseurs est toxique pour la santé et génère angoisses, dépression, troubles du sommeil, addictions, TMS, etc.

À terme, la chronicité du stress dégrade la qualité de travail et la santé des équipes, affectant la prise de décision, le risque d'accident du travail, l'absentéisme, les conflits. Le management par le stress est à éviter si l'on veut une organisation performante ; efficacité et stress ne sont pas compatibles.

## 3. LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX NE TOUCHENT QUE LES SALARIÉS LES PLUS FRAGILES.

**FAUX**

Ils sont l'affaire de tous car « l'homme machine » n'existe pas ! Contrairement à l'idée reçue, ce ne sont pas les personnes fragiles qui craquent en premier, au contraire. Ce sont bien souvent les meilleurs éléments d'une organisation, les personnes les plus impliquées, attachées à faire un travail de qualité que l'on reçoit en consultation souffrance au travail.

## 4. PRÉVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX NE REVIENT PAS CHER POUR UN ARTISAN...

**VRAI ET FAUX**

À première vue, le coût des démarches (prévention, équipements, sécurité...) peut soulever des réticences. Mais il s'agit en réalité d'un investissement qui rapporte (de 1 à 3 pour 1 € investi), sans parler des bénéfices directs et indirects sur la durée : gain de productivité, baisse des accidents, meilleure satisfaction...

## 5. LE DOCUMENT UNIQUE N'EST QU'UNE TRACASSERIE ADMINISTRATIVE, D'AUTANT PLUS QUE MON ENTREPRISE N'A PAS DE PROBLÈME !

**FAUX**

Plus qu'une formalité, le DU est un outil de prévention, qui cartographie les risques en termes de santé, sécurité et hygiène des salariés de l'entreprise. Il est le point de départ de tout plan d'action réaliste pour préserver son équipe !

## 6. LE DOCUMENT UNIQUE DOIT ÊTRE TENU À DISPOSITION DES SALARIÉS.

**VRAI**

L'employeur doit informer par affichage l'endroit où le DU est consultable par les salariés.

En cas d'absence ou de non-actualisation, l'employeur encourt une amende de 1 500 € et 3 000 € en cas de récidive dans un délai d'un an à compter de l'expiration ou de la prescription de la précédente peine (Code du travail, art. R. 4741-1).

## 7. JE DOIS METTRE À JOUR LE DU CHAQUE ANNÉE.

**VRAI**

L'actualisation doit tenir compte de la vie de l'entreprise : nouveaux produits et équipements, embauche de salariés. Les artisans peuvent obtenir des aides techniques et financières de la part de divers organismes, dont

leur chambre de métiers et de l'artisanat (CMA), afin d'identifier les risques et envisager des moyens d'action sur la prévention.

## 8. EN CAS D'ACCIDENT DE TRAVAIL OU DE MALADIE PROFESSIONNELLE, LA RESPONSABILITÉ CIVILE DE L'EMPLOYEUR PEUT ÊTRE ENGAGÉE.

**VRAI**

Elle peut être engagée lorsque l'accident du travail ou la maladie professionnelle surviennent par la faute de l'employeur (art. L.4121-1 du Code du Travail). Les salariés ont aussi l'obligation de prendre soin de leur santé et de leur sécurité ainsi que de celle des autres personnes concernées du fait de leurs actes ou omissions (art. L.4122-1 du Code du Travail). La prévention, pour qu'elle soit efficace et pérenne, engage l'ensemble de l'entreprise.

## 9. L'EMPLOYEUR DOIT RÉDIGER SEUL LE DU.

**VRAI ET FAUX**

L'employeur peut le faire, ou il peut déléguer sa réalisation : à un salarié compétent en la matière ou à un expert des risques psychosociaux. La rédaction du DU peut aussi être participative (employeur et salariés).

