



COVID-19 - Filière des artisans boulangers/pâtisseries – Corse – avril 2020

A l'occasion de la rencontre de la commission paritaire régionale interprofessionnelle de l'artisanat de Corse qui s'est déroulée fin mars 2020, les représentants ont demandé à Monsieur le Préfet de région d'organiser l'accompagnement de certaines filières de l'artisanat afin de les aider à poursuivre leur activité en mettant en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour protéger efficacement la santé et la sécurité de leurs ressortissants et de leurs salariés.

Dans cet objectif, Monsieur le préfet a confié à la DIRECCTE le soin d'initier ce travail partenarial et de mettre en place des groupes de travail à visée opérationnelle avec les représentants de certains de ces métiers dont celui des commerces de bouche.

Ont participé à ce groupe de travail :

- U2P région Corse
- représentants des professionnels pâtisseries
- représentants des professionnels boulangers
- DIRECCTE de Corse

La synthèse ci-dessous reprend les principaux éléments discutés et qui ont fait l'objet de recherche de solutions principalement ciblée sur le poste de caisse.

En effet, l'activité de préparation des produits principalement réalisée par une personne, ne pose pas de problème compte tenu de la mise en œuvre des mesures d'hygiène sanitaire inhérent à leur activité assimilables aux gestes barrières.

Les professionnels sont invités à consulter les fiches métiers éditées par le ministère du travail en suivant le lien suivant :

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protéger-les-travailleurs-les-emplois-les-savoir-faire-et-les-competences/protéger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs#commerce>

Constats/Questionnements	Difficultés	Mesures prises	Actions menées
Mises en œuvre des mesures barrières			
Questionnements autour des mesures de prévention à mettre en place	Peu d'informations adaptées à leur activité	<p>Transmission des fiches prévention du covid19 de la DGT (obligation de l'employeur, boulangerie, caissier, chauffeur/livreur)</p> <p>Mise en place de mesures de distanciation entre le client et le poste de caisse.</p> <p>Un client à la fois dans l'espace de vente</p> <p>Nettoyage/désinfection des surfaces et outils, équipements, objets, matériels communs</p>	Diffusion des fiches préventions à l'ensemble des professionnels pour la mise en œuvre de leur préconisation
L'activité en laboratoire de production est principalement réalisée par 1 personne.		<p>Les mesures d'hygiène sanitaire déjà appliquées du fait de la nature de leur activité facilitent la mise en œuvre des mesures barrières comme par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se laver les mains à chaque changement de matière manipulée - dispositif de distribution de savon et d'eau sans contact 	L'activité en laboratoire de production est principalement réalisée par 1 personne.

		- moyen de séchage à usage unique	
Quelles méthodes de travail au poste de vente ?		<p>Limiter la polyvalence des postes (préparation d'une commande/vente) afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie quand cela est possible.</p> <p>Sinon, éviter les échanges de « la main à la main » des produits et monnaies</p> <p>(cf. Fiches préventions covid19)</p>	Diffusion des fiches de préventions covid19 qui précisent les conditions de sécurité au poste de vente/caisse
Méthodes de paiement sans contact	<p>Manipulation de la monnaie remis par le client</p> <p>Paiement par carte sans contact limité à 30 euros et selon les banques, utilisable avec un plafond journalier ou pour un nombre de fois limité ce qui amène le client à insérer sa carte pour composer son code.</p>	<p>Eviter les échanges de « la main à la main »</p> <p>Systématiser l'usage du ramasse-monnaie.</p> <p>Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact mais si utilisation clavier, le désinfecter entre chaque client. Veuillez à un approvisionnement suffisant en lingettes désinfectante.</p>	<p>Mise en œuvre les préconisations issues des fiches prévention covid-19</p> <p>Révision du plafond de paiement sans contact (de 30 à 50 euros) début mai 2020</p>

