

COVID-19

Artisans, Entreprises de Proximité et Professions Libérales de l'Ariège

CIRCULAIRE

DU 14 MAI 2020

Rentabilité

Trésorerie

Taux horaire

Les RTT des chefs d'entreprise



U2P

union
des entreprises
de proximité
de l'Ariège

Métiers des Services, de l'Alimentaire, des Professions Libérales
du Bâtiment, des Travaux Publics et du Paysage

Subvention de l'Assurance Maladie pour aider les TPE/PME et les travailleurs indépendants à prévenir le covid-19 au travail

Pour aider les entreprises de moins de 50 salariés et les travailleurs indépendants sans salariés à prévenir la transmission du coronavirus au travail, l'Assurance Maladie – Risques professionnels propose, à compter du 18 mai 2020, la subvention « Prévention COVID ». Cette subvention s'adresse aux TPE-PME et aux travailleurs indépendants qui ont investi depuis le 14 mars 2020 ou comptent investir dans des équipements de protection, de distanciation physique ou d'hygiène et de nettoyage.

Les caisses régionales de rattachement (Carsat, Cramif ou CGSS) pourront subventionner jusqu'à 50 % cet investissement.

La liste précise des critères d'éligibilité figure dans les conditions générales d'attribution de l'aide :

[GUIDE D'ATTRIBUTION POUR LES ENTREPRISES DE MOINS DE 50 SALARIES](#)

[GUIDE D'ATTRIBUTION POUR LES TRAVAILLEURS INDEPENDANTS SANS SALARIES](#)

La subvention concerne les achats ou locations de certains équipements ou installations réalisés du 14 mars au 31 juillet 2020. Elle correspond à un montant de 50 % de l'investissement hors taxes réalisé par l'entreprise ou le travailleur indépendant.

L'octroi de cette subvention est conditionné à un montant minimum d'investissement de 1000 € HT pour une entreprise avec salariés et de 500 € HT pour un travailleur indépendant sans salariés. Le montant de la subvention accordée est plafonné à 5 000 € pour les deux catégories.

Les mesures financées sont de deux catégories :

- **Des mesures barrières et de distanciation** tels que du matériel pour isoler le poste de travail (pose de vitre, plexiglas, cloisons, ...), pour permettre de guider et faire respecter les distances (poteaux, barrières, locaux additionnels...) et communiquer visuellement sur les consignes (écrans, tableaux, support d'affiches, affiches) ;
- **Des mesures d'hygiène et de nettoyage** comme les installations permanentes ou temporaires permettant le lavage des mains et du corps.

Si une mesure barrière ou de distanciation physique est mise en place, les masques, gels hydro alcooliques et visières pourront également être financés.

Pour bénéficier de la subvention, il convient de télécharger et remplir le formulaire de demande et de l'adresser à la caisse régionale de rattachement (Carsat, Cramif ou CGSS) avec les pièces demandées.

[FORMULAIRE DE DEMANDE ENTREPRISES DE MOINS DE 50 SALARIES](#)

[FORMULAIRE DE DEMANDE TRAVAILLEURS INDEPENDANTS SANS SALARIES](#)

La subvention sera versée en une seule fois par la caisse régionale après réception et vérification des pièces justificatives.

La demande devra être envoyée à la caisse avant le 31 décembre 2020.

Commandez vos masques

BON DE COMMANDE

Rappelons que les masques sont aux normes ENS2, antimicrobiens et lavables (10 à 15 lavages. Voir notice au dos du bon de commande).

VISIOCONFERENCE

Atelier Document Unique BTP

Mardi 19 mai 2020 de 17h00 à 18h30

Programme

- Rappels introductifs : finalités du DUER, Méthodologie pour évaluer les risques
- Supports OPPBTP pour évaluer les risques
- Intégration du risque Covid au DUER de l'entreprise et au Plan d'action
- Démonstration sur les outils OPPBTP.
- Questions/Réponse

INSCRIPTION EN LIGNE

1. **Contrôle de l'activité partielle**
2. **Veille juridique de la FNA**
3. **Nouvelles fiches métiers**
4. **Installation des conseils municipaux**
5. **Nouvelle attestation obligatoire de déplacement**
6. **Suspicion de COVID 19 en entreprise**

→ **FACE AU CORONAVIRUS,
NOUS PROTÉGEONS
AUSSI LA SANTÉ
DE NOS ENTREPRISES.**

NOUS AVONS OBTENU



L'aide de 1500 € du Fonds de Solidarité.