## 10. IL EXISTE DES ORGANISMES POUR ME CONSEILLER SUR LES ACTIONS DE PRÉVENTION.

**VRAI**

Les CMA, les intervenants en prévention des risques professionnels (IPRP), la médecine du travail, l'Anact ou encore l'INRS\*, sont des interlocuteurs privilégiés. Leur champ d'intervention est varié : aide à la rédaction du document unique, intervention curative, formation à la prévention, études en santé au travail, recommandations...

\* Institut national de recherche et de sécurité.

# LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉTÉ

# Jaeger

## Marinades culinaires



### ESPAGNOLE



Marquants : oignon, poivre & ciboulette

Notes : ail doux et oignons cuisinés, ciboulette

Ref : R059435



### AIL DES OURS

Marquants : persil, ciboulette, oignon et tomate

Notes : ail doux & subtil, oignons cuisinés

Ref : R060435



### SWEET CHILI GRILL



Marquants : persil, origan, ail, oignons, poivrons rouges et poivre concassé

Notes : paprika doux, piment, fumée et ail cuisiné

Ref : R060335



commande@captraiteur.fr  
33 (0)1 34 38 87 85



Produit sans déclaration  
d'additif E dans la composition

**SOLINA**  
SOLUTIONS LOGICIELLES ET SERVICES

CAP TRAITEUR - 6 Rue Robert Moinon  
95190 Goussainville - Tel +33 (0)1 34 38 87 85

**Cap**  
Traiteur  
A LA CUISINE

## **E-FORMATION RENFORCÉ JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2020**

Dans le cadre de la crise du COVID-19, le dispositif FNE-Formation (Fonds national pour l'Emploi), financé par l'État, a été renforcé afin de répondre aux besoins des entreprises ayant recours à l'activité partielle par **la prise en charge des coûts pédagogiques des formations**, et ce jusqu'au **31 décembre 2020**.

[En savoir plus](#)

## **ENTRETIENS PROFESSIONNELS RÉCAPITULATIFS : REPORT AU 31 DÉCEMBRE 2020**

- Possibilité pour l'employeur de reporter, jusqu'au 31 décembre 2020, la réalisation des entretiens professionnels récapitulatifs « des 6 ans » de ses salariés, devant intervenir au cours de l'année 2020 (*article 1<sup>er</sup>, II de l'ordonnance n°2020-387 du 1<sup>er</sup> avril 2020 portant mesures d'urgence en matière de formation professionnelle*).
- Possibilité de réaliser ces entretiens par visioconférence.

**Rappel :** le non-respect de cette obligation expose les entreprises d'au moins 50 salariés au versement d'un abondement correctif à hauteur de 3 000 € sur le CPF de chaque salarié.

## **ABONDEMENTS CORRECTIFS : VERSEMENT AVANT LE 1<sup>ER</sup> MARS 2021**

Parallèlement au report des entretiens professionnels, le versement de l'abondement correctif du Compte personnel de formation (CPF), s'il s'avère que l'employeur a manqué à ses obligations, est suspendu jusqu'au 31 décembre 2020. L'entreprise s'en acquittera dans le cadre des contributions dues au titre de la formation professionnelle soit avant le 1<sup>er</sup> mars 2021.

Pour plus d'informations, consultez le [questions-réponses sur l'entretien professionnel](#) mis à jour le 20 mai 2020.

### CALENDRIER INITIAL DES ABONDEMENTS CPF REPORTÉS SUR LA PLATEFORME

- **Les abondements CPF réalisés par Pôle emploi** auprès des demandeurs d'emplois, initialement prévus en avril, seront opérationnels en juin 2020.
- **Les abondements CPF réalisés par les employeurs** sont retardés de juin à septembre 2020.
- **Les abondements CPF versé par les régions** sont attendus d'ici la fin de l'année 2020.

Un décret sur les modalités de gestion des abondements du CPF par la Caisse des dépôts et consignations (CDC) devrait être publié prochainement.

### PART DES 13% DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE : REPORT DU VERSEMENT AU 30 JUIN

**Rappel** : la part de 13 % de la taxe d'apprentissage (0,08 % de la masse salariale brute annuelle) correspond aux dépenses libératoires effectuées directement par l'employeur auprès des écoles et établissements habilités (lycées, universités, écoles de commerce, etc.). Un moyen de soutenir les établissements de votre choix !

