



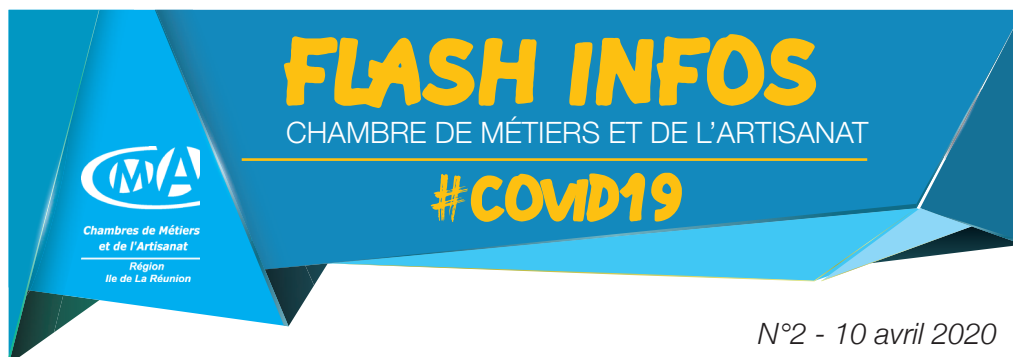
LE MOT DU PRÉSIDENT

Parmi les professions qui ont été autorisées à poursuivre leurs activités en période de confinement, les métiers de l'Alimentation jouent un rôle très important dans la vie quotidienne des réunionnais. Comme les ambulanciers et les taxiteurs, avec beaucoup de mérite, les artisans bouchers, charcutiers, poissonniers, boulangers, pâtisseries... ont dû adapter leurs façons de travailler pour assurer la sécurité de leurs salariés et de leurs clients par la mise à disposition d'équipements barrière nouveaux qui se traduisent par l'aménagement des points de vente avec des panneaux de plexi glace et autres dispositifs pour assurer une distanciation sociale. En outre la sécurité sanitaire des aliments est un sujet complexe et nous avons voulu y accorder une place particulière dans ce N°2 de notre Flash-Infos.

En dehors des magasins permanents, certains artisans de ce secteur distribuent également leurs produits sur les marchés forains. Je suis intervenu cette semaine auprès des 24 maires de l'île pour que les marchés dérogatoires qui sont ouverts dans leurs communes puissent accueillir ces artisans au même titre que les «bazardiers». En effet, il est très important qu'à côté de la grande distribution, les consommateurs puissent avoir le choix d'une production locale de qualité pour répondre à leurs besoins.

Enfin je voudrais avoir un mot d'encouragement pour les pâtisseries chocolatiers qui après avoir beaucoup investi dans les préparatifs, ne vont pas pouvoir réaliser le chiffre d'affaires attendu pour ces fêtes de Pâques confinées.

Bernard PICARDO
Président de la Chambre de Métiers
et de l'Artisanat



NOUS SOMMES DISPONIBLES

Vous pouvez nous contacter de deux manières :

- Par téléphone au 0801 902 412 (Numéro vert gratuit)
- Par mail au covid19@cma-reunion.fr

Indiquez-nous votre situation et répondez au questionnaire [COVID-19](#). Consultez régulièrement notre site Internet : www.artisanat974.re et notre page facebook

Le standard du siège **0262 21 04 35** sera disponible à partir de **mardi 14 Avril** aux heures habituelles (du lundi au jeudi de 07h30 à 15h30 et vendredi de 07h30 à 12h30).

LE POINT SUR LA SITUATION

Au 10 avril, 1 753 demandes d'accompagnement nous sont parvenues par le formulaire disponible sur notre site internet.

Les chefs d'entreprise qui nous ont fait part de leurs difficultés ont bénéficié de conseils.

En termes d'impact :

1. Cessation temporaire de l'activité
2. Baisse et/ou report des commandes clients
3. Ralentissement de l'activité à prévoir
4. Approvisionnement bloqué
5. Déplacement professionnel suspendus

Plan d'accompagnement proposé :

1. Fond de solidarité gouvernement
2. Fonds de solidarité Réunionnaise
3. Report échéances sociales
4. Report échéances fiscales
5. Demande de soutien du CPSTI (ex RSI)
6. Chômage partiel
7. Report échéances bancaires 6 mois et suppressions pénalités et coûts
8. Obtention ou maintien d'un crédit bancaire (BPI France)

UNE MESURE À LA LOUPE

DEMANDER LE FONDS DE SOLIDARITÉ NATIONALE (DGFIP)

Les petites entreprises, créées avant le 1er février 2020, de 10 salariés au plus, réalisant moins d'un million € de chiffre d'affaires, ayant un bénéfice annuel imposable inférieur à 60 K€, et n'ayant pas fait l'objet d'une déclaration de cessation de paiement, peuvent solliciter le fonds, si elles subissent une fermeture administrative OU si elles connaissent une perte de chiffre d'affaires de plus de 50% (décret du 2020-394 du 2 avril 2020) au mois de mars 2020 par rapport à mars 2019.

Pour les entreprises n'ayant pas encore clos d'exercice, le chiffre d'affaires mensuel moyen sur la période comprise entre la date de création de l'entreprise et le 29 février 2020 doit être inférieur à 83 333 euros.

L'aide est fonction de la perte constatée et peut aller jusqu'à 1 500 €.

La demande est à faire via un formulaire sur le **site des impôts sous l'espace particulier** : <https://www.impots.gouv.fr/portail/node/13465>

LES FORMATIONS À DISTANCE

LES BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR À L'ŒUVRE

Cette formation se déroule à l'URMA de Sainte Clotilde. Les progressions et programmations sont définies en début d'années en technologie et pratique professionnelles.

