



**CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE,
BOUCHERIE-CHARCUTERIE, TRAITEURS**

Livre Blanc

SOMMAIRE

Formation	p. 5	<ul style="list-style-type: none">- Recrutement, orientation- Examens professionnels- Jurys d'examen- VAE- CCF- Reconnaissance du CQP de Technicien Boucher- Qualification des maitres d'apprentissage- Formation des repreneurs
Économie	p.9 p.11	<ul style="list-style-type: none">- Économie de proximité- Économie de métier
Technologie	p.12	<ul style="list-style-type: none">- Hygiène/Traçabilité- Contrôles, plan de maitrise- Agrément sanitaire- Dossier d'agrément sanitaire- Dérogation à l'agrément sanitaire- Cuisine centrale et dérogation à l'agrément- Travail à façon- La viande haché à l'avance- MRS- Transport des animaux vivants
Social	p.22	<ul style="list-style-type: none">- Ascenseur social- Durée du travail- Code du travail dans les TPE- Reclassement après licenciement économique- Salarié inapte

Le secteur de la Boucherie embauche

20 000 entreprises

35 000 salariés (95 % de CDI à plein temps)

8 000 apprentis

Salaire minimum : Titulaire du CAP de Boucher : 1 644 €
Titulaire du BP de Boucher : 1 832 €

Encore un livre blanc !

Pour faire comme tout le monde ?

Certes non. Le Métier de Boucher Charcutier Traiteur a ses propres caractéristiques et, en ce début du XXI^e siècle, plus que jamais.

Il bénéficie en premier lieu d'une formation spécifique incomparable. Une formation qui s'appuie sur des siècles de tradition et qui aboutit à un savoir-faire unique au monde. Une formation qui permet d'envisager d'accéder au statut d'artisan boucher.

Autre spécificité, alors que le chômage se développe en France, les entreprises du secteur Boucherie-Charcuterie-Traiteur ne cessent de proposer des embauches. À l'inverse des multinationales et de grosses entreprises de l'industrie, les Boucheries créent des emplois au lieu de les détruire.

Malgré cela, les Boucheries Charcuteries Traiteurs doivent lutter contre de multiples formes de concurrences, déloyales ou non, aussi bien en milieu rural que dans les villes.

En tant que créateurs d'emplois, ces entreprises méritent non d'être privilégiées, mais au moins d'être préservées des agressions diverses, licites ou illicites.

C'est dans cette perspective qu'a été rédigé ce Livre Blanc, de sorte que les Bouchers Charcutiers Traiteurs puissent continuer leur vie professionnelle en travaillant dans la sérénité et avec la satisfaction du travail bien fait.

01

02

Formation >>

03

04

Constat :

La Boucherie-Charcuterie reste confrontée à des difficultés de recrutement constantes depuis de nombreuses années. Cette situation, laissant de nombreux emplois vacants (environ 4 000), est due notamment à un manque d'attractivité du métier de boucher auprès des jeunes et à un système d'orientation inefficace compte tenu de la situation de l'emploi en France en 2012.

Proposition

Dans le cadre de l'orientation au collège, créer en liaison avec les organisations professionnelles et rendre disponible auprès des jeunes et des parents une information concrète et actualisée annuellement sur les métiers qui recrutent, le nombre de postes vacants et les filières de formation qui y conduisent. Prendre en compte ces données nationales pour en faire un nouveau critère d'orientation au même titre que les souhaits exprimés par les jeunes, leur aptitude évaluée à les réaliser et l'avis des enseignants. Sortir d'un système d'orientation dépassé qui consiste le plus fréquemment à pousser les jeunes reconnus « capables » vers les filières générales indépendamment de la capacité du secteur choisi (quand il l'a été) à fournir un emploi pérenne. Ce nouveau critère permettrait ne plus opposer filière générale (noble) et filière professionnelle (par défaut), mais plutôt de guider efficacement les jeunes vers des secteurs qui ne connaissent pas le chômage, de leur permettre d'apprendre un métier et d'occuper positivement leur premier emploi pour entrer dans la vie professionnelle.