**Report du versement** : en principe, celui-ci doit être réalisé chaque année avant le 30 mai. Ceci étant, le gouvernement a annoncé sa volonté de reporter d'un mois son versement pour faire face à la crise économique liée au Covid-19. Ce report de l'échéance de versement, du 30 mai au 30 juin, devrait être confirmé dans un décret à paraître dans le courant du mois de juin.

- Consulter [la liste des établissements éligibles par région](#)
- En savoir plus sur [le versement de la taxe d'apprentissage et les déductions possibles](#)



Bénéficiez de l'**OFFRE BIENVENUE**  
et découvrez nos services en gestion  
de flux, crédit, épargne, assurance et  
téléphonie.

**RENDEZ-VOUS SUR :**  
[www.creditmutuel.fr/professionnels](http://www.creditmutuel.fr/professionnels)

Contactez **Jean-Hugues LE MAUR**

☎ 06 76 92 08 85

@ [jeanhugues.lemaur@creditmutuel.fr](mailto:jeanhugues.lemaur@creditmutuel.fr)

**Crédit Mutuel**

CROM LACO - Siren 870 800 290 RCS Nantes. 10, rue de Fieux - CS 14003 - 44040 NANTES Cedex 01. Crédit photo : Getty Images.

# Plan de relance de l'apprentissage : ce qu'il faut retenir

En 2019, la France comptait 491 000 apprentis, soit une hausse de + 16% par rapport à 2018. Pour encourager et inciter les entreprises à continuer à recruter des salariés en contrat d'apprentissage malgré le contexte économique difficile, le gouvernement prend des mesures de relance de l'apprentissage.

Création d'une aide exceptionnelle au recrutement des apprentis, jusqu'au niveau de la licence professionnelle et pour toutes les entreprises

## Aide financière de :

- ▶ 5 000 euros pour un apprenti de moins de 18 ans ;
  - ▶ 8 000 euros pour un apprenti majeur ;
- par contrat préparant à un diplôme jusqu'à la licence professionnelle (bac + 3 – niveau 6 du RNCP).

Pour les contrats signés à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2020 et jusqu'au 28 février 2021, cette aide sera versée :

- ▶ aux entreprises de moins de 250 salariés **sans condition** ;
- ▶ et aux entreprises de 250 salariés et plus **à la condition** qu'elles s'engagent à atteindre le seuil – déjà fixé par la loi – de 5% de salariés en contrats favorisant l'insertion professionnelle et l'alternance en 2021.

Avec cette mesure, pour les entreprises, **le coût du recrutement d'un salarié en contrat d'apprentissage représente un faible reste à charge – voire quasi-nul – pour la 1<sup>re</sup> année de contrat.**

### Aide financière pour les employeurs d'apprentis

5000 € pour les apprentis mineurs  
8000 € pour les apprentis majeurs



**À noter :** à l'issue de la première année d'exécution du contrat, les entreprises éligibles à l'**aide unique** pourront bénéficier de cette aide jusqu'à la fin du contrat.

Prolongation à six mois du délai de signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Pour les jeunes entrant en formation entre le 1<sup>er</sup> août et le 31 décembre 2020, un délai de 6 mois leur est accordé pour trouver une entreprise avec laquelle signer un contrat d'apprentissage. Ils peuvent ainsi rester en centre de formation des apprentis (CFA), sans contrat, pendant 6 mois (contre 3 mois avant). Durant cette période, le CFA est financé pour assurer son accueil.

### Apprentis à la rentrée 2020 : 6 mois pour trouver une entreprise

après le début de votre formation, au lieu de 3 mois en temps normal



Autres mesures pour les organismes de formation et les apprentis :

- ▶ La possibilité de financer pour les CFA l'achat de matériels numériques dans le cadre de l'aide au premier équipement ;
- ▶ Chaque jeune qui a fait un vœu sur Parcoursup ou Affelnet pour aller en apprentissage se verra offrir au moins une proposition d'apprentissage.