<p>Quels sont les entreprises locales en capacité de fabriquer les barrières physiques en plexiglas pour aménager les postes de travail des caissiers ?</p>	<p>Pas d'information sur les entreprises en capacité de fabriquer sur mesure ces protections.</p>	<p>Tentative de contact avec le FABLAB de Corte mais déjà mobilisé pour la fabrication de visières pour les personnels soignants.</p>	<p>Identification d'entreprises locales pour les 2 départements en capacité de concevoir sur mesure des barrières physiques en plexiglas (norme sanitaire alimentaire)</p>
<p>Les 2 nouvelles catégories de masques de protection pour activités professionnelles non soignants seront-elles produites sur la région ? A quelle échéance ? Selon quels circuits d'approvisionnement ?</p>	<p>Recenser les entreprises en capacité de produire ces 2 nouvelles catégories de masques. Evaluer leur capacité de production pour approvisionner les artisans boulangers/pâtisseries et plus largement les commerces de bouche.</p> <p>Coût des masques barrière de l'ordre de 5 à 6 euros l'unité</p>	<p>Prochaine mise sur le marché de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - masques individuels à usage des professionnels en contact avec le public ; - masques de protection à visée collective pour protéger l'ensemble d'un groupe 	<p>Diffusion du FAQ DGT relatif aux différents types de masques à tous les professionnels.</p> <p>Recensement des structures locales en capacité de produire ces catégories de masques (associations, réseau ESS)</p> <p>Information sur le réseau local de commande et distribution de ces catégories de masques pour les entreprises</p> <p>Information sur la liste nationale des entreprises fabricants/fournisseurs de masques barrière sur le site de la DGE.</p> <p>Organisation des commandes massives et groupées pour faire baisser les prix</p>

Conditions de livraison des matières premières par les fournisseurs		<p>Mesures de distanciation entre l'artisan et le fournisseur.</p> <p>Livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot sans remise en main propre.</p> <p>Utiliser un stylo individuel pour signer le bon de livraison.</p>	Mise en œuvre les préconisations issues des fiches préventions covid-19.
Livraison et paiement des commandes	<p>L'employeur assure seul la conception de pièces pâtisserie en laboratoire depuis la mise en activité partielle de ses salariés. L'employeur ne livre donc plus ses productions et fait appel à un livreur.</p>	<p>Coopération avec un livreur local qui dispose de camion frigorifique et de moyens de stabilisation de la marchandise fragile (gâteaux pâtisseries, moulages en chocolat...)</p> <p>Préparation des commandes / Drive du client sans descendre de son véhicule quand cela est possible</p> <p>Mise en œuvre des mesures de prévention issues de la fiche prévention covid19 chauffeur/livreur de la DGT</p>	<p>Développer le paiement dématérialisé en ligne ou smartphone...</p> <p>Plateforme de commande/livraison/paiement en ligne mutualisée (projet en cours U2P)</p>
Contraintes liées à l'activité			
Adaptation de leur production pour tenir compte de la baisse de la fréquentation de leur client (-3/4) : plus de produits qui se conservent (biscuits, pains d'épices, cake, pain de mie...)		<ul style="list-style-type: none"> - Réduction des effectifs - Adaptation des horaires de travail et d'ouverture aux clients - Ajustement des commandes de matières premières - Demande d'autorisation d'activité partielle pour leur salarié 	Information sur l'accès aux dispositifs de soutien aux entreprises et aux indépendants

<p>Gestion de la trésorerie, paiement des fournisseurs</p>	<p>Les banques sont difficilement joignables Difficultés d'accès à leur compte en ligne Certains automates de dépôt de liquide sont hors services Difficulté à payer leur fournisseur s'ils n'ont pas de visibilité sur l'état de leur crédit.</p>	<p>Beaucoup d'entreprises fonctionnent avec un flux journalier. Est-il possible d'abaisser le plafond minimum pour déposer leur recette à la banque (de 4000 à 800 euros par exemple) pour tenir compte de leur baisse d'activité ?</p>	<p>Orientation de la question vers le réseau bancaire</p>
<p><i>Éléments de contexte</i></p>			
<p>Forte baisse d'activité liée à la baisse de fréquentation des clients (plus de 75 % de baisse d'activité). Les besoins en matières premières sont donc fortement réduits (supérieur à 80 %) Demandes d'autorisation d'activité partielle pour partie ou tous leurs salariés. Difficultés liées à la validation de leur code d'accès pour réaliser leur demande d'activité partielle en ligne.</p>			