Constat :

La Boucherie-Charcuterie a fait le choix depuis de nombreuses années des diplômés professionnels de l'Éducation nationale pour réussir l'insertion des jeunes dans le cadre de l'apprentissage construit sur l'incontournable principe de l'alternance entre l'entreprise formatrice et le centre de formation d'apprentis. Notre secteur est par ailleurs concerné par la problématique de la reprise de ses entreprises par les salariés dont la haute qualification dans le métier doit leur permettre d'envisager l'entrepreneuriat dans de bonnes conditions. C'est par la préparation du Brevet Professionnel Boucher, diplôme de l'Éducation nationale de niveau IV, que son titulaire accède à la haute qualification professionnelle telle qu'elle est décrite dans la grille de classification des emplois de notre convention collective. Or, le principe de la note éliminatoire obtenue à l'épreuve professionnelle a été supprimé dans la réglementation de l'examen des brevets professionnels depuis plus de dix ans. Par le biais de la compensation entre les notes obtenues sur l'ensemble des épreuves, un candidat peut se voir délivrer le diplôme en ayant une note inférieure à la moyenne à l'épreuve professionnelle.

Proposition

Arrêter de brader la délivrance des diplômes professionnels en poursuivant des objectifs strictement sociaux et économiques et redonner toute sa valeur et sa pertinence aux compétences « Métier ». Garantir un niveau de compétences et d'employabilité du titulaire du diplôme correspondant aux exigences de la profession et du référentiel de certification du BP Boucher, préparer efficacement les futurs repreneurs de notre profession et tirer les diplômés professionnels par le haut en rétablissant la note éliminatoire pour l'épreuve professionnelle.

01

02

Formation >>

03

04

AUTRES PROPOSITIONS :

- Confier la présidence des jurys d'examen pour les diplômes de niveau IV (BP et BAC PRO) aux conseillers de l'enseignement technologique. Actuellement uniquement pour le niveau V. Valorisation, professionnalisation et expertise.
- Réformer le dispositif de la VAE pour les diplômes de l'Éducation nationale en rendant obligatoire la mise en situation professionnelle du candidat par l'observation et l'évaluation des savoir-faire par un jury d'experts. Il n'est pas concevable de pouvoir obtenir un diplôme professionnel (CAP Boucher) dans une profession réglementée sans mise en situation professionnelle.
- Abandonner le CCF (contrôle en cours de formation) pour un retour au contrôle terminal ponctuel pour l'épreuve de pratique professionnelle des diplômes de l'Éducation nationale. La situation de l'examen terminal face au Jury garantit plus d'équité que l'évaluation en cours de formation au cours de laquelle le formateur est souvent juge et partie.
- Reconnaître le CQP Technicien Boucher au même titre que le CAP Boucher comme certification ouvrant droit à l'installation en tant que Chef d'entreprise artisanale. La majorité des candidats adultes à l'entrée dans le métier sont déjà titulaires d'un niveau V, la partie professionnelle des deux certifications étant équivalente.
- Qualifier les Maîtres d'apprentissage par une formation obligatoire. Le suivi du stage ouvrirait l'accès à une indemnisation du temps passé par le chef d'entreprise (TPE) à former ses apprentis.
- Compléter le stage préalable à l'installation (SPI 30 heures) des repreneurs de boucheries artisanales par une formation obligatoire à la conduite d'entreprise de 150 heures. Ce stage prendrait en compte les spécificités de la Boucherie-Charcuterie que doivent maîtriser nécessairement nos artisans.

01

02

Économie >>

03

04

ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ

Accompagner l'artisan boucher charcutier

Optimiser et rendre possible la création, la reprise (dont la rénovation, mise aux normes) des artisans bouchers charcutiers. Au cœur du commerce de proximité, créateur de liens social dans les centres bourg, centre-ville, quartiers et autres, l'artisan boucher charcutier doit bénéficier de fonds dédiés, tel que le FISAC mais aussi de moyens supplémentaires, comme ceux proposés aux agriculteurs par exemple, pour développer son activité et, continuer de s'affirmer comme l'un des principaux acteurs socio-économiques, lorsque la création ou la reprise se déroule en milieu rural.

Lutter contre le développement de la concurrence dite déloyale (ventes directes, site internet de producteurs, AMAP, etc.)

Notre revendication est : « le monde rural n'appartient pas qu'aux agriculteurs ».

Permettre le développement de ces ventes par l'amont de la filière rend vulnérable le commerce de bouche d'une manière générale. La Boucherie subit particulièrement cette concurrence en zone rurale, ce qui entraîne souvent des difficultés pour trouver des repreneurs et conduit ces chefs d'entreprises à la fermeture définitive de leur entreprise.