- La baisse du seuil de perte de C.A. (de 70 % à 50 %).
- L'élargissement aux entreprises en difficulté.
- Une aide complémentaire de 2000 à 5000 €.



L'aide de 1250 € de la Sécu des Indépendants.

- Le cumul avec le Fonds de Solidarité.
- L'absence de démarche à effectuer.

NOUS CONTINUONS D'AGIR POUR OBTENIR



- **La suppression des charges** qui menacent nos entreprises.
- **L'augmentation du contingent d'heures supplémentaires** entièrement défiscalisées et exonérées de charges sociales.

**VOUS REPRÉSENTER
VOUS DÉFENDRE
VOUS ACCOMPAGNER**



Consultez le document de l'U2P actualisé sur les aides aux entreprises
en cliquant sur l'image



Consultez le site du conseil Régional Occitanie,
pour les aides spécifiques en cliquant sur l'image

#SolidariteOccitanie

COVID-19

Suivez aussi l'actualité sur nos réseaux sociaux

Adresse des pages FACEBOOK :

[U2P de l'Ariège](#)

[CAPEB Ariège](#)



1. Contrôle de l'activité partielle

Les modalités du contrôle a posteriori de l'activité partielle par les employeurs ont été précisées dans le cadre d'une instruction du ministère du Travail à l'attention des Direccte.

Elles portent tant sur le recours à l'activité partielle que sur les sommes qui ont fait l'objet d'une prise en charge au titre des allocations d'activité partielle.

Vous trouverez ci-dessous le communiqué de presse ministériel et deux articles des Editions Législatives qui développent ces modalités en téléchargement.

COMMUNIQUE : Activité partielle, déploiement d'un plan de contrôle

Le dispositif d'activité partielle (également appelé chômage partiel) profondément réformé par le Gouvernement, a été très fortement mobilisé dans le cadre de la crise du COVID-19 : ainsi, au 5 mai 2020, ces demandes d'indemnisation concernaient plus d'un million d'entreprises. Compte tenu de l'importance du soutien financier apporté par les pouvoirs publics aux entreprises et aux salariés, le Gouvernement a souhaité renforcer le contrôle sur les demandes d'activité partielle.

Une instruction a été adressée par le ministère du Travail aux Direccte afin de leur présenter les objectifs du plan de contrôle qu'elles auront à mettre en œuvre dans leurs territoires et leur rappeler les outils juridiques dont elles disposent.

Les Direccte devront distinguer entre les entreprises qui, de bonne foi, ont fait des erreurs lorsqu'elles ont renseigné leurs demandes d'indemnisation, et celles qui ont fraudé.

Dans le premier cas, il est demandé aux Direccte d'engager un dialogue avec l'entreprise en vue d'une régularisation « à l'amiable », en amenant l'entreprise à reconnaître son erreur et à la corriger, conformément au principe du droit à l'erreur instauré par le Gouvernement.

La situation financière de l'entreprise sera prise en compte dans les modalités de remboursement des sommes dues, et des solutions d'accompagnement pourront être proposées.

Dans les cas de fraudes, pour lesquelles l'élément intentionnel constitutif de l'infraction devra être constaté, des sanctions pénales (jusqu'à 2 ans d'emprisonnement et 30.000 euros d'amendes) et administratives (remboursement des aides et exclusion du bénéfice des aides jusqu'à 5 ans) pourront être prononcées à l'encontre de l'entreprise et/ou du responsable.

La mise en activité partielle de salariés auxquels il est demandé parallèlement de travailler, ou des demandes de remboursement intentionnellement majorées par rapport au montant des salaires effectivement payés, figurent parmi les principales fraudes identifiées par l'administration.

Enfin, il est demandé aux Direccte de traiter rapidement et systématiquement tout signalement transmis par les salariés, les organisations syndicales de salariés ou les CSE.