## Accepter les contenants des clients

La pratique du zéro déchet et du sans plastique se développe de plus en plus, amenant avec elle des clients qui souhaitent être servis dans leur propre conditionnement.

Il s'agit de ramener la denrée directement dans un contenant apporté par le consommateur et ne plus utiliser de papiers boucher ou de sacs plastiques de la boutique.

Cette pratique est tout à fait possible si vous jugez le contenant comme étant propre. Toutefois, vous avez le droit de refuser si vous considérez le contenant du client sale ou inapproprié à recevoir des denrées alimentaires et d'autant plus pour certaines denrées sensibles, comme la viande hachée.

Beaucoup d'entre vous aimeraient mettre en place cette mesure plus respectueuse de l'environnement mais émettant des réserves qu'en cas de problème sanitaire la responsabilité vous incombe, bien qu'il s'agisse du contenant du consommateur.

**Attention, accepter les contenants des clients n'est pas une pratique recommandée en cette période d'épidémie de COVID 19!**

Nous avons déjà fait un article sur les contenants dans La Boucherie Française de mars, mais nous avons une nouvelle information à vous communiquer : selon l'article 120-1 de la loi sur l'économie circulaire, « un affichage en magasin informe le consommateur final sur les règles de nettoyage et d'aptitude des contenants réutilisables. Dans ce cas, le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant ».

Il semblerait donc que le consommateur porterait la responsabilité si un affichage est présent en magasin.

Ainsi n'hésitez pas à mettre vos propres affiches concernant les contenants des clients et les bonnes pratiques d'hygiène qui y sont liées. Nous allons vous proposer un affichage type et demander à la DGCCRF quel niveau de détails est exigé. Des alternatives sont toutefois envisageables comme l'utilisation de la consigne.

C'est-à-dire, vendre vos denrées dans un contenant réutilisable. Afin de pouvoir toucher la caution le client ramène le contenant vide. Ensuite, vous lavez vous-même le contenant et le réutilisez par la suite. De cette manière, vous êtes sûr de sa propreté.



## Étiquetage de l'origine de la viande et du lait dans les plats cuisinés et produits transformés

Prolongation jusqu'au 31 décembre 2021

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'origine des produits transformés doit obligatoirement être indiquée.

Un décret concernant les denrées pré-emballées contenant au moins 8 % de viande ou 50 % de lait rend obligatoire l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients dans ces denrées alimentaires.

Pour rappel il s'agissait, pour la France, d'un test initialement prévu pour une durée de 2 ans, la volonté des professionnels et des associations de consommateurs était de pouvoir maintenir ce dispositif au-delà du 31 décembre 2018.

Le dispositif a été renouvelé car « cet étiquetage répond

aux attentes des consommateurs et des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires en ce qu'il apporte une garantie en termes de transparence, de qualité et de connaissance des produits de consommation », selon un communiqué du ministère.

Pour la viande, l'étiquetage doit préciser le pays de naissance, d'élevage, et d'abattage des animaux. Les viandes concernées sont les viandes bovines, porcines, ovines, caprines et les viandes de volailles.

Le décret de prorogation de cette disposition a été publié le 29 mars 2020 au Journal officiel.



La Référence !

FROID  
&  
CUISINE PROFESSIONNELLE

ÉTUDE • VENTE • INSTALLATION • S.A.V.