La Boucherie Charcuterie a, sur ce sujet, alerté les Préfets de France par l'envoi d'une motion mettant en avant le détournement de la loi encadrant l'abattage familial au bénéfice de la vente directe. Notre revendication sur cette concurrence est : « mêmes droits, mêmes devoirs ».

Urbanisme commercial – constat

- La LME (loi de modernisation de l'économie) a permis des extensions abusives de grandes et moyennes surfaces. L'augmentation du seuil de l'autorisation administrative obligatoire de 300 à 1000 m² n'a pas contribué au développement et à la régulation du commerce de proximité. Permettre la création des surfaces de vente comprises entre 300 et 1000 m² a introduit davantage d'inégalité entre les différents types de commerces plutôt qu'une concurrence saine entre enseignes, comme le prévoyait la LME. Il convient de faire passer le seuil de 1000 m² à 300 m² maximum.
- Droit de préemption : Inciter les élus locaux à protéger le commerce de proximité, et ce, dans sa diversité (boucherie charcuterie, boulangerie pâtisserie, primeur, etc.), exige une pratique raisonnée du droit de préemption. À ce jour, une Mairie qui décide de préempter peut compliquer les choses si ce n'est pas au bon prix. Réguler et protéger le commerce de proximité, c'est maintenir les Métiers de Bouche là où les franchises d'habillement ou les banques risquent de monopoliser la rue.

01

02

Économie >>

03

04

ÉCONOMIE DU MÉTIER

Abattoirs de proximité

C'est l'outil indispensable à la boucherie traditionnelle.

Les fermetures successives d'abattoirs ont conduit la boucherie à s'approvisionner autrement, affaiblissant progressivement le lien entre l'éleveur et le boucher.

L'abattoir de proximité est un appui indispensable au développement des circuits courts. La boucherie achète ainsi des animaux auprès d'éleveurs à un prix rémunérateur –le juste prix– et affiche l'origine de sa viande qu'il sait valoriser.

Maintenir des abattoirs de proximité perpétue une économie de marché dite « locale », et contribue à la survie des bouchers abattants.

Pour cela, les outils d'abattage doivent être aux normes afin d'éviter des fermetures. Des aides financières s'imposent lorsque l'abattoir est viable.

Relèvement du cahier des charges MRS pour le désossage de 30 à 48 mois

Le cumul des mesures sécuritaires est devenu superflu depuis que le pourcentage d'ESB détectées est passé au-dessous de 0,01 %.

Après avoir testé (à coût non négligeable) chaque animal, les Artisans Bouchers comprennent mal que s'appliquent encore les mesures dites MRS qui entraînent des contraintes drastiques (billot distinct, couteaux dédiés, bacs spécifiques, enlèvement séparé à coût non négligeable).

Une solution provisoire consisterait à relever le cahier des charges MRS pour le désossage au-delà de 30 mois.

01

02

03

04

Technologie ➤

HYGIÈNE / TRAÇABILITÉ

L'hygiène et la traçabilité sont des outils indispensables à l'élaboration d'un produit de qualité. Ils permettent d'assurer la sécurité des aliments, d'éviter toute crise alimentaire pouvant nuire à l'image du métier et d'informer les consommateurs.

Cependant, l'objectif est de prendre en compte les spécificités des petites entreprises des artisans bouchers charcutiers dans ces réglementations françaises ou européennes. Elles ne doivent pas être une contrainte dans le développement de l'activité des professionnels.

Il est nécessaire d'instaurer un dialogue entre les professionnels et les administrations au niveau local ou national (via leur organisation professionnelle) afin de prendre en compte ces spécificités dans l'application de ces règlements et lors des contrôles.

CONTRÔLES, PLAN DE MAITRISE ET NUMÉRO VERT

Suite aux différentes remontées d'informations que l'organisation professionnelle peut avoir lors des appels des professionnels via le numéro vert mis en place pour les appuyer suite à un contrôle, il ressort un certain nombre de points pouvant poser des difficultés.

Il est de plus en plus souvent demandé aux professionnels de formaliser à l'écrit un certain nombre de contrôles (température, réception/expédition,...). Ces contrôles bien qu'obligatoires n'ont pas l'obligation d'être enregistrés systématiquement si l'on se base sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher.

