

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

JOURNAL 05/2021



# **SOMMAIRE**

EDITO 44 INFOS EN BREF

Webinaire « Recrutement »

Comment recouvrer une créance de faible montant Indemnité pour préserver le pouvoir d'achat

CARSAT : accompagnement des indépendants pour leurs démarches carrière et retraite

CMA – Prix Madame ARTISANAT

Factures : quelles sont les mentions obligatoires

Commissions Titres-restaurant

Obtenir le titre de maître Artisan

Généralisation de la facturation électronique des entreprises Retour sur le Serbotel 2021 en images

10 Rue de la Jalousie – 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE – Tél 02.51.85.08.66 E-mail : charcutiertraiteur44@orange.fr - Web http://www.charcutiertraiteur44.fr - Facebook http://www.facebook.com/FACT44/

# **EDITO 44**

#### Chers Collègues

Après une année somme toute compliquée pour nous tous, en particulier pour conserver nos effectifs que ce soit à la vente ou à la fabrication, cela devient le problème majeur pour gérer nos entreprises.

De surcroît, l'activité traiteur de réception peine à retrouver son dynamisme mais nous espérons cependant des jours meilleurs à l'approche des fêtes de fin d'année car nous avons su nous adapter au fil des derniers mois à redynamiser nos entreprises et on l'entend de part et d'autre que ce n'est pas l'activité qui manque, notre force est de savoir apporter un service sur mesure à notre clientèle qui tient à conserver ce tissu local et artisanal.

L'édition Serbotel 2021 vient de se terminer, et je veux d'abord remercier tous nos partenaires et sponsors qui nous ont permis de récompenser tous les lauréats des différents concours organisés sur les 4 jours.

Le challenge inter-URMA Pays de la Loire aura été un des temps forts de cette édition, tout d'abord par l'implication des apprentis, mais aussi de leurs professeurs de CFA qui les projettent vers la voie de l'excellence pour notre beau métier. La présence de Sarah EL HAIRY – Secrétaire d'Etat chargée de la Jeunesse – mais aussi de Guillaume GOMEZ – ex-Chef cuisinier de l'Elysée et ambassadeur de la gastronomie française -auront permis de sublimer notre concours mais surtout d'encourager les apprentis qui le méritent tant.

Enfin je veux remercier tous les membres du bureau qui se sont investis lors du salon, la Fédération de la boucherie avec qui nous avons partagé de très bons moments. Le challenge en binôme Boucher-charcutier aura été une vraie réussite et le travail réalisé par les 6 équipes, aura été d'une très grande qualité.

Je vous souhaite beaucoup de réussite pour vos entreprises et d'excellentes fêtes de fin d'année.

Bien cordialement.

Olivier POTREL



Tel: 07 84 41 17 19

# Infos en bref

#### **CONCOURS MAF CHARCUTIER-TRAITEUR 2022**

- Sélection en département

44 les 20 et 21 Janvier 2022

53 le 24 novembre 2021

85 les 06 et 07 Décembre 2021

49 le 06 janvier 2022

72 les 10 et 11 janvier 2022

- Sélection Région Pays de la Loire : les 31 janvier et 1er février 2022 à LAVAL

- Finale au CEPROC à PARIS : du 12 au 14 mars 2022

#### Intervention de la CARSAT

Lundi 17 Janvier 2022 (10h à 12h)

Comment accompagner les indépendants âgés de + 55 ans dans leurs démarches carrière et retraite

#### **FORMATION EN 2022**

Lundi 28 février 2022 : Entretien professionnel (salle CGAD à SE LUCE SUR LOIRE)

Avril 2022 : Carte Printemps Eté 2022

Lundi 02 Mai 2022 : Les Gestes de 1<sup>er</sup> secours (salle CGAD à SE LUCE SUR LOIRE)

En prévision : Hygiène et sécurité



# LE CRÉDIT BAIL

Un financement sur mesure de vos matériels, avec une fiscalité avantageuse et sans avance de TVA.

RENDEZ-VOUS SUR: www.creditmutuel.fr/professionnels

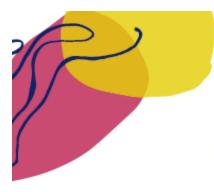
Contactez Patrice BRANGER © 06 33 92 73 65

@ patrice.branger@creditmutuel.fr



dose Régionnée de Crédi Mutual Lutra-Affantique Centre Overt 1, 10, nos de Rieux - CS 14003 - 44040 NAVITES Cadas 01 - SIERN 870 800 250 RCS Nantes.

de Servicia supris de Crédit Mutual Lutrian (Salatina Central Mutual Lutrian); Editionament de crédit politique de Crédit Mutual de 35 353 830 auros dant le stiege acudal est au Central Review de Refres, 2016 Peris La Débierge Codas 642 017 834 RCS Natione - TWAINDEARMANNAISMENT ACUTRIS A, lacot a 470 RAS acus la numeiro 69 0445 570.