Concessionnaire :



SAUTRON  
Tél. 02 40 72 81 00

contact@equipservice44.fr



www.eurochef.fr



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

Consultez notre catalogue en ligne

# N° Vert COVID-19 Pays de la Loire

COVID-19 : Salariés - employeurs , un numéro vert à votre disposition en Pays de la Loire : 0800 086 310



## RÉPONDRE AUX QUESTIONS DES SALARIÉS ET DES EMPLOYEURS

Les salariés et les employeurs se posent des questions en lien avec le Covid-19 en matière de prévention, de dialogue social, d'organisation du travail, de mesure de soutien économique... Le nouveau numéro vert Covid-19 offre un premier contact avec les services de santé au travail de la région et un réseau de partenaires : Direccte, Carsat, Aract, OPPBTP, ARS, U2P, UIMM, CFDT pour répondre à votre demande. **Ce service gratuit est destiné à sécuriser le maintien ou la reprise d'activité en particulier dans les TPE – PME. Il est accessible du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.**

En saisissant le code postal d'implantation de leur entreprise, les salariés et les employeurs sont automatiquement redirigés vers le service de santé au travail territorialement compétent. Celui-ci pourra directement leur répondre si la question relève de la compétence de la médecine du travail : Comment élaborer un plan de reprise et mettre à jour mon évaluation des risques ? Quel type de masque est adapté à mon activité ? Comment assurer le suivi médical des salariés et que faire en cas de détection des cas COVID ? Comment adapter mon poste de travail ?

Si la question ne relève pas de la compétence de la médecine du travail, le numéro vert garantit une mise en relation avec le réseau des partenaires et une réponse sous 48h.

## LE FRUIT D'UNE MOBILISATION TRÈS FORTE D'UN ENSEMBLE D'ACTEURS

La mise en place de ce numéro vert est le fruit d'une mobilisation très forte d'un ensemble d'acteurs qui se constituent en réseau à cette occasion pour aider les TPE – PME et répondre à toutes questions liées au COVID 19 dans l'entreprise : Services de santé au travail, Direccte, Carsat, Aract, OPPBTP, ARS, U2P, UIMM, CFDT. Il résulte d'une initiative du comité régional d'orientation des conditions de travail (CROCT) (\*) et permet d'accompagner les entreprises et les salariés en matière d'organisation et de conditions de travail au titre du déconfinement et de la reprise d'activité. Il répond ainsi à l'une des trois priorités de la conférence sociale régionale lancée le 13 mai par le préfet de région, la présidente de la Région et les partenaires sociaux représentés par la CFDT, la CFTC, la CGC, l'UNSA, le MEDEF, la CPME, l'U2P et la FRSEA.

(\*) Le CROCT : placé auprès du préfet de région et, par délégation, auprès du Direccte, il associe aux services de l'État : les partenaires sociaux, les organismes de prévention et des personnes qualifiées en charge des questions de prévention en entreprise. Cette instance participe à l'élaboration des orientations de la politique de santé et de sécurité au travail et d'amélioration des conditions de travail en région. Elle est étroitement associée aux orientations et au suivi du plan régional santé au travail.

## Mise en place d'un protocole d'accord entre La PREFECTURE du 44 et la Région de Gendarmerie des Pays de la Loire, Groupement de gendarmerie départementale 44 et la CGAD

Si vous avez des questions sur la prévention des vols, holdup, cyber attaque informatique, dépôt de vos fonds à la banque, absences pour vos congés, nous vous encourageons à contacter la gendarmerie la plus proche de votre entreprise.

### A retenir

#### - mesures humaines

- indiquer que vous n'avez pas d'argent liquide dans la caisse par le positionnement d'une affichette en vitrine et sur la porte de service à la fin de la journée
- changer les jours et heures de dépôts des numéraires en banque
- durant la période des fêtes de fin d'années, privilégier la fermeture du commerce et la sortie du local à deux
- en cas de déclenchement d'alarme, avant la levée de doute physique ou par vidéoprotection déportée, ne pas hésiter à composer le 17 durant votre transport sur les lieux éventuels.
- en cas de contact avec un cambrioleur, prendre un maximum de détails sur sa description physique et vestimentaire, ainsi que son véhicule et sa direction de fuite
- éviter l'interpellation seul du cambrioleur --> un train peut en cacher un autre, un cambrioleur aussi !
- ne pas modifier l'état des lieux avant l'arrivée de la patrouille car des prélèvements et constatations seront réalisés (photos, empreintes et ADN)

#### - mesures organisationnelles

- signaler la fermeture saisonnière du commerce en adhérent à l'opération tranquillité commerce et entreprises (OTCE)
- signaler à votre brigade de gendarmerie compétente tout changement de propriétaire ou vos coordonnées
- limiter les paiements en numéraires et évacuer quotidiennement les billets de la zone de vente
- ne pas stocker les chèques reçus et les numéraires dans le même contenant (sacochette ou enveloppe) --> si les billets disparaissent, les chèques aussi dans ce cas-là !