Il est également demandé aux professionnels de formaliser le plan de maîtrise sanitaire alors que mettre en place le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène – Boucher, les autocontrôles associés ainsi que la traçabilité (avec une procédure gestion des alertes sanitaires) est équivalent au PMS, conformément à la réglementation actuellement en vigueur.

L'exiguïté et l'agencement des locaux sont souvent reprochés aux professionnels et il peut être difficile de faire-valoir des méthodes alternatives respectant la logique des Bonnes Pratiques d'Hygiène aux services de contrôles. Ex : la gestion du linge de ville et de travail séparés par des housses plutôt que l'utilisation des armoires vestiaires avec séparateurs, une cour entre le laboratoire et le point de vente et autres ...

Pour résumer, lors des contrôles par les services de l'administration, les Guides de Bonnes Pratiques ne sont pas toujours pris en compte ou seulement en partie. De plus, les sanctions ne sont pas toujours en corrélation avec les non-conformités relevées (recours rapide à des sanctions administratives, procédures judiciaires,...).

01

02

03

04

Technologie >>

L'AGRÉMENT SANITAIRE

Cette obligation ne prend pas ou peu en considération les petites entreprises et ferment des marchés tel les cuisines centrales à nos professionnels. La réglementation concernant la mise en place d'un agrément CE n'a pas été pensée pour les petites entreprises.

Les risques existants peuvent être les mêmes que pour les grandes entreprises, mais leur fréquence d'apparition ne peut être que moindre vue la différence de volumes travaillés chez les artisans.

Il est nécessaire de mettre en œuvre les moyens nécessaires afin de faciliter l'accès à la mise en place de ces agréments.

DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

Un certain nombre de nos entreprises a besoin d'un dispositif tel que celui de l'agrément sanitaire afin d'exercer l'activité de découpe de viande de boucherie, de préparation de viande et préparation de viande hachée. En 1998, un dossier type avait été établi pour aider les professionnels dans leur démarche d'obtention de cet agrément. La DGAI et la CFBCT avaient alors travaillé de concert.

Suite aux différentes remarques formulées par la DGAL, il serait nécessaire que les prochaines modifications apportées prochainement au dossier soient approuvées par la DGAI (le même type de dossier ayant été déjà validé en charcuterie).

Ainsi ce dossier serait l'outil de référence pour la réalisation d'un dossier d'agrément par les structures artisanales. Il permettrait également d'aider les entreprises où il serait nécessaire de passer à l'agrément sanitaire.

DÉROGATION A L'AGRÉMENT SANITAIRE

Quantité autorisée dans le cadre de la dérogation à l'Agrément

Suite à la demande d'élus alsaciens de la Boucherie, il avait été discuté des problèmes rencontrés par les bouchers alsaciens qui servent des repas aux collectivités locales (cantines scolaires, ...) : ils sont en effet confrontés à la limite de 400 repas par semaine ce qui n'est pas suffisant pour eux, d'autant plus qu'ils se font concurrencer par les bouchers allemands pour lesquels les quantités autorisées sont supérieures. De ce fait, ils souhaiteraient pouvoir réajuster à la hausse ces quantités et bénéficier d'un assouplissement sur la limite des quantités livrées...

Cuisine centrale et dérogation à l'Agrément

Dans certains départements tels que les Côtes-d'Armor, les Pyrénées Atlantiques, la Haute-Garonne et l'Ille-et-Vilaine, les artisans ne peuvent pas travailler avec des cuisines centrales. En effet, bien que celles-ci soient demandeuses pour travailler avec nos professionnels (car ils sont à proximité) qui ont des produits de qualité et une certaine flexibilité, elles ne le peuvent pas, car elles sont soumises à l'agrément sanitaire CE et par conséquent elles ne peuvent se fournir qu'auprès d'établissements ayant également un agrément CE. Pourrait-il exister des dérogations dans certains cas pour conserver un marché qui existait auparavant ?

01

02

03

04

Technologie >>

TRAVAIL A FAÇON

(Courrier envoyé à la DGAI le 26 novembre 2009)

Suite à la parution de la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 28 avril 2009 relative au travail à façon et d'un certain nombre de remarques émanant des professionnels sur les conditions d'application de cette note de service, on déplore l'obligation faite au professionnel « façonneur » d'être agréé pour exercer cette activité dans la mesure où celle-ci se pratique :

- de façon très ponctuelle ou saisonnière sur des produits très spécifiques : plutôt de salaison, de fumaison ou bien d'étuvage, ...
- sur de petites quantités (qui excèdent rarement les 250 kg/semaine)
- sur des produits transformés ayant donc subi une modification initiale du produit
- en vue d'une remise directe de ces produits aux consommateurs
- et surtout de **façon responsable**, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité conformément à la réglementation actuellement en vigueur.

