



MAISON DE L'ARTISAN



N° 1867 - 06/02/2025

www.maisondelartisan.fr

Sommaire

Page 2 :

- Suspension du permis, perte du contrat de travail ?
- Utilisation de l'appellation «boulangier» et «boulangerie»

Page 3 :

- Nouvelles technologies : Le FAFCEA accompagne les chefs d'entreprises dans l'évolution de leur métier

Page 4 :

- Sur nos réseaux : Florian, artisan passionné !

Recul modéré de l'activité fin 2024

Serait-ce la promesse d'un retour progressif à des valeurs positives ? On aimerait y croire.

Après plusieurs trimestres de franche détérioration de leur chiffre d'affaires, **l'activité des entreprises de proximité n'a que faiblement fléchi en volume au cours des trois derniers mois de l'année** : -0,6% par rapport au même trimestre en 2023 (contre -1,6% trois mois plus tôt) et - 1% en tendance annuelle.

Ces résultats montrent que les secteurs de l'artisanat, du commerce de proximité et des professions libérales demeurent globalement dans un moins bon état de santé que celui de l'ensemble de l'économie française (+0,8%). Ils cachent également d'importants écarts entre les différents secteurs de l'économie de proximité, **les artisans du bâtiment accusant une contraction de leur chiffre d'affaires encore plus forte que les précédentes** : -7% par rapport au 4ème trimestre 2023. La baisse d'activité a également concerné la fabrication artisanale (-3,2%), tandis que les entreprises de l'alimentation sont sorties de la zone rouge dans laquelle elles étaient depuis plus d'un an, pour renouer avec une croissance de 1,2%.

Du côté des professions libérales, le volume d'activité est en progression de 3,1%, particulièrement porté par les acteurs de la santé.

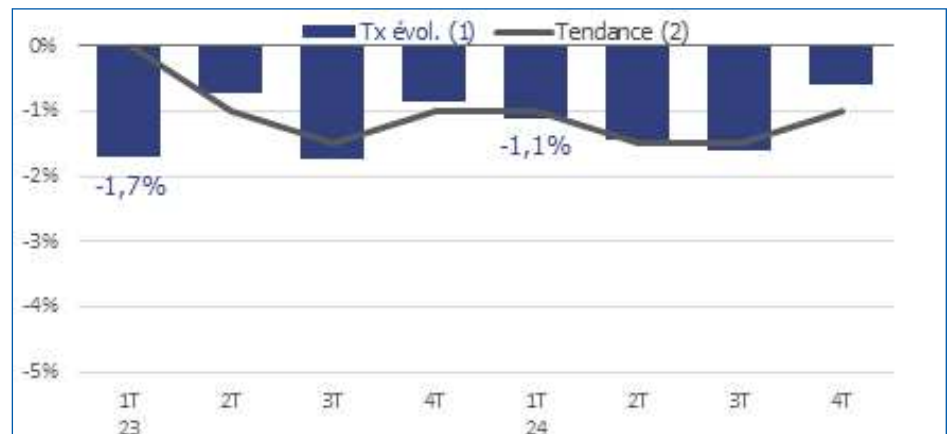
Sur l'ensemble de l'année 2024, la tendance globale se redresse mais reste négative à hauteur de 1%. Les professions libérales sont les seules à afficher une activité en croissance (+0,5%) sur l'ensemble de l'année.

Les chefs d'entreprise consultés pour cette enquête* se montrent pessimistes pour le début d'année 2025. En effet, 9% seulement d'entre eux s'attendent à une activité plus soutenue contre 21% tablant sur une détérioration.

A ces résultats s'ajoute malheureusement la tendance de fond qui voit les fermetures d'entreprises se développer à un rythme inhabituel et avec elles, leur lot de pertes d'emplois : chaque semaine 1500 salariés d'entreprises de moins de 11 salariés perdent leur travail.

C'est dans ce contexte que l'U2P intervient fermement auprès des pouvoirs publics afin d'obtenir rapidement un environnement plus favorable au tissu des petites entreprises françaises, avec une triple demande : alléger le coût du travail, simplifier la vie des entreprises et stabiliser les règles fiscales et sociales applicables.

**Enquête réalisée en janvier 2025 par Xerfi Specific pour le compte de l'U2P, auprès de 7675 chefs d'entreprise issus des secteurs représentés par l'U2P.*





Suspension de permis , perte du contrat de travail ?