#### **#INSCRIVEZVOUS**

# **WEBINAIRE**



# Mardi 14 décembre - 13H30

# « Face à vos difficultés de recrutement, quelles solutions sont mobilisables ? »

En tant que chef(fe) d'entreprise de TPE (artisanale, commerce de proximité, profession libérale), vous êtes probablement confronté(e) à des difficultés de recrutement.

Pourtant, il existe de nombreux outils qui vous permettent de pallier à ces difficultés.

Dans ce webinaire, on abordera les solutions qui peuvent être mobilisées pour vous aider à recruter. Attractivité, recherche de candidats, mesures d'adaptation ... on vous en parle!

Le webinaire sera animé par Patrick Remaud, Chargé de Relations Partenariales au sein de Pôle Emploi 44.

Durée du webinaire : 45 minutes

**INSCRIPTION** 









Plus d'infos auprès de votre fédération professionnelle ou auprès de Sonia CHAPRON, chargée de mission U2P PDL : 06 88 05 31 01

#### Comment recouvrer une créance de faible montant ?

Lorsque vous détenez une créance, par exemple sur un client, que vous ne parvenez pas à recouvrer à l'amiable, vous pouvez, si votre créance est d'un faible montant, faire appel à un huissier de justice. Explications.

#### Une créance inférieure à 5 000 €

Instaurée par la fameuse « loi Macron » du 6 août 2015, cette procédure « simplifiée de recouvrement des petites créances » permet à un créancier de récupérer une somme d'argent impayée en faisant simplement appel à un huissier de justice, et donc en évitant d'avoir à enclencher une procédure judiciaire, qui peut se révéler longue et coûteuse.

Cette procédure peut être mise en œuvre uniquement pour les créances d'origine contractuelle (facture, loyer impayé...) ou résultant d'une obligation ayant un caractère statutaire (cotisations dues à un organisme de protection sociale).

Mais attention, elle ne peut s'appliquer qu'aux créances dont le montant, intérêts compris, ne dépasse pas 5 000 €.

À noter : cette procédure ne peut pas être utilisée pour obtenir le paiement d'une pension alimentaire ou d'un chèque sans provision, pour lesquels il existe des procédures spécifiques de recouvrement.

Si la créance est supérieure à 5 000 €, il convient alors d'actionner la procédure d'injonction de payer qui consiste à saisir le juge par la voie d'une requête (V. par ailleurs l'article « Recouvrer une créance grâce à la procédure d'injonction de payer »).

#### Le recours à un huissier de justice

En pratique, le créancier qui souhaite utiliser cette procédure doit saisir un huissier de justice en remplissant un formulaire sur lequel doivent être mentionnés l'identité du débiteur, la nature du litige et le montant des sommes impayées, accompagnés des justificatifs (facture, contrat de bail...).

La procédure de recouvrement simplifiée des petites créances peut également être mise en œuvre sur la plate-forme <u>www.credicys.fr</u> mise en place par la Chambre nationale des commissaires de justice (CNCJ). En pratique, il convient de créer un compte, puis de se connecter à l'aide d'un identifiant et d'un mot de passe.

Précision : l'huissier de justice auquel le créancier a recours doit être installé dans le ressort de la cour d'appel où le débiteur à son domicile.

## L'invitation du débiteur à participer à la procédure

Après avoir été sollicité par le créancier, l'huissier invitera alors le débiteur, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, ou par voie électronique à participer à la procédure. Le délai de prescription de la créance est alors suspendu. Tout se déroulera alors très vite car ce dernier disposera du délai d'un mois pour accepter ou, au contraire, refuser la proposition de l'huissier.

Si le débiteur accepte, l'huissier lui proposera de conclure un accord sur le montant et les modalités de paiement de sa dette. Puis, une fois cet accord approuvé par le débiteur et le créancier, l'huissier délivrera un titre exécutoire. Il s'agit d'un document qui atteste juridiquement que créancier et débiteur se sont mis d'accord pour le règlement de la dette. Ce titre exécutoire permettra au créancier de faire saisir (en s'adressant obligatoirement à un huissier autre que celui ayant établi le titre exécutoire) les biens du débiteur au cas où ce dernier n'honorerait pas ses engagements.

À noter : le paiement des sommes dues par le débiteur devra obligatoirement passer par l'huissier.

