



La feuille des fromagers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée



Capr'Infos

Numéro Spécial « Covid-19 »
– MAJ au 23 mars 2020 –



Mesures pour les entreprises

Le Gouvernement a mis en place des mesures de soutien immédiates aux entreprises :

- Mise en place de délais de paiement d'échéances sociales et/ou fiscales (URSSAF, impôts) ;
- Dans les situations les plus difficiles, des remises d'impôts directs pouvant être décidées dans le cadre d'un examen individualisé des demandes
- L'aide de 1 500 euros pour toutes les petites entreprises, les indépendants, et les microentreprises grâce au fonds de solidarité
- La mobilisation de l'Etat à hauteur de 300 milliards d'euros et de Bpifrance pour garantir des lignes de trésorerie bancaires dont les entreprises pourraient avoir besoin
- Un soutien de l'Etat et de la banque de France (médiation du crédit) pour négocier avec sa banque un rééchelonnement des crédits bancaires
- Le maintien de l'emploi dans les entreprises par le dispositif de chômage partiel (cf. ci-après)
- L'appui au traitement d'un conflit avec des clients/fournisseurs par le médiateur
- La reconnaissance par l'Etat et les collectivités locales du Coronavirus comme un cas de force majeure pour leurs marchés publics. En conséquence, pour tous les marchés publics d'Etat et des collectivités locales, les pénalités de retard ne seront pas appliquées
- La suspension des factures d'eau, de gaz, d'électricité et de loyers pour les petites entreprises les plus en difficulté ainsi que la suspension de leurs impôts et cotisations sociales
(Note FNEC du 18/03/20)

Consignes de protection à mettre en place sur vos lieux de vente : vente à la ferme, marchés de plein vent, ...

Vous avez un magasin de vente à la ferme, votre établissement fait par conséquent partie de ceux qui peuvent rester ouverts et continuer à recevoir du public (Arrêté du 14 mars 2020) Afin d'éviter la propagation des virus tout en permettant le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du pays, les précautions suivantes sont à respecter pour vous protéger et protéger les autres. Objectif : limiter au maximum les risques de transmission du virus directement d'individu à individu ou indirectement via le matériel.

♦ Adapter l'accueil des clients :

- Organiser les files d'attente avec un espacement impératif de 1 m minimum entre les personnes (repères au sol si possible)
- Réguler les entrées/sorties des clients en organisant des files d'attente à l'extérieur
- Prévoir une distance d'un mètre à la caisse si absence de comptoir pour séparation
- Limiter le nombre de personnes dans les points de vente en intérieur en l'adaptant à la surface de vente. C'est à vous d'apprécier le nombre de clients présents simultanément.
- Si le personnel alterne entre différentes tâches (caisse, la mise en rayon, service), se nettoyer les mains entre chaque tâche (savon ou du gel hydroalcoolique) et notamment après chaque manipulation d'espèces.

♦ Gestion des paiements :

- Quand c'est possible : privilégier le paiement en CB sans contact sans vous saisir de la CB
- Paiement par chèque à remplissage manuel : demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo. Sinon, désinfecter le stylo mis à disposition régulièrement (lingette désinfectante à large spectre donc avec action virucide. Exemple : alcool)
- Pour protéger le personnel qui assure l'encaissement, il lui est conseillé de porter des gants. De même, le port du masque est possible pour le caissier mais il doit être changé régulièrement (quand il est humide). D'autres solutions existent (paroi en plexiglas, ...)

♦ Gestion des espaces « enfants » :

- Lorsqu'ils existent, il est recommandé de fermer les accès à ces espaces. La désinfection des jouets, livres et autres accessoires mis à disposition représenteraient une trop forte contrainte.

♦ Gestion des paniers mis à disposition :

- Inciter les clients à utiliser leurs propres sacs. Il est recommandé de ne plus mettre à disposition de paniers, chariots, car ils nécessiteront d'être régulièrement désinfectés ce qui est difficile à mettre en place.
- Nettoyage-désinfection régulier des poignées de portes

Vous pouvez proposer de mettre à disposition des clients un récipient de gel hydroalcoolique en libre accès à l'entrée du magasin. De façon générale, il vous faut informer votre clientèle de la mise en place de ces mesures pour faciliter leur appropriation par les consommateurs. Prévoyez d'afficher sur la porte d'entrée : affiche des gestes barrière + affiche information clients des consignes de protection (ci-jointes).

(source : Chambre d'agriculture datant du 20/03/20)

Documents joints : - affiche des gestes barrières

- affiche information clients des consignes de protection

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)- 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Reports en fromagerie

Il existe plusieurs techniques pour reporter le lait lorsque la production laitière est forte et que la commercialisation est moindre.

Quels produits laitiers stocker ?

Le lait est stockable à 4°C pendant 3 jours ; au-delà il sera plus difficile à travailler (perte d'une partie du calcium, développement des flores indésirables tels que les Pseudomonas).