En faisant cesser cette activité de travail à façon pour laquelle, les bouchers charcutiers, même si leur établissement n'est pas agréé, se sont donnés les moyens techniques et financiers de s'équiper de matériels performants, nous estimons que cette obligation peut mettre en péril leur savoir-faire et l'équilibre économique de leur entreprise.

Enfin, l'agrément sanitaire, malgré toute la volonté que pourraient déployer les professionnels pour l'obtenir, n'est pas toujours accessible du point de vue de l'implantation des locaux et des équipements et du point de vue économique ou juridique (professionnels propriétaires seulement du fonds de commerce et non des murs).

Nous souhaiterions que cette note de service soit reconsidérée en autorisant nos établissements bénéficiaires par exemple d'une dérogation à l'agrément sanitaire à exercer cette activité.

D'autant plus que la réglementation européenne prévoit que des mesures de souplesse soient prises par les états membres pour les établissements de petite taille ou bien dans le cadre de méthodes dites traditionnelles.

01

02

03

04

Technologie >>

LA VIANDE HACHÉE A L'AVANCE POUR LA VENTE À DES PROFESSIONNELS

L'objectif est de définir les conditions de fabrication de la viande hachée à l'avance puisque l'arrêté du 21 décembre 2009 autorise les commerces de détail à réaliser ce type de fabrication sous certaines conditions.

Cela ne remet pas en cause le hachage à la demande à la vue du client côté boutique. Le but est de répondre à une forte demande de professionnels (restaurateurs, collectivités, ...) souhaitant vendre des produits de qualité à leurs consommateurs.

Un premier rapport réalisé par l'Institut de l'élevage conclut que d'un point de vue technique et microbiologique, proposer de la viande hachée préparée à l'avance est envisageable dans la mesure où la qualité des matières premières, l'organisation du travail ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène assurent un produit sain.

Par conséquent, il faudrait pouvoir mettre en place une phase de test sur le terrain avec l'appui d'un échantillon de professionnels afin de définir un cahier des charges de production et le valider avec des analyses microbiologiques.

En parallèle, il serait souhaitable d'intégrer dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher (en cours de révision) une fiche « viande hachée à l'avance pour la vente à des professionnels » reprenant les conditions permettant de réaliser ce type de produit.

MRS

Ce risque bien qu'existant est peut-être à relativiser par rapport au danger potentiel. Au quotidien, les professionnels subissent des contraintes organisationnelles et des coûts supplémentaires liés à l'élimination de ces déchets spécifiques.

Depuis le 1^{er} juillet 2011, seuls les bovins de plus de 72 mois sont soumis au test de surveillance de l'ESB à l'abattoir. Au 1^{er} janvier 2013, la surveillance basculerait sur un test aléatoire basé sur un échantillon minimal représentatif au plan national parmi les animaux de plus de 6 ans.

Pourquoi peut-on observer des évolutions sur les contrôles en abattoir et à l'inverse imposer toujours les mêmes contraintes aux artisans bouchers ?

Remonter l'âge des bovins concernés par le cahier des charges MRS à 48 mois, comme l'organisation professionnelle l'a proposé auprès de la commission européenne, permettrait d'alléger de cette contrainte un nombre important des professionnels.

01

02

03

04

Technologie >>

Transport des animaux vivants

La réglementation européenne sur le transport des animaux demande la formation des professionnels qui transportent des animaux vivants et l'obtention d'un certificat :

Extrait du Vade mecum du transport des animaux vivants rédigé par l'Institut de l'Élevage

« Les convoyeurs et conducteurs doivent bénéficier au préalable d'une formation spécifique. Ces formations sont dispensées uniquement par des organismes agréés par les autorités compétentes (DGAL et DGER). Les conducteurs doivent réussir un examen reconnu par l'autorité compétente, qui garantit l'indépendance des examinateurs. Cette formation doit au moins porter sur les aspects techniques et réglementaires relatifs à la protection des animaux lors du transport, et notamment :

- les moyens et pratiques de transport,
- les besoins en nourriture et abreuvement,
- les comportements et le stress des animaux,
- les soins d'urgence,
- la manipulation afin d'assurer la **sécurité** des opérateurs et de préserver le bien-être animal,
- les conséquences de la conduite du véhicule sur le bien-être des animaux et la qualité des viandes.