#### - mesures techniques (mécaniques et électroniques)

- renforcer la porte de service, multiplier les points d'accroche, renforcer le dormant
- sécuriser les fenêtres et vitrines, positionner un film transparent au besoin
- afficher la présence des alarmes et vidéo protection sur les différents ouvrants
- privilégier l'alarme à détection d'ouverture plutôt que la détection volumétrique
- en cas d'alarme, celle-ci doit être assourdissante à l'intérieur du local et audible pour le voisinage, et si possible couplé avec un flash orange positionné sur la toiture
- privilégier la télésurveillance avec vidéoprotection si le local est implanté dans ZAC/ZI

#### - mesures de cyber prévention - très important -

- ne pas répondre aux sollicitations par téléphone ou internet
- effectuer un contre appel téléphonique en cas de sollicitation par votre banque ou votre assurance
- ne pas fournir vos codes secrets, ne pas communiquer votre numéro de carte bancaire
- si possible dissocier son matériel informatique professionnel du personnel
- ne pas lire une clé USB découverte ou inconnue
  
- ne pas répondre au rançongiciel (ne pas payer la rançon)

LA GENDARMERIE est à votre disposition pour tous conseils techniques sur site.

Elle dispose d'un réseau de correspondants sûreté formés dans chaque brigade de gendarmerie à cet effet (44 brigades de gendarmerie dans le 44).



# FORUM DES METIERS DE BOUCHE

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2020

SAMEDI 12 SEPTEMBRE 2020

## A LA MAISON DES ALIMENTAIRES

VENEZ A LA RENCONTRE DES PROFESSIONNELS

BOUCHERS, CHARCUTIERS, TRAITEURS, BOULANGERS, PATISSIERS ET  
VENTE EN ALIMENTAIRE



### MAISON DES ALIMENTAIRES

10, rue de la Jalousie

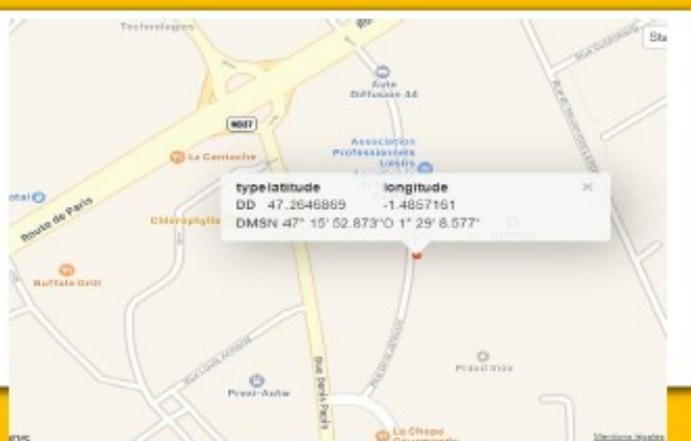
Sainte Luce Sur Loire

Bus N° 85 – 87

Contact : 02 51 13 31 88

Vendredi de 14 h 30 à 19 h

Samedi de 9 h à 17 h



## Annonces vente VAISSELLE TRAITEUR

- Pierrick AUBINAIS – 44 MACHECOUL  
Prendre contact par téléphone 06.03.56.12.96
  
- Jean PIRAUD – 44 PAULX  
Prendre contact par téléphone 02.40.26.08.11

ARTISANS, COMMERÇANTS

Avec Petit Forestier,  
louez un véhicule frigorifique  
parfaitement adapté  
à votre métier !