Aussi, pour assurer une continuité pédagogique compte tenu du contexte, le programme a été effectué avec le Maître d'apprentissage en entreprise autant que possible quand celle-ci est ouverte.

Pour Pâques, exceptionnellement, il a été demandé aux apprentis de réaliser en entreprise, une pièce de vitrine artistique en chocolat sur le thème :

« Travailler les trois sortes de chocolat sous toutes ses formes, couleurs et états, pour un poids total maximum de 5 kg, et une hauteur de pièce de 60 cm ».

Les pièces artistiques seront évaluées en fonction du respect des critères de réalisation donnés dans le thème, mais également sur les critères de réussite à savoir: la réalisation du croquis ou de la pièce artistique, l'adéquation de la pièce au thème, mais également l'esprit de créativité.

Pour plus d'infos :

- Contact : Bernard PLANTE - bernard.plante@cma-reunion.fr

LES ARTISANS DE L'ALIMENTAIRE AU FRONT

Toucher sa clientèle en temps de confinement, le challenge actuel des métiers de bouche

Nombreux, parmi ceux qui poursuivent une activité en cette période de confinement, relèvent le défi de la communication : faire savoir qu'ils sont ouverts et communiquer sur leur offre.

En plus du **fichier clients**, exploité par texto ou mail, ils ont pris le parti d'être présents sur **les réseaux sociaux** voire de **lancer un site marchand**.

Faire du digital un allié avec le chèque numérique renforcé

La Région renforce en cette période de crise le dispositif 'Chèque numérique'. Des procédures simplifiées et un taux de subvention passant de 50% à 80% (le plafond de subvention relevé de 2000 à 3200 euros) permettent de financer la prestation d'un professionnel du digital.

Sont éligibles : les projets incluant les prestations de conseils, de sécurisation des données liées au télétravail, la création ou refonte de site Internet, applications mobiles, solutions de vente en ligne, présence sur les réseaux sociaux.

- Contact : Steven GRONDIN - steven.grondin@cma-reunion.fr

INFORMATIONS SECTORIELLES

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES À RESPECTER POUR POURSUIVRE SON ACTIVITÉ ALIMENTAIRE

Quelles sont les précautions sanitaires à respecter par celles et ceux **qui livrent des denrées alimentaires ?**

La fiche [téléchargeable ici](#), vous aide à organiser le travail en cuisine, et précise **les consignes à donner aux livreurs et aux clients**.

Pour artisans **qui reçoivent le public** dans les commerces une autre fiche, [téléchargeable ici](#), donne les consignes pour une bonne **organisation dans les laboratoires** de production mais aussi **dans le point de vente**.

Dans tous les cas, **respectez les autres bonnes pratiques d'hygiène !**

Extrait de l'avis de l'ANSES du 9 mars 2020 sur le rôle potentiel des aliments dans la transmission de la maladie covid-19 :

*Concernant le rôle des aliments dans la transmission du SARS-CoV-2, les experts rappellent que **la voie d'entrée principale est la voie respiratoire**. En l'état actuel des connaissances, la possible contamination des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) à partir d'un animal infecté a été exclue. L'humain infecté peut contaminer les aliments dans le cas de mauvaises pratiques d'hygiène, par la toux, les éternuements ou les contacts avec des mains souillées. (...)*

Les bonnes pratiques d'hygiène, si elles sont appliquées correctement lors de la manipulation et la préparation des denrées alimentaires, préviennent la contamination des aliments par le virus (...)

Responsable

Marie-Hélène MALAISE

marie-helene.malaise@cma-reunion.fr

☎ 0692 24 60 17

Zones Nord & Est

Leïla TAILEE

leila.tailee@cma-reunion.fr

☎ 0692 24 60 11

Claire-Marie SAINT-ANGE

claire-marie.saintange@cma-reunion.fr

☎ 0692 24 60 12

Zones Sud & Ouest

Rayhana PATEL

rayhana.patel@cma-reunion.fr

☎ 0692 24 60 14

Élodie COTTE

elodie.cotte@cma-reunion.fr

☎ 0692 24 60 15

En cas de pertes de denrées périssables, faites constater

Le Conseil supérieur de l'Ordre des Experts Comptables préconise de faire constater les pertes des denrées périssables par huissier de justice, pour les stocks importants, cela pouvant être utile en cas de possibilité de prise en charge. Et même si le stock n'est pas important, il est recommandé de dresser une liste détaillée et éventuellement de faire quelques photos.

Contrôle technique des engins de transport de denrées périssables, assouplissement

Un arrêté modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables précise que les propriétaires d'engins frigorifiques neufs ou déjà en service voient la durée de validité des attestations de conformité « dont la limite est antérieure au trentième jour suivant la levée des mesures de restriction des déplacements décidées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19 [...] prolongée jusqu'à cette date ».

TOUS PROTÉGÉS

Les « masques barrière » en tissu

Les masques en tissu sont **un complément aux gestes barrières**, ils sont une **utile contribution à la lutte contre la propagation du virus** dans les entreprises qui restent en activité et leur fabrication constitue certainement **une opportunité de marché pour la filière couture locale**.

L'AFNOR propose un référentiel à télécharger gratuitement pour la fabrication de ce type de masque. Ce document est accessible ici : https://telechargement-afnor.org/masques-barrieres?_ga=2.124431619.800943320.1585644026-1362121352.1585644026.

Le lavage des mains, [affichette téléchargeable ici](#).

LAVEZ-VOUS LES MAINS

pour vous protéger et protéger les autres