Ces formations agréées par la DGAL/DGER existent déjà, mais devront subir quelques modifications voire réaménagements afin de se conformer plus précisément à la réglementation. Elles donneront lieu à la délivrance du **Certificat d'Aptitude Professionnelle au Transport des Animaux Vivants (CAPTAV)**, document devenu obligatoire depuis le 5 janvier 2008 pour toute personne transportant des bovins, ovins, caprins vivants. Ce certificat, rédigé en français et éventuellement en anglais en cas de voyage hors du territoire national, peut être limité à une espèce spécifique ou à un groupe d'espèces. »

Il existe une dérogation pour les éleveurs et pour les trajets inférieurs à 65 km :

« Les opérateurs assurant des transports de moins de 65 kms doivent répondre aux exigences des chapitres IV « Manipulation et contention des animaux » et V « Aptitude au transport des animaux » du présent document. Ils sont aussi tenus de respecter les spécificités techniques relatives aux véhicules et équipements. Par contre, ils ne sont pas tenus de disposer d'une autorisation (de type 1 ou 2), ni de former leur personnel à la manipulation des animaux, ni de faire appel à des convoyeurs titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle pour le transport des animaux vivants (CAPTAV). »

Mais le cas des bouchers abattants reste en point d'interrogation, car ce ne sont ni des transporteurs professionnels ni des éleveurs. Il peut arriver que le trajet soit supérieur à 65 km (s'il récupère des animaux dans plusieurs fermes par exemple) et dans certains départements, on commence à leur demander de suivre une formation pour le transport d'animaux vivants : Lozère, Manche, Aveyron notamment.

Ces nouvelles obligations devraient être adaptées aux artisans bouchers charcutiers avec la même possibilité de dérogation de 65 km que pour les éleveurs.

01

02

03

04

Social >>

■ *La Boucherie est par excellence un secteur où fonctionne l'ascenseur social. Un concept souvent mis en avant, mais rarement avéré. Tel n'est pas le cas des apprentis bouchers qui, une fois insérés dans le Métier, acquièrent la qualification, puis la haute qualification, avant d'envisager la création ou la reprise d'une entreprise. C'est ainsi que presque la totalité des patrons bouchers provient du premier stade, celui de l'apprentissage.*

Dans ce contexte, comment est-il possible que les pouvoirs publics ne mettent pas en lumière le Métier de Boucher ?

Comment se fait-il que l'orientation par l'Éducation Nationale, bien loin d'encourager les jeunes dans cette voie, mette au contraire très souvent tout en œuvre pour les en dissuader ?

■ *En ce qui concerne les horaires hebdomadaires, la Boucherie fait partie des professions ayant compris et accepté l'évolution moderne consistant à réduire la durée du travail. L'effort a été considérable, passant d'abord de plus de 50 heures hebdomadaires à 42 heures en moyenne pour en définitive adopter les 35 heures légales avec quelques heures supplémentaires.*

Cette solution est acceptable, car elle permet aux salariés d'améliorer leur salaire, pour autant toutefois que demeure l'exonération de charges patronales qui accompagne ces heures supplémentaires.

■ En ce qui concerne le droit applicable en entreprise, il serait de bon sens qu'enfin, comme le demandent régulièrement les organisations patronales représentant les TPE, un droit du travail adapté aux plus petites entreprises soit codifié. Personne ne peut soutenir que des règles identiques régissent des groupes de 10 000 salariés et une entreprise employant un ou deux salariés. La politique des relations humaines y diffère à l'évidence.

■ Un exemple de différence à introduire dans un code du Travail dans les TPE serait les conditions de reclassement en cas de licenciement économique. Au lieu du reclassement, toujours possible dans une entreprise de 1 000 salariés, on pourrait simplement prévoir un reclassement dans le secteur, c'est-à-dire chez un collègue boucher.

■ Une autre suggestion serait d'interdire au salarié déclaré inapte par la médecine du travail de refuser net tout reclassement alors même que le maintien du salaire intégral lui est acquis.



2012