**PETIT FORESTIER**  
Location de véhicules frigorifiques

N° Vert 0 800 100 296    [www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)    **PETIT FORESTIER**  
Le leader du froid

# Comment déjouer les tentatives de fraude?

Les fraudes externes continuent de frapper les entreprises, voire se sont développées pendant la période de confinement. Pour les contrer, tous les collaborateurs doivent être mobilisés.

## La fraude au faux fournisseur : 48 % des tentatives

*Se faire passer pour un fournisseur pour demander à « son » client un changement de coordonnées bancaires est la fraude externe la plus répandue.*

Jean-Pierre travaille au service comptable d'une centrale d'achat alimentaire. Un jour, il reçoit un courriel d'un gros fournisseur, une coopérative agricole, qui lui indique un changement de coordonnées bancaires et un changement de numéro de téléphone. Le courriel est signé par son interlocuteur habituel, M. Jean, le directeur administratif de la coopérative. Jean-Pierre compose le nouveau numéro. On lui indique que M. Jean est en déplacement et on lui confirme le changement de numéro de compte. Au cours des 6 mois suivants, Jean-Pierre met en paiement trois factures pour un total de 230 000 €. Un jour, M. Jean appelle Jean-Pierre car il n'a pas été payé. Ensemble, ils découvrent la fraude.

## Comment se protéger ?

En cas de demande de changement de coordonnées bancaires d'un fournisseur, il faut, surtout si le nouveau compte est à l'étranger :

- contacter directement le fournisseur en question sans utiliser les coordonnées présentées dans le courriel ou le courrier papier ;
- mettre en place un système de double validation pour tout changement de ce type.

## Comment réagir ?

Si un virement vient d'être effectué, sans attendre, il convient :

- d'alerter sa banque pour bloquer le paiement ;
- de saisir les autorités ;
- de prévenir le fournisseur.

**Une variante :** *les escrocs ne manquent pas d'imagination ! Certains d'entre eux n'hésitent pas à contacter les entreprises en se faisant passer pour l'administration. Le motif : obtenir une copie des factures impayées de leurs clients à des fins prétendument statistiques. En réalité, grâce à ces factures, ils n'ont plus qu'à contacter les clients « en retard » en se faisant passer pour une société de recouvrement et à les faire payer.*

## La fraude au président : 38 % des tentatives

*Même si elle émane de sa hiérarchie, une demande de paiement pressante et inhabituelle doit éveiller l'attention.*

Directeur financier de la filiale néerlandaise d'un groupe français de cinéma, Edwin reçoit, un jour de mars 2018, un courriel venant de la direction générale française. Dans ce courriel, il est question de l'acquisition d'une société à Dubaï. Une opération qui doit être menée avec discrétion et rapidité au risque d'être compromise et qui nécessite que la filiale néerlandaise procède à une avance de fonds. Par prudence, Edwin en informe Derje, sa directrice. Puis, tous deux persuadés du caractère légitime de la demande, ils ordonnent plusieurs virements. La fraude ne sera détectée que quelques semaines plus tard. Au total, 19,2 M€ auront été détournés.

## Comment se protéger ?

La fraude au président est un cas typique d'abus de confiance. Elle s'appuie sur la connaissance que les fraudeurs ont de l'entreprise cible, sur la mise en place d'un scénario crédible et sur leur capacité à contrôler psychologiquement la personne qui, malgré elle, va devenir leur complice. Pour limiter ce risque de fraude, il faut :

- assurer la confidentialité des organigrammes (au moins en extraire le nom et les coordonnées des responsables financiers et comptables) ;
- limiter la communication de l'entreprise autour de ses partenariats et de ses grands projets ;
- sensibiliser les salariés en leur présentant la mécanique de cette fraude ;
- rappeler aux salariés qu'ils doivent systématiquement mettre en place une procédure de validation permettant de s'assurer de l'identité du demandeur et du caractère légitime de la demande (par exemple, contacter directement le chef d'entreprise, un cadre, le cabinet d'expertise comptable, même s'ils sont en vacances) quand la demande est insolite et/ou formulée par un interlocuteur inconnu faisant preuve d'insistance (flatterie, intimidation) ;
- mettre en place un protocole de double signature ou un principe de supervision pour tout virement supérieur à 1 000 €.