[TELECHARGEZ L'ARTICLE : LE CHOMAGE PARTEL A L'HEURE DES CONTRÔLES](#)

[TELECHARGEZ L'ARTICLE : LE PLAN D'ATTAQUE DU MINISTERE](#)

Si vous êtes concernés par ces contrôles et si vous estimez que les principes de l'erreur de bonne foi ne sont pas respectés ou que vous pensez que les conclusions sont abusives, n'hésitez pas à nous contacter

2. Veille juridique de la FNA

[TELECHARGEZ LA VEILLE JURIDIQUE DU 13 MAI 2020](#)

[TELECHARGEZ LA VEILLE JURIDIQUE DU 14 MAI 2020](#)

INFORMATION
FNA
Métiers
de l'Automobile

3. Nouvelles fiches métiers

Afin de permettre aux entreprises d'exercer leur activité tout en s'assurant de mettre en place les mesures de protection nécessaires à l'égard de leurs salariés et de leur clientèle, sont publiés sur le site du ministère du Travail **des fiches métiers ainsi que les guides édités par les organisations professionnelles et validés par le ministère.**

A ce jour, les **fiches publiées sont les suivantes** (les nouvelles sont en gras) :

Problématiques communes à tous les métiers

- **Fiche Conduite à tenir en entreprise en cas de suspicion de contamination**
- Fiche Travail dans un vestiaire
- Fiche Travail dans l'intérim

Commerce de détail, restauration, hôtellerie

- Fiche Travail en pharmacie
- Fiche Boucher charcutier traiteur
- Fiche Conseil travail en drive
- Fiche Travail en caisse
- **Fiche Travail dans un commerce de détail alimentaire**
- **Fiche Travail dans un commerce non alimentaire**
- **Fiche Vendeur conseil**
- Fiche Travail en boulangerie
- Fiche Travail dans la restauration collective ou la vente à emporter
- Fiche Femme de chambre hôtellerie
- Fiche Réceptionniste ou veilleur de nuit
- Fiche Travail en animalerie

Propreté, réparation, maintenance

- Fiche Entretien des locaux de travail
- Fiche Collecte ordures ménagères
- Fiche Employé d'un centre de tri ou d'incinérateur
- Fiche Blanchisserie

INFORMATION
CAPEB
CNATP
CGAD
CNAMS
UNAPL

- Fiche Agent de maintenance
- Fiche Employé location de matériel et d'engins
- Fiche Installateur sanitaire
- Fiche Dépannage
- Fiche Travail dans une station service
- Fiche Travail dans un garage

Industrie, production

- Fiche Ouvrier de production
- Fiche Personnels de bureau rattachés à la production (industrie)
- Fiche Bureaux de contrôle, de vérification, de diagnostiqueurs (opérateurs)

Transports, logistique

- Fiche Préparateur de commandes dans un entrepôt de logistique
- Fiche Chauffeur livreur
- Fiche Taxi ou conducteur de VTC

Autres services

- Fiche Aide à domicile
- Fiche Travail dans la banque // Conseiller clientèle et personnel d'accueil
- Fiche Opérateur en centre d'appels
- Fiche Agent de sécurité
- Fiche Agent funéraire

Agriculture, élevage, agroalimentaire, jardins et espaces verts

- Fiche Travail dans une exploitation arboricole
- Fiche Travail dans le maraîchage
- Fiche Travail circuit court amap vente à la ferme
- Fiche Activité agricole
- Fiche Chantier de travaux agricoles
- Fiche Travail saisonnier
- Fiche Travail dans la viticulture
- Fiche Travail dans la conchyliculture et la mytiliculture
- Fiche Cabinet de vétérinaire
- Fiche Travail filière cheval
- Fiche Travail dans l'élevage
- Fiche travail en abattoir
- Fiche Travail sur un chantier de jardins espaces verts

Les guides plan de continuité de l'activité économique et bonnes pratiques face au COVID-19 édités par les organisations professionnelles et validés par le ministère sont les suivants :

Transports, logistique, réparation cycle et auto

- Guide des bonnes pratiques entreprises et des salariés du transport routier de marchandises et des prestations logistiques
- Bonnes pratiques à destination des employeurs et salariés des entreprises de transport de fonds et traitement de valeurs pour prévenir la propagation du COVID-19
- Bonnes pratiques à destination des employeurs et salariés des services de l'automobile, du cycle et du motocycle en cas de crise sanitaire

BTP, construction, matériaux

- Guide plan de continuité activité - Filière bois COVID-19
- Guide de préconisations de sécurité sanitaire pour la continuité des activités de la construction en période d'épidémie de coronavirus COVID-19
- Guide de bonnes pratiques continuité de l'activité tuiles et briques dans le contexte du Coronavirus
- Guide des bonnes pratiques de sécurité sanitaire pour la continuité d'activité des agences des distributeurs de l'approvisionnement du bâtiment second œuvre et de l'industrie