À l'inverse, si le débiteur refuse de participer à la procédure, garde le silence pendant le délai d'un mois ou n'est pas d'accord sur le montant et/ ou sur les modalités de paiement proposés, la procédure de recouvrement simplifiée prendra fin. Pour recouvrer sa créance, le créancier n'aura alors pas d'autre choix que d'agir en justice pour obtenir une injonction de payer.

#### Combien ça coûte?

Tous les frais de la procédure de recouvrement simplifiée sont à la charge du créancier. Mais ils sont peu élevés : il faut compter près de 15 € pour le dépôt du dossier, 30 € pour le titre exécutoire et près de 22 € d'honoraires si le montant de la créance est inférieur ou égal à 188 €. Au-delà, un émolument proportionnel s'applique. En cas d'échec de la procédure, seuls les 15 € du dépôt sont à payer.

#### **Manuel VALLEE**

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes

https://www.auditia.fr/





L'hiver approche, marquant le début des festivités, des repas traditionnels et savoureux. Jaeger accompagne au quotidien, les bouchers charcutiers traiteurs. Découvrez notre recette gourmande de

# BOUDIN BLANC Saveur crème girolles





2 mix complets à utiliser à chaud ou à froid : SCP BOUDIN BLANC NF pour une qualité supérieure LCA BOUDIN BLANC pour une qualité choix

# Ingrédients

300 g de viande de volaille

200 g de gorge de porc

150 g de maigre de porc

350 g de lait chaud

15 g de calvados

100 g de LCA Boudin Blanc C80068705

2 g d'Arôme N5 8011241399

60 g de Marinade saveur crème girolles R112235

50 g de Mélange Forestier 8041181666





Au broyeur, passer les viandes à la plaque 2 à 3 mm.

Bien affiner les viandes à la cutter.

Ajouter le LCA Boudin Blanc puis la Marinade saveur crème girolles.

Ajouter progressivement le lait chaud (50°C max) et l'Arôme N5.

Finir l'émulsion.

Ajouter les champignons en vitesse mélange pour de beaux marquants.

Embosser en menu de porc 32-34.

Cuire dans l'eau à 80°C, de préférence, ou au four vapeur saturée pendant 20-25 min.

Refroidir par douchage ou en bain d'eau froide.



Contactez Wilfried PENNETIER - 06 16 42 78 84 - wilfried.pennetier@captraiteur.fr

CAP TRAITEUR ( GROUPE SOLINA) | 6 rue Robert Moinon - 95190 Goussainville | Tel +33(0)1 34 38 87 85







# Une indemnité pour préserver le pouvoir d'achat

Les salariés et les travailleurs indépendants pourraient bientôt bénéficier d'une indemnité de 100 € pour faire face à l'inflation.

Compte tenu de la hausse générale des prix, en particulier celle des carburants, le gouvernement a annoncé, en octobre dernier, la création d'une « indemnité inflation » destinée à protéger le pouvoir d'achat des Français. D'un montant forfaitaire de 100 €, cette indemnité pourrait, selon le gouvernement, concerner 14 millions de salariés et 2 millions de travailleurs indépendants.

#### Explications.

**Précision :** la mise en place de cette indemnité est prévue par le projet de loi de finances rectificative n° 4629 pour 2021. Ses conditions d'attribution et ses modalités de versement seront fixées par décret. Dans l'attente de l'adoption et de la publication de ces textes, un dossier de presse du gouvernement, accompagné de questions-réponses, en précise les modalités d'application.

#### Pour les salariés

L'indemnité inflation serait attribuée aux salariés :

- qui ont eu une activité professionnelle au mois d'octobre 2021 ;
- et qui ont perçu, entre le 1₅ janvier et le 31 octobre 2021, une rémunération mensuelle nette moyenne (avant prélèvement de l'impôt sur le revenu) inférieure à 2 000 €, soit une rémunération mensuelle brute moyenne inférieure à 2 600 €.

À savoir : le montant de l'indemnité serait fixé à 100 € quels que soient la durée du contrat et le temps de travail du salarié. Et elle serait due même en cas de congés ou d'absence (arrêt maladie, congé maternité...).

Il reviendrait aux employeurs de verser cette indemnité aux salariés en décembre 2021 ou, au plus tard, en janvier 2022. Une indemnité qui devrait alors figurer sur leur bulletin de paie.