La congélation (Voir fiche technique jointe pour les explications complètes)

Il n'est pas conseillé de congeler du lait destiné à être transformé par la suite, car les protéines précipitent à la décongélation. Il n'est pas possible de fabriquer des Pâtes Molles ou des Pâtes Pressées avec un lait décongelé. Des défauts tels que la lipolyse ou le goût d'oxydé pourraient apparaître par la suite sur les fromages lactiques.

Il est possible de **reporter du caillé** de technologie lactique.



Voici le récapitulé des bonnes pratiques de congélation du caillé lactique pour limiter le développement des lipases, le déphasage et la cristallisation :

- Volume de 15Kg maximum, limiter l'épaisseur à maximum 10cm
- Récipient apte au contact alimentaire
- Sacs fermés hermétiquement de l'air
- Placer au réfrigérateur avant de congeler
- Dans l'idéal, passer d'abord dans une cellule de congélation rapide
- Bien espacer les sacs pour que la congélation soit rapide
- Congélateur à - 18°C au moins, encore plus froid si possible

Autre solution : faire de la tomme ; (voir fiche technique jointe).



La tomme peut être mise sous vide (à la fin du séchage, avant entrée en affinage), pendant une durée recommandée de 3 mois maximum. A ce moment-là, elles seront placées à l'affinage, comme si elles venaient d'être fabriquées.

Mesures pour la main d'oeuvre :

• **Arrêt de travail pour maladie (note en annexe)**

Pour toute personne travaillant sur l'exploitation et ayant été exposée au virus, vous devez faire votre demande via le service en ligne dédié. Dans ce cas le médecin-conseil vous prescrit un arrêt de travail, la MSA vous versera l'indemnité journalière Amexa. Au même titre que les salariés, les indemnités journalières sont versées dans les conditions applicables aux arrêts maladie et dès le 1er jour d'arrêt (sans application du délai de carence et sans vérifier les conditions d'ouverture de droits).

• **Arrêt de travail pour garde d'enfant de moins de 16 ans (note en annexe)**

Pour les parents sans solution de garde, l'arrêt de travail sera automatique et sans carence.

Salariés : une attestation du salarié (disponible sur www.fnec.fr) puis déclaration sur declare.ameli.fr

Exploitants agricoles : déclaration sur la page employeur sur declare.ameli.fr

• **Mesures prises par la MSA pour le paiement de vos cotisations (plus d'infos sur msa.fr) (note en annexe)**

Si échéance entre le 15 et 31 mars, report possible de tout ou partie du paiement sans pénalité.

Si vous êtes mensualisés, la MSA ne procédera à aucun prélèvement concernant votre échéance de mars et sans aucune démarche de votre part.

Si vous n'êtes pas mensualisés, la date limite de paiement de votre appel provisionnel est décalée jusqu'à nouvel ordre.

• **Mise en œuvre de l'activité partielle (chômage partiel) pour les salariés (note en annexe)**

La baisse d'activité liée à l'épidémie due aux difficultés d'approvisionnement, la dégradation de services sensibles, l'annulation de commandes... sont autant de motifs éligibles.

Les salariés, tout en restant liés à leur employeur par un contrat de travail suspendus, perçoivent une indemnité compensatrice versée par leur employeur (min 70 % de la rémunération brute, sans que cette indemnité soit inférieure au SMIC net) et peut être augmentée par l'employeur. Sur les heures ou périodes non travaillées, les salariés ne doivent pas être sur leur lieu de travail.

En contrepartie, l'Etat verse une allocation spécifique à l'employeur, à hauteur de 8,03 € à ce jour, par heure chômeuse, jusqu'au 31 mars. Un décret est en attente, mais il est prévu vraisemblablement, qu'à compter du 1er avril, l'indemnité partielle versée par l'employeur aux salariés visés soit intégralement remboursée à l'employeur dans la limite de 4,5 SMIC. Une régularisation serait ensuite effectuée pour les demandes d'indemnisation déposées entre le 15 mars et le 1er avril.

Toutes les demandes doivent être déposées sur activitepartielle.emploi.gouv.fr/aparts/ (normalement en amont mais les employeurs sont invités à déposer leur demande d'activité partielle dans un délai raisonnable). En cas de saturation de ce site, n'hésitez pas à contacter votre Direccte : norm.continuite-eco@direccte.gouv.fr. Un simulateur est à disposition des entreprises afin de leur permettre de connaître les montants estimatifs d'indemnisation et leur reste à charge <http://www.simulateurap.emploi.gouv.fr>.

• **En cas d'une hausse d'activité, on peut déroger aux durées max de travail et aux repos.**

• **Le Sénat autorise l'employeur à imposer la prise d'une semaine de congés payés pendant la période de confinement. La mesure doit encore être votée à l'Assemblée nationale.** (Info du 20/03/20 sur Public Sénat).

(Pour toutes les mesures, hormis la dernière, Note FNEC du 18/03/20)