Autres secteurs

- **Guide de bonnes pratiques de sécurité sanitaire pour la branche de la coiffure**
- Guide sanitaire d'opérateurs de réseaux d'électricité et de gaz
- Guide de recommandations de sécurité sanitaire dans les professions de l'ingénierie, du numérique, du conseil, de l'événementiel et de la formation professionnelle

Ces fiches et ces guides des organisations professionnelles sont disponibles sur la page du ministère du Travail suivante :

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/coronavirus-covid-19-fiches-conseils-metiers-pour-les-salaries-et-les>

Nous attirons votre attention sur le fait que les conseils indiqués dans ces fiches sont susceptibles d'être mis à jour en fonction de l'évolution des connaissances sur le virus.



4. Installation des conseils municipaux

A la suite de l'avis rendu par le Conseil scientifique pour procéder à l'installation des Conseils municipaux élus dès le 1er tour, le Premier Ministre vient d'annoncer à l'Assemblée Nationale, lors des Questions au Gouvernement, que l'installation des Conseils municipaux élus dès le 1er tour en Mars (près de 30 000 conseils municipaux) seront désignés entre le 23 Mai et le 28 Mai.

Le 28 Mai au plus tard tous **les Conseils municipaux élus au 1er tour en Mars** seront donc définitivement installés (**maires et adjoints**)

Cette information attendue est importante car elle permettra de régler, en partie, la question de la commande publique dans la mesure où les collectivités n'étaient pas en mesure, le plus souvent, de procéder au lancement de chantiers relevant de leurs compétences.

Pour ce qui concerne l'organisation du 2ème tour, le Gouvernement attend l'avis qui doit être rendu par le Comité scientifique pour arrêter la date d'organisation du 2ème tour des municipales.

INFORMATION
CAPEB
CNATP
CGAD
CNAMS
UNAPL

5. Nouvelle attestation obligatoire de déplacement

Depuis le 11 mai 2020, la déclaration est exigée lorsque le déplacement conduit à sortir d'un périmètre défini par un cercle d'un rayon de 100 km autour du lieu de résidence (la distance de 100 km est donc calculée «à vol d'oiseau») hors de votre département.

Outil pour calculer cette distance :

<https://www.cnetfrance.fr/news/deconfinement-calculez-la-limite-de-deplacement-des-100-km-39903167.htm>

Il n'est pas nécessaire de se munir de la déclaration :

- pour les déplacements de plus de 100 km effectués au sein de son département de résidence
- pour les déplacements en dehors du département de résidence, dans la limite de 100 km.

[TELECHARGEZ LA NOUVELLE ATTESTATION OBLIGATOIRE DE DEPLACEMENT](#)

Le décret précise ainsi que tout déplacement de personne la conduisant à la fois à sortir d'un périmètre défini par un rayon de 100 kilomètres de son lieu de résidence et à sortir du département dans lequel ce dernier est situé est interdit à l'exception des déplacements pour les motifs suivants :

- trajets entre le lieu de résidence et le ou les lieux d'exercice de l'activité professionnelle, et déplacements professionnels insusceptibles d'être différés ;

INFORMATION
CAPEB
CNATP
CGAD
CNAMS
UNAPL

- trajets entre le lieu de résidence et l'établissement scolaire effectué par une personne qui y est scolarisée ou qui accompagne une personne scolarisée et trajets nécessaires pour se rendre à des examens ou des concours ;
- déplacements pour consultation de santé et soins spécialisés ne pouvant être assurés à distance ou à proximité du domicile ;
- déplacements pour motif familial impérieux, pour l'assistance des personnes vulnérables, pour le répit et l'accompagnement des personnes handicapées et pour la garde d'enfants ;
- déplacements résultant d'une obligation de présentation aux services de police ou de gendarmerie nationales ou à tout autre service ou professionnel, imposée par l'autorité de police administrative ou l'autorité judiciaire ;
- déplacements résultant d'une convocation émanant d'une juridiction administrative ou de l'autorité judiciaire ;
- déplacements aux seules fins de participer à des missions d'intérêt général sur demande de l'autorité administrative et dans les conditions qu'elle précise.

Dans ce cadre le décret indique que le préfet de département est habilité à adopter des conditions de déplacement plus restrictives à l'intérieur d'un département lorsque les circonstances locales l'exigent.