À noter: il importerait peu que le salarié ne fasse plus partie des effectifs de l'entreprise au moment du versement de l'indemnité par l'employeur. S'agissant des salariés qui ont cumulé plusieurs emplois au mois d'octobre 2021, ils se verraient attribuer l'indemnité par leur employeur principal, c'est-à-dire celui avec lequel la relation de travail est toujours en cours ou, à défaut, celui pour lequel ils ont effectué le plus d'heures au mois d'octobre 2021. Les employeurs se verraient intégralement rembourser du montant des indemnités réglées aux salariés. Pour ce faire, ils devraient déclarer ce montant à l'Urssaf (ou à la MSA, pour les employeurs agricoles) et le déduire de l'échéance de paiement de cotisations sociales suivant le paiement de l'indemnité.

#### Pour les travailleurs indépendants

L'indemnité inflation serait également allouée aux travailleurs indépendants qui :

- sont ou ont été en activité au cours du mois d'octobre 2021 ;
- et qui ont perçu un revenu d'activité mensuel net inférieur à 2 000 € durant l'année 2020.

**Précision :** en cas de création d'activité au cours de la période janvier-octobre 2021, la condition de revenu serait considérée comme étant satisfaite.

Cette indemnité leur serait réglée par l'Urssaf (ou la MSA pour les non-salariés agricoles) au mois de décembre 2021 ou, au plus tard, en janvier 2022.

*En complément :* qu'elle soit attribuée aux salariés ou aux travailleurs indépendants, l'indemnité inflation échapperait à l'impôt sur le revenu et aux cotisations sociales.

#### **Manuel VALLEE**

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes https://www.auditia.fr/



#### Lundi 17 JANVIER 2022 à 10H

Salle de Réunion

10 Rue de la Jalousie - STE LUCE SUR LOIRE

La <u>Carsat Pays de la Loire</u> s'engage à accompagner les travailleurs indépendants dans leurs démarches carrière et retraite.

Vous êtes travailleur indépendant âgé de 55 ans et plus, cette réunion vous intéresse.

#### Que présenterait la Carsat durant cette réunion ?

- · La retraite de base et la retraite complémentaire,
- le droit à l'information et ses supports : le Relevé Individuel de Situation (RIS) et l'Estimation Indicative Globale (EIG),
- les démarches à effectuer en vue du départ à la retraite,
- les dispositifs de prolongation d'activité, tels que la surcote, la retraite progressive ou le cumul emploi-retraite,
- l'élargissement du dispositif retraite pour carrière longue,
- les services en ligne.



## 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



www.champenois.heegeo.fr

PRODUITS ET MATÉRIELS D'HYGIÈNE EMBALLAGE ALIMENTAIRE ÉQUIPEMENTS DES MÉTIERS DE BOUCHE



2 rue de la Futaie - ZAC du Taillis 44840 LES SORINIÈRES Tél. : 02 40 92 17 77



# PRIX MADAME ARTISANAT organisé par la CMA France

## Candidature jusqu'au 31 janvier 2022

Pour la troisième fois, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat organisent le concours « madame Artisanat ». Pour cette nouvelle édition du prix « Madame Artisanat», les cheffes d'entreprise artisanale, les conjoints collaborateurs et les apprenties peuvent candidater avec l'aide de leur CMA dans les catégories suivantes :

- Le trophée *Madame Artisanat* récompense une femme, cheffe d'entreprise œuvrant depuis au moins 3 ans dans une entreprise artisanale
- Le trophée *Madame Apprentie* récompense une apprentie en formation dans l'un des CFA du réseau CMA
- Le trophée *Madame Engagée* récompense une femme engagée en faveur de l'artisanat et valorise les projets en faveur de l'économie de demain

Un prix « Coup de cœur » sera également remis parmi l'ensemble des dossiers présentées, toutes catégories confondues. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 janvier 2022, la remise des prix étant prévue pour le 1er Mars 2022.

Les lauréates recevront chacune une dotation de 3.500 €uros.

Pour plus de renseignements et télécharger le dossier de candidature, cliquer ici : https://www.artisanat.fr/participez-la-troisieme-edition-du-prix-madame-artisanat



# Factures: quelles sont les mentions obligatoires?

#### La date de la facture

La date à laquelle la **facture** est émise doit obligatoirement être mentionnée.

#### Le numéro de la facture

Il s'agit d'un numéro unique pour chaque **facture**, qui est basé sur une séquence chronologique et continue, et doit apparaître sans « trou », une facture ne pouvant être supprimée. La numérotation peut éventuellement se faire par séries distinctes (par exemple avec un préfixe par année), si les conditions d'exercice le justifient.

#### La date de la vente ou de la prestation de service

Il s'agit de la date où est effectuée (ou achevée) la livraison des biens ou la prestation de service.