La réponse n'est pas si simple...

La suspension du permis de conduire d'une durée de 3 mois ne peut pas toujours conduire à la rupture du contrat de travail, notamment lorsque des alternatives temporaires sont possibles et que l'historique du salarié n'est entaché d'aucun précédent comme c'est le cas dans cette affaire.

La petite histoire : un commercial itinérant se rend coupable, au volant du véhicule de l'entreprise et dans l'exercice de son activité professionnelle, d'un excès de vitesse de plus de 40 km/h entraînant la suspension de son permis de conduire pendant 3 mois. L'employeur le licencie alors pour faute grave.

Le salarié conteste son licenciement au motif qu'il a immédiatement alerté sa direction de l'infraction et de la suspension de son permis, seule infraction commise en 8 ans d'ancienneté et qu'il a proposé de louer un véhicule sans permis ou de s'organiser avec un collègue pour effectuer des tournées communes. Il est également relevé que l'entreprise ne peut se prévaloir que d'une seule formation de sensibilisation à la sécurité routière en 8 ans.

La décision : pour les juges, cela suffit à considérer le licenciement dépourvu de cause réelle et sérieuse.

Utilisation de l'appellation "Boulangier" et "Boulangerie"

La législation encadre l'appellation boulangerie aux articles L 122-17 et L 122-18 du code de la consommation.

« Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de » boulanger » et l'enseigne commerciale de » boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ».



Il est important de souligner que cette loi ne vise l'utilisation des mots « boulangers », « boulangerie » ou des dénominations susceptibles de porter à confusion (par exemple « boulange »), que sur le lieu de vente de pain au consommateur final ou dans des publicités. Le souci du législateur a été d'assurer la bonne information du consommateur et c'est la raison pour laquelle ces articles font partie du Code de la Consommation et non d'un autre code comme le Code du Commerce.

Les conditions d'utilisation de ces dénominations sont de deux ordres : d'une part, il faut **que toutes les phases de la fabrication du pain que l'article L. 122-17 rappelle, aient été assurées sur le lieu de vente au consommateur final ; d'autre part, ces pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente avoir été surgelés ou congelés.**

De ces deux conditions, il résulte que le mot « boulangerie » sur un magasin implique que le pain qui y ait vendu ait été entièrement fabriqué dans ce local et qu'il n'ait été à aucun moment surgelé ou congelé.

Si dans un local portant l'appellation boulangerie est vendu du pain décongelé ou est vendu du pain qui n'a pas été fabriqué sur place, il y a infraction.

Par conséquent, si le boulanger est dans l'incapacité de fabriquer la totalité de sa production de pain et qu'il recourt à l'approvisionnement par un autre boulanger d'un certain nombre de pain tout en continuant d'en fabriquer sur place, il n'est plus en mesure d'utiliser les mots « boulangers », « boulangerie » ou des dénominations susceptibles de porter à confusion (par exemple « boulange ») . Il doit abandonner l'appellation boulangerie.

Annonces Légales

Arrêté préfectoral n° PREF/CABINET/BRECI/2023-362-0001
du 28 décembre 2023

seido
AVOCATS

1065 Avenue Eole
Tecnosud 2
66100 PERPIGNAN

AVIS DE CONSTITUTION

Avis est donné de la constitution, pour une durée de 99 ans, d'une Société par Actions Simplifiée immatriculée au R.C.S. de PERPIGNAN, dénommée « SCG DISTRIBUTION 66 », au capital de 6 000 €, ayant pour objet, l'achat, la vente en gros ou au détail de peintures, revêtements muraux et sols ainsi que tous produits de décoration pour les professionnels et les particuliers, de tous matériaux et outillages y compris le négoce et d'accessoires en relation directe ou indirecte avec ses activités ; son siège est à SAINT FELIU D'AVALL (66170) – 1653 Avenue du Languedoc ; ont été nommés pour une durée indéterminée : M. Frédéric GOMEZ demeurant à TERRATS (66300) – 52 Rue du Canigou en qualité de Président et M. Mark COYDE demeurant à LOS MASOS (66500) – 14 Rue du Camp Lloung et M. Sébastien SURGET demeurant à ST FELIU D'AVALL (66170) – 1653 Avenue du Languedoc, en qualité de Directeurs Généraux.