## Comment réagir ?

Si le virement vient d'être effectué, il n'est peut-être pas trop tard. Les banques disposent, en effet, d'une possibilité de rappel des fonds durant les premières heures qui suivent l'ordre. Sans attendre, il convient :

- d'alerter sa banque (y compris en dehors des heures d'ouverture, via son numéro d'urgence) ;
- de saisir les autorités (la police dispose de services spécialisés).

**Attention** : *mettre la pression sur sa victime et l'isoler est la base de toute escroquerie. Aussi, pour rompre cette emprise, le réflexe doit consister, en cas de doute, même léger, à toujours en parler à un tiers.*

## Les cyber-fraudes : 29 % des tentatives

*Les courriels inhabituels invitant à télécharger des pièces jointes ou à renseigner des mots de passe doivent finir dans la corbeille.*

Cadre administratif dans une société de transport de marchandises, Gilles est en télétravail depuis le début du confinement. Comme tous ses collègues dans le même cas, il passe plusieurs heures par jour à participer à des visioconférences. Et d'ailleurs, il vient de recevoir un courriel aux couleurs de Zoom. L'outil de visioconférence lui indique qu'il peut, pendant 48 heures, visionner l'enregistrement de la dernière réunion de direction. Une réunion à laquelle il n'a pas pu assister. Il se connecte, via ce courriel, sur une page d'accueil où ses code et mot de passe Microsoft lui sont demandés. Il ne s'en étonne pas et les renseigne. Or il n'accédera jamais à l'enregistrement de la conférence mais apprendra, quelques jours plus tard, que le serveur de son entreprise a été victime d'une attaque de rançongiciel qui a bloqué son fonctionnement pendant une semaine.

## Comment se protéger ?

Le phishing (tentative d'extorsion de mots de passe ou de coordonnées bancaires via des mails ou des interfaces Web imitant ceux d'une entreprise ou d'une administration) et les rançongiciels (logiciels cryptant les données et réclamant une rançon pour les libérer) se répandent comme tous les logiciels malveillants. Dès lors, il convient :

- de mettre à jour les antivirus et systèmes d'exploitation ;
- de ne jamais ouvrir les pièces jointes des courriels douteux (inhabituels, expéditeurs

- d'effectuer une sauvegarde quotidienne des données stockées sur des supports déconnectés du réseau.

## Comment réagir ?

Dès qu'une machine est touchée, immédiatement, il faut :

- la déconnecter du réseau ;
- alerter les services techniques (internes ou externes à l'entreprise) ;
- porter plainte ;
- ne pas payer la rançon demandée (rançongiciel).

<https://www.auditia.fr/>

**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](http://www.auditia.fr)

AUDITIA - RCS SAINT-NAZAIRE 440 340 073 - Photos : Ewen Montmerle



Jacques Marin, chef charcutier à Melle (43)

Mon commerce  
est entre de  
bonnes mains



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

Nous connaissons bien votre métier et vos exigences. Voici pourquoi la multirisque commerce MAPA vous propose les garanties qui collent précisément à votre quotidien de charcutier-traiteur et qui protègent l'équilibre financier de votre commerce.

**Pour nous contacter :**

Agence MAPA Nantes  
1 Quai Hoche  
44200 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

# 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  
RESTAURATEURS  
BOULANGERS  
CHARCUTIERS

**8000**

CLIENTS CONSEILLÉS ET  
SERVIS

**BOUCHERS**

COLLECTIVITÉS  
POISSONNIERS  
**TRAITEURS**

**VOTRE COMMERCIAL  
JEAN FRANÇOIS  
LECOURBÉ**

06 83 89 97 68



*la Corpo*

[www.lacorpo.com](http://www.lacorpo.com)

## NOS PARTENAIRES 2020

---