#### L'identité du vendeur ou du prestataire de services

Les informations suivantes doivent figurer sur la facture :

- la dénomination sociale (ou nom et prénom pour un entrepreneur individuel),
- l'adresse du siège social et l'adresse de facturation (si différente),
- le numéro de <u>Siren</u> ou <u>Siret</u>, le <u>code NAF</u>, la forme juridique et le capital social (pour les sociétés), le <u>numéro RCS</u> et ville du greffe d'immatriculation (pour les commerçants), le numéro au répertoire des métiers et département d'immatriculation (pour les artisans).

#### L'identité de l'acheteur ou du client

Il s'agit ici de la dénomination sociale (ou nom pour un particulier), de l'adresse du client (sauf opposition pour un particulier), et de l'adresse de facturation si différente, ainsi que de l'adresse de livraison.

#### Le numéro du bon de commande

Mais uniquement s'il a été préalablement émis par l'acheteur.

#### Le numéro d'identification à la TVA

Doit apparaître ici le <u>numéro d'identification à la TVA</u> du vendeur et du client professionnel (seulement si ce dernier est redevable de la TVA). Ces **mentions** ne sont pas obligatoires pour les factures dont le montant hors taxe est inférieur ou égal à **150** €.

#### La désignation et le décompte des produits et services rendus

La nature, marque, et référence des produits doivent être mentionnés ainsi que les matériaux fournis et la main d'oeuvre pour les prestations.

De même, la dénomination précise, la quantité, le prix unitaire hors taxes et le taux de TVA ajoutée, ainsi que les éventuelles remises et autres rabais doivent apparaître.

#### Le prix catalogue

Il s'agit du prix unitaire hors TVA des produits vendus ou taux horaire hors TVA des services fournis.

#### Le taux de TVA légalement applicable

Notamment si différents taux de <u>TVA</u> s'appliquent, ils doivent apparaître de manière claire par lignes.

#### La somme totale à payer hors taxe (HT) et toutes taxes comprises (TTC)

Bien évidemment, les sommes hors taxe et toutes taxes comprises doivent apparaître obligatoirement sur la facture.

#### L'adresse de facturation

Mais uniquement si elle est différente de celle du siège social de l'entreprise.

#### Les informations sur le paiement

Doivent obligatoirement figurer :

- la date à laquelle le paiement doit intervenir ou le <u>délai de paiement</u>
- les conditions d'escompte en cas de paiement anticipé
- les taux de pénalités en cas de non paiement ou de retard de paiement (40 €).



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



Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables Entreprise régie par le Code des Assurances



# 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

**BOUCHERS** 

8000

CLIENTS CONSEILLÉS ET SERVIS COLLECTIVITÉS

POISSONNIERS

**TRAITEURS** 

# Notre équipe à votre écoute

JEAN FRANÇOIS LECOURBE

06 83 89 97 68

Départements : 44, 49, 53, 85 et 72 (D323 Est) **CABARET** 

06 20 78 75 78

Département : 72 (D323 Ouest)

5% de remise pour tous les syndiqués Charcutiers des Pays de Loire



www.lacorpo.com

Suivez-vous sur





#### COMMISSIONS TITRES-RESTAURANT

#### Joignez-vous à l'action collective contre les émetteurs

Nous vous avons communiqué ce message concernant les **commissions TITRES RESTAURANT, il y a quelques semaines.** La CNCT vous encourage à faire cette demande d'action collective.

A la fin de votre enregistrement, il vous sera demandé d'enregistrer votre RIB - aucun risque - cette information vous est demandée pour vous effectuer un virement de 10 € (une avance). Cette somme ne vous sera pas réclamée.

Le montant très élevé des commissions sur les cartes titres restaurant est un sujet de plaintes récurrent, à tel point que certains professionnels ont décidé de ne plus les accepter en paiement. Cependant les choses commencent à bouger. Nous vous l'avions dit à l'époque, les 4 émetteurs historiques (Edenred France, Up, Natixis Intertitres et Sodexo Pass France) ainsi que la CRT ont été condamnés pour entente illicite à une amende record (415 millions d'euros) par l'Autorité de la Concurrence.

Ils ont fait appel et la procédure est toujours en cours. Une action collective a cependant été lancée à la fois pour récupérer le « trop perçu» par les émetteurs sur les professionnels du secteur et aussi pour négocier les commissions.

Cette action collective concerne tous les professionnels du secteur qui acceptent des titres restaurant (restaurateurs, boulangers, charcutiers ...).