Tout associé a le droit de participer aux décisions collectives du moment que ses titres de capital sont inscrits à son nom à la date, selon le cas, de l'assemblée, de l'envoi des documents en vue d'une consultation écrite ou de l'acte.

Toute transmission de titres quel qu'en soit le bénéficiaire même s'il est déjà associé, est soumise à agrément préalable de la société, donné par décision collective extraordinaire des associés

Pour avis, le Président.

Les nouvelles technologies : le FAFCEA accompagne les chefs d'entreprise dans l'évolution de leur métier

Les nouvelles technologies révolutionnent depuis quelques années notre environnement de travail.

Les innovations technologiques modifient notamment la manière dont nous accomplissons nos tâches. Dans ce contexte, il devient essentiel pour les chefs d'entreprises de se former en continu pour rester compétitifs, s'adapter aux évolutions de leur métier et maîtriser ces dernières nécessitant des compétences spécifiques.

Grâce à l'accompagnement et au soutien financier du FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale), les chefs d'entreprise des métiers de l'artisanat peuvent accéder à une formation tout au long de leur vie active adaptée à leurs besoins : acquérir de nouvelles qualifications, se perfectionner, intégrer des compétences numériques, etc.

La formation professionnelle continue du FAFCEA offre les moyens d'évoluer, de progresser et de s'adapter aux exigences de demain comme le témoigne Mohamed ZNAIDI, prothésiste dentaire qui a eu le soutien de cet organisme.