Le décret précise que les personnes qui se déplacent pour l'un des motifs autorisés se munissent, lors de leurs déplacements, d'une déclaration indiquant le motif du déplacement accompagnée, le cas échéant, d'un ou plusieurs documents justifiant ce motif ainsi que d'un justificatif du lieu de résidence. Le modèle de cette déclaration est fixé par arrêté du ministre de l'intérieur.

En outre, le décret ajoute qu'aucun évènement réunissant plus de 5 000 personnes ne pourra se dérouler sur le territoire de la République jusqu'au 31 août 2020 (art. 8).

Le décret ajoute également qu'à compter du 18 mai 2020, dans les départements de la zone verte, les collèges et les classes correspondantes des établissements d'enseignement privés pourront de nouveau accueillir des élèves (art. 12).

6. Suspicion de COVID 19 en entreprise

Une nouvelle fiche rédigée par le Ministère du Travail vient d'être mise en ligne sur son site destinée à définir la « Conduite à tenir en entreprise en cas de suspicion de COVID-19 ».

[TELECHARGEZ LA FICHE](#)

INFORMATION
CAPEB
CNATP
CGAD
CNAMS
UNAPL

Aidez-nous à vous aider, rejoignez le premier réseau d'entreprise de l'Ariège et de France

Cliquez sur le lien qui correspond à votre activité

[BÂTIMENT](#)
[TRAVAUX PUBLICS ET PAYSAGE](#)
[ALIMENTAIRE](#)
[SERVICES ET FABRICATION](#)
[PROFESSIONS LIBERALES](#)

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades

PLUS FORTS, ENSEMBLE

Un numéro vert répond en permanence à vos questions,
24h/24 et 7j/7 : 0 800 130 000



La vraie Moussaka Grecque

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

- 3 aubergines
- 9 pommes de terre
- 750 g de boeuf haché
- 7.5 tomates (+/- une demie brique de coulis de tomate)
- 1.5 oignon
- Huile d'olive (je la prends au basilic)
- 45 g de beurre
- 1.5 petite cuillère de cannelle
- 1.5 cuillère à soupe de miel
- Muscade
- Sel & Poivre

Pour la béchamel :

- 30 g de beurre
- 5 cuillères à soupe de farine
- 50 cl de lait

Préparation de la sauce tomate.

Emincer les oignons et les faire blondir dans une petite casserole. Ajouter les tomates coupées en gros dés et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive, la cannelle, le miel, saler et poivrer. Laisser réduire le tout 25 minutes (ou plus, jusqu'à arriver à la préparation de la viande) à feu moyen. On doit obtenir une sauce, que l'on peut homogénéiser avec du coulis de tomate tout prêt.

Préparation des aubergines.

Découper les aubergines en rondelles (sans les peler), saler généreusement, et les laisser dégorger le temps de l'étape suivante. Conseil pour faire dégorger les aubergines : dans un plat, alterner une couche de tranches d'aubergine salées et une couche de papier absorbant ou les laisser dans une passoire.

Préparation des pommes de terre.

Eplucher et découper les pommes de terres en fines rondelles. Disposer les rondelles de pommes de terre au fond d'un plat à gratin assez haut, huilé. Arroser les pommes de terres d'un peu (3 cuillères à soupe) du jus rendu par les tomates qui mijotent. Passer le plat de pommes de terre sous le grill 5 à 15 min selon votre four, pour qu'elles dorent.

Maintenant qu'elles ont dégorgé, passer les rondelles d'aubergine à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, réserver.

Préparation de la viande.

Dans un faitout, faire revenir la viande hachée au beurre à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau rendue par la viande. Ajouter la sauce tomate-oignons et baisser le feu (très doux).

Sortir le plat de pommes de terres du four et le préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Préparation de la béchamel.

Dans une petite casserole sur feu doux, faire blondir les 20 g de beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un appareil homogène. Incorporer petit à petit le lait en n'arrêtant jamais de remuer, ça peut prendre 10 bonnes minutes, on doit obtenir une sauce assez épaisse.

Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade (c'est fort, il faut en mettre peu).

Montage de la moussaka.

Par dessus la couche de pommes de terre, étaler la moitié de la viande hachée avec la tomate, puis la moitié des aubergines, puis l'autre moitié de viande, puis l'autre moitié des aubergines, un filet d'huile d'olive et terminer par la béchamel. Enfourner le tout dans le four à 200°C (thermostat 6-7) et laisser cuire 1h (la béchamel doit croustiller et être dorée).

Petite récréation