Le principe est le suivant : les plaintes sont centralisées par un organisme qui peut être soit une association soit une plateforme spécialisée. C'est cet organisme qui agit ensuite en justice, en représentation de toutes les victimes, par le biais d'un avocat. Dans le cas présent, les plaintes des professionnels qui souhaitent s'associer à cette action seront centralisées par une plateforme spécialisée dénommée Transatlantis. Celleci va initier une action contentieuse à l'encontre des émetteurs avec l'appui d'un cabinet d'avocats (cabinet Freget et associés Paris 8ème). L'entreprise qui veut s'engager dans la démarche n'a aucun frais à avancer. Elle doit conclure un contrat avec Transatlantis pour céder ses droits (c'est la raison pour laquelle un RIB est demandé : Transatlantis rachète la créance pour la somme symbolique de 10 euros) ce qui permet ensuite à la plateforme d'agir en son nom. L'entreprise doit également communiquer son Kbis ainsi que la facture d'un émetteur. A l'issue du procès, et si l'action réussit, Transatlantis conservera 30 % du montant de la condamnation obtenue et reversera les 70 % restants à l'entreprise. Si l'action n'aboutit pas, l'entreprise n'aura rien à payer. Aucune participation ne lui sera demandée pour les frais de procédure et d'avocat.

Attention, c'est un pari sur le long terme : il ne faut pas compter sur un profit immédiat et attendre plusieurs années (environ 5 ans) pour espérer être indemnisé.

Si vous êtes intéressé (sachant que dans l'absolu vous n'avez rien à perdre), vous devez vous enregistrer sur la plateforme dédiée : Indemnisation Titres Restaurant (indemnisationtr.fr)

#### A noter:

- La procédure a lieu en France auprès des tribunaux français, le fait que Transatlantis ait son siège basé à New York n'a aucune incidence.
- Pour toute information complémentaire, vous pouvez appeler Transatlantis au 0 805 695 150 ou consulter le site internet dédié en cliquant ici https://indemnisationtr.fr/



# Obtenir un titre de maître artisan

Immatriculé au répertoire des métiers, l'artisan a la possibilité de se prévaloir de la qualité d'artisan et d'obtenir le titre de maître artisan.

Pour se prévaloir de la **qualité d'artisan**, le chef d'une entreprise artisanale doit être titulaire d'un diplôme de niveau V dans le métier exercé ou avoir une expérience professionnelle de trois années dans ce métier.

Le **titre de maître artisan** peut être attribué par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat au chef d'entreprise titulaire du brevet de maîtrise dans le métier exercé. Ce titre peut également être attribué par la commission régionale des qualifications aux titulaires d'un diplôme équivalent au brevet de maîtrise ou qui sont immatriculés au répertoire des métiers depuis au moins dix ans et qui justifient d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de sa participation à des actions de formation.

#### Déposer à la CMA votre dossier avant le 31 mars 2022

Deux commissions se réunissent par an : 1 au Printemps – 1 à l'Automne.

Le titre de Maître Artisan est la plus haute distinction de l'artisanat.



# Généralisation de la facturation électronique pour les entreprises

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, les entreprises sont tenues d'envoyer leurs factures à destination du secteur public en format électronique. Puis, la loi de finances pour 2020 a introduit l'obligation de facturation électronique dans les échanges entre entreprises assujetties à la TVA, établies en France. L'ordonnance du 15 septembre 2021 (Journal officiel du 16 septembre 2021) définit le cadre juridique nécessaire à la généralisation de la facturation électronique pour ces transactions.

#### Objectifs et avantages de la dématérialisation des factures

La généralisation de la facturation électronique aux entreprises assujetties à la TVA, associée à la transmission complémentaire d'informations à l'administration fiscale, poursuit quatre objectifs :

- simplifier la vie des entreprises et renforcer leur compétitivité grâce à l'allègement de la charge administrative, à la diminution des délais de paiement et aux gains de productivité résultant de la dématérialisation. Le passage à la facturation électronique représentera un gain pour l'économie d'au moins 4,5 milliards d'euros;
- simplifier, à terme, leurs obligations déclaratives en matière de TVA grâce à un pré-remplissage des déclarations. Elle ouvrira la voie à une nouvelle offre de services de l'administration, en particulier au profit des plus petites entreprises;
- améliorer la détection de la fraude, au bénéfice des opérateurs économiques de bonne foi;
- améliorer la connaissance en temps réel de l'activité des entreprises.

#### En savoir plus : <u>Je passe à la facturation électronique</u>

#### Comment déclarer ? le dispositif issu de l'ordonnance du 15 septembre 2021

Dans le prolongement de la présentation au Parlement en novembre 2020 du secteur public.

Le dispositif tient ainsi compte du <u>rapport « La TVA à l'ère du digital »</u> [PDF, 3,4 Mo], l'<u>ordonnance du 15 septembre 2021</u> prévoit que, pour remplir leurs obligations, les entreprises pourront librement choisir de recourir :

- soit à une plateforme de dématérialisation partenaire de l'administration,
- soit directement au **portail public de facturation** qui s'appuiera sur la plateforme Chorus Pro qui assure déjà l'échange dématérialisé des factures

du degré de maturité numérique des entreprises.