La caution
des professionnels

MAISON
DE
L'ARTISAN

BANQUE POPULAIRE
DU SUD



Groupama
MÉDITERRANÉE



ANNONCES LÉGALES

PUBLIEZ VOTRE ANNONCE

04 68 34 59 34

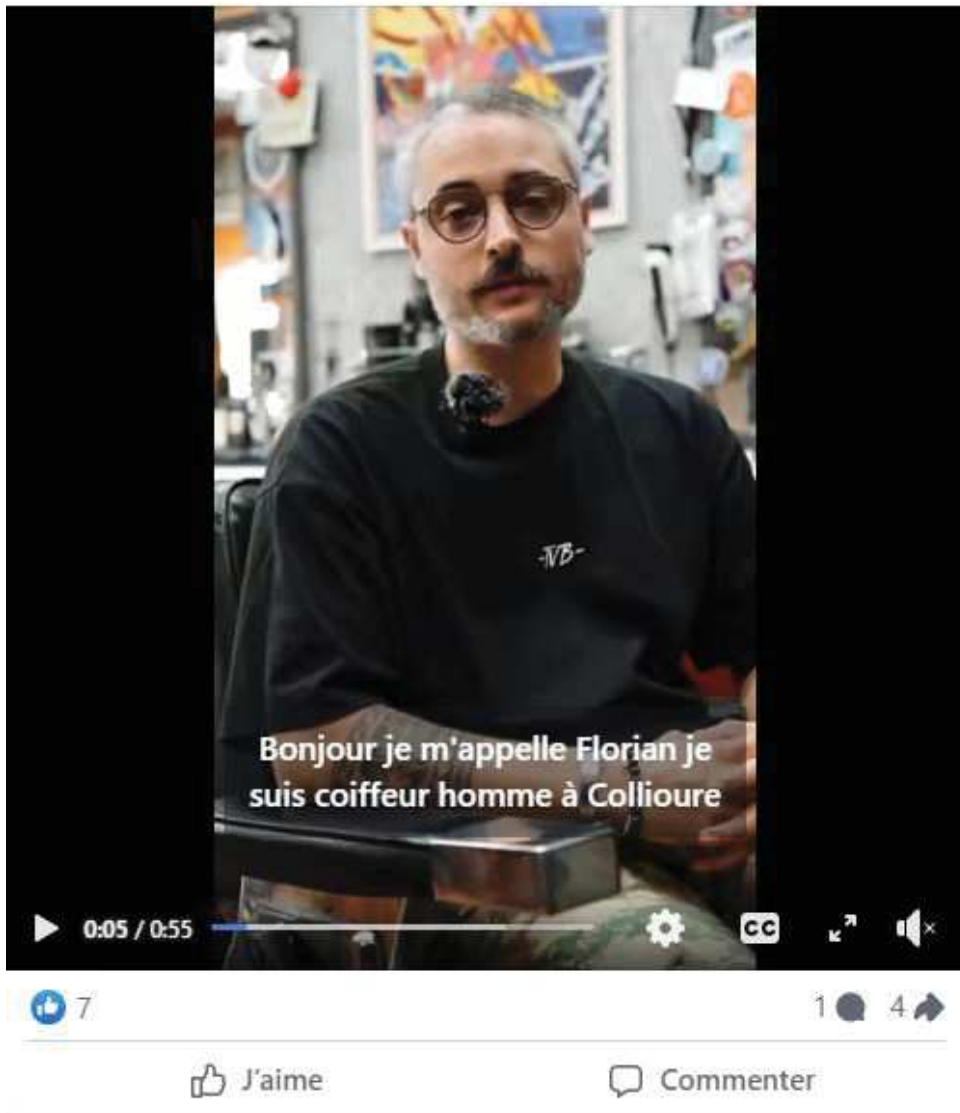
viasanté
LA MUTUELLE D'AG2R LA MONDIALE



PRO



Sur nos réseaux



À la rencontre de Florian, artisan passionné !

Aujourd'hui, nous vous emmenons à la découverte de Florian, coiffeur et gérant du salon Nou pour l'Homme à Collioure.

Un véritable artisan du style, qui met son savoir-faire au service de ses clients avec passion et précision !

Mais être artisan, c'est bien plus que maîtriser un métier : c'est aussi gérer son entreprise au quotidien. Et pour ça, Florian peut compter sur la Maison de l'Artisan !

Il collabore avec notre service comptabilité pour la gestion administrative et financière de son activité, mais aussi avec notre service formation.

Découvrez son témoignage en vidéo !

Si vous aussi avez besoin de la Maison de l'Artisan pour vos projets, contactez-nous !

TAXI

→ Vds 2 ADS en lot. Secteur Caudiès des Fenouillèdes. 04 68 59 90 06.

EMPLOI / STAGE

→ Boulangerie à Laroque des Albères recherche un ouvrier avec expérience de tourrier pour CDI et un(e) apprenti(e). Tél : 06 07 95 26 68

→ JH 20 ans recherche maître apprentissage pour CAP METALLIER. Très sérieux et très motivé. CV et lettre de motivation disponibles à la CAPEB 66 : cecile.bellemain@capeb66.fr
Contact : Allan Chiffre : 06 22 12 58 87

→ Homme 36 ans en reconversion, cherche stage en alternance monteur, dépanneur frigoriste de fin août 2024 à avril 2025. Sérieux, fiable et dynamique. Tél 06.84.49.90.89

VENTE / LOCATION

→ Vds société Alu Miroiterie des Tuileries sur Perpignan. Pour plus d'informations contacter le 07 84 93 15 63

→ Vds OPEL MOVANO (master) L3 H3 F3500CDI, 163cv Biturbo diesel - 108460kms. Année 2016. Pack clim, régulateur-limiteur de vitesse et ordinateur de bord. 2 portes latérales coulissantes. Prix : 19500€. Tél : 07 69 42 21 81.

→ Artisan vend, suite à départ retraite, parcelle de 1149 m2 avec hangar/bureau/sanitaire de 138 m2 au RDC, habitation T5 au-dessus même superficie et 450 m2 restant de terrain constructible et divisible Climatisation réversible. 1 portail pour le hangar et 1 portail pour le jardin. DPE en cours. Hangar aménagé avec outillages de plombier/chauffagiste et autres divers, dans une zone artisanale et pavillonnaire. prix de vente : 330 000 € téléphone 04 68 53 38 24. Port: 06 10 71 82 20

L'ÉCHO DES MÉTIERS HEBDOMADAIRE

Édité par l'UNION ARTISANALE

MAISON DE L'ARTISAN 35 Rue de Cerdagne

BP 59912 - 66962 PERPIGNAN

Tél : 04 68 34 59 34 - Fax : 04 68 35 52 05

Internet : www.maisondelartisan.fr

Commission paritaire 0325G87631 / I.S.S.N. 0993 2682

Directeur de la publication : Isabelle ROUX

Impression réalisée par

UNION ARTISANALE - PERPIGNAN

dépôt légal : 4^{ème} trimestre 2024

Tirage : 2000 exemplaires