#### Qu'est-ce qu'une plateforme de dématérialisation partenaire ?

Pour être plateforme de dématérialisation partenaire, les opérateurs doivent se faire immatriculer auprès de l'administration pour une durée de trois ans renouvelable. Seules ces plateformes de dématérialisation immatriculées et le portail public de facturation pourront transmettre les factures à leurs destinataires et les données de factures ou de transactions à l'administration fiscale.

#### Un calendrier de déploiement progressif entre 2024 et 2026

Afin de garantir son bon fonctionnement, le dispositif se déploiera progressivement entre 2024 et 2026. Le déploiement tiendra compte de la taille des entreprises, afin de permettre à chacune de s'approprier ces nouvelles obligations dans les meilleures conditions.

Les obligations de facturation électronique seront imposées :

- à compter du 1er juillet 2024, en réception, à l'ensemble des assujettis,
- à compter du 1er juillet 2024, en transmission, aux grandes entreprises,
- à compter du 1er janvier 2025 aux entreprises de taille intermédiaire,
- à compter du 1er janvier 2026 aux petites et moyennes entreprises et microentreprises.

Le déploiement des obligations d'e-reporting suivra le même calendrier.

#### Une réforme déjà mise en œuvre avec succès en Europe

Obligation communautaire, la dématérialisation des factures et de leurs données est utilisée par de nombreux pays européens, dont l'Italie. Elle constitue un jalon marquant de la politique d'accélération de la transition numérique poursuivie par le Gouvernement. Elle a reçu à ce titre le soutien du <u>Fonds de transformation de l'action publique</u>.

#### Une large concertation avec les parties prenantes

Ce dispositif a fait l'objet d'une large concertation, dès février 2021, avec l'ensemble des parties prenantes, dans une optique de co-construction de la réforme. Cette concertation se poursuivra tout au long du projet, afin d'accompagner au mieux les entreprises dans l'appropriation du nouveau dispositif.



#### **RETOUR SUR LE SERBOTEL 2021**

Porté par un redémarrage économique constaté, le salon Serbotel a montré malgré la crise sanitaire, une 19ème édition remarquable et une activité business en hausse qui a ravi les exposants, les visiteurs, les partenaires et les prestataires.

Sur 26 500 m2 d'exposition, le salon a par ailleurs accueilli un plateau très riche de 28 concours, trophées, challenges métiers locaux, nationaux et internationaux. 180 candidats se sont affrontés, épaulés et évalués par de nombreux chefs, Meilleurs Ouvriers de France et experts sur les 7 scènes métiers, dont ceux de charcutiers traiteurs. Le rendez-vous est déjà donné en octobre 2023, pour une 20ème édition qui s'annonce passionnante.

#### Les concours charcutiers traiteurs

Présente depuis la création du salon, la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique a montré une nouvelle fois son implication pour faire connaître et valoriser un vrai savoir-faire auprès des jeunes et du grand public avec des concours organisés en partenariat avec la CNCT.

Le troisième challenge des URMA Région Pays de la Loire a réuni des jeunes charcutiers en deuxième année CAP. Avec une présentation des produits phare de la charcuterie artisanale, sous forme de buffet façon cocktail, il a vu la victoire du CFA de la Loire-Atlantique. **Thème : LE CIRQUE** 



# Le 5ème Challenge Départemental des Métiers de la Viande des charcutiers traiteurs et bouchers

A réuni six équipes en binômes. Formée d'un charcutier et d'un boucher, chacune a réalisé sur le ring concours une présentation bouchère crue et traiteur (suprême et cuisse) de la Pintade avec son panier de légumes d'antan et céréales.

1<sup>er</sup> prix Jérémy CHAMEAU et Jean-Charles BEUNIER

2ème PRIX Baptiste RABEAU et Théo GOURET

3ème PRIX Steven GASNIER et David ELIOT.





## Le concours Mention Complémentaire Traiteur 2021

A récompensé les apprentis pour la mise en place et la présentation de leurs produits sous forme de buffet autour d'une terrine de poisson (merlan et saumon) et du gâteau nantais revisité.

 $1^{\text{ER}}$  prix Alexis ETIENNE et Enzo PICARD-TURPIN  $2^{\text{ème}}$  prix Emilie PICOT et Florentin ROCHEDREUX  $3^{\text{ème}}$  prix Ethan ROY et Illan PIVARD.





#### Le concours Brevet Professionnel Charcutier Traiteur des URMA 44

A primé les jeunes en cours de formation notés sur la présentation, la dégustation et le respect du thème. Réalisé autour du pâté en croûte aux trois volailles et du gâteau nantais revisité. il a vu la victoire de

1<sup>er</sup> prix
 2ème prix
 3ème PRIX
 Simon BLANDIN de la Charcuterie du Vignoble à Vallet, devant
 William LOISIT de la charcuterie traiteur Jousseaume à Vertou et
 Mathis LE ROUX de la Maison Garnier à Carquefou.











#### LE TROPHEE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2021

Remise des prix au SERBOTEL Lundi 18/10/2021

1e Prix national 2021 GUILLEMINOT Cyril 10500 Brienne le Chateau 1e Prix régional PAYS DE LOIRE JOUIS Xavier - ANGERS

1er Prix Départemental 44 CHARCUTERIE DU VIGNOBLE - VALLET

2e Prix Départemental 44LECOMTE Marion - VRITZ3e Prix Départemental 44POTREL Olivier - DERVAL

1er Prix Départemental 49 GENTILHOMME Olivier – MONTREUIL JUIGNE

2e Prix Départemental 49 CHARBONNIER Marc- ANGERS

3e Prix Départemental 49 REFFAY Jean-Marie – VARENNES S/LOIRE

1er Prix Départemental 53LEMNONIER Arnaud - CRAON2e Prix Départemental 53CORNU Philippe - GORRON

3e Prix Départemental 53 COLLET Eric - EVRON

1er Prix Départemental 72MORIN Thierry – LE MANS2e Prix Départemental 72AUVE Karl - ECOMMOY3e Prix Départemental 72VINTER Cédric- BONNETABLE

1er Prix Départemental 85DOUSSIN François – Mouilleron le Captif1ER PRIX REGIONAL Hors Pays de LoireCARLOUX Cyril – 60400 NOYON

2ème PRIX REGIONAL Hors Pays de LOIRE FESSARD Vincent – 371470 CHAMBRAY LES TOURS





# **Les CONCOURS BOUDIN BLANC ET FOIE GRAS 2021**

#### **CONCOURS FOIE GRAS DE CANARD 2021**

Remise des Prix Serbotel 2021

1er Prix MEDAILLE D OR BRISON LAURENT NANTES

2<sup>ème</sup> Prix MEDAILLE D'ARGENT JOUSSEAUME ANTHONY VERTOU

3<sup>ème</sup> Prix MEDAILLE D'ARGENT OLLIVIER FABRICE LA CHAPELLE HEULIN

4ème Prix MEDAILLE DE BRONZE BILLARD PIERRICK LA CHAPELLE BASSE MER

5<sup>ème</sup> Prix MEDAILLE DE BRONZE BETOU SYLVAIN LE LANDREAU



#### **CONCOURS BOUDIN BLANC NATURE 2021**

Remise des Prix Serbotel lundi 18/10/2021

1er Prix MEDAILLE D'OR COCHARD David LE LOROUX BOTTEREAU

2ème Prix MEDAILLE D'ARGENT OLLIVIER Fabrice LA CHAPELLE HEULIN

3ème Prix MEDAILLE D'ARGENT LEBOSSE Regis ANCENIS

4ème Prix MEDAILLE DE BRONZE TESTARD FLORENT LE FUILET

5ème Prix MEDAILLE DE BRONZE CHACUTERIE DU VIGNOBLE VALLET



#### **CONCOURS BOUDIN BLANC CREATIF 2021**

Remise des prix Serbotel Lundi 18/10/2021

1er Prix MEDAILLE D'OR 2ème Prix MEDAILLE D'ARGENT 3ème Prix MEDAILLE D'ARGENT 4ème Prix MEDAILLE DE BRONZE 5ème Prix MEDAILLE DE BRONZE COCHARD David LE LOROUX BOTTEREAU
OLLIVIER Fabrice LA CHAPELLE HEULIN
TESTARD Florent LE FUILET / 49
B

CHAUVEAU Jérôme BAIS / 53 EPIARD Jérôme LE BIGNON Foie gras + Abricot Foie gras + Figue

Brunoise légumes carotte+céléri+oignon) Foie gras +pommes caramélisées

Chorizo + basilic + pignon pin



# Le prix CREATIVITE 2021 remis à

Régis LEBOSSE – Ancenis Boudin blanc :

**Gingembre + coriandre et mangue** 



## PRIX EXCELLENCE Meilleur Charcutier de l'année 2021

Fabrice OLLIVIER - La Chapelle Heulin - avec son équipe



# **NOS PARTENAIRES 2021**





























