



# LA SUBVENTION PREVENTION TPE METIERS DE BOUCHE +

Date de publication : 23 novembre 2020

## RISQUES PROFESSIONNELS CONCERNES

Dans les métiers de bouche, les risques d'ATMP sont importants avec des spécificités liées aux contraintes de chaque profession. Le boucher, le charcutier, le traiteur, le poissonnier et le boulanger sont particulièrement concernés. Ce sont principalement des risques de troubles musculo-squelettiques (TMS), d'allergie mais aussi d'accidents liés aux manutentions. Ceux-ci peuvent entraîner des conséquences graves pour la santé des salariés et des coûts importants pour les entreprises.

## ENTREPRISES ET SECTEURS ELIGIBLES

Cette subvention est destinée à toutes les entreprises de **1 à 49 salariés** dépendant du régime général et du Comité Technique National des Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D) et du Comité Technique National des Commerces non alimentaires (CTN G), et notamment celles de la boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie et boulangerie. Les commerces ayant un rayon alimentaire sont également concernés par une des mesures de cette subvention. Les secteurs d'activités concernés sont détaillés dans les conditions d'attribution du dossier d'information téléchargeable.

## EQUIPEMENTS FINANCES

Métiers de bouche + correspond à une subvention de :

- 50 % du montant de l'investissement hors taxes réalisé par les entreprises pour financer les matériels mentionnés ci-dessous
- 70% du montant de l'investissement hors taxes réalisé par les entreprises pour les vérifications de conformité demandées

Elle est plafonnée à 25 000 euros.

Métiers de bouche + permet le financement des matériels suivants avec leur installation :

- ✓ **Vitrine réfrigérée à service arrière**
- ✓ **Installation de manutention des carcasses de viande avec rails aériens**
- ✓ **Remorque de marché poissonnier**
- ✓ **Diviseuse à faible émission de farine**
  - **diviseuse** (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire)
  - **diviseuse-formeuse**
  - **diviseuse-bouleuse**

## DOCUMENTS UTILES

- Les conditions d'attribution de la SPTPE « Métiers de bouche + »
- Les cahiers des charges des équipements subventionnables
- Procédure de contrôle des diviseuses
- La liste de diviseuses référencées



**Pour faire votre demande de subvention en ligne :**

→ **Rendez-vous sur [net-entreprises.fr](https://www.net-entreprises.fr) et connectez-vous à votre compte AT/MP** (accident du travail et maladie professionnelle)



**NET-ENTREPRISES.FR**  
GIP Modernisation des déclarations sociales

### **Vous n'avez pas de compte AT/MP ?**

Vous pouvez vous y inscrire directement à partir de votre espace personnel sur net-entreprises.

→ <https://www.net-entreprises.fr/>

En plus de pouvoir demander en ligne votre subvention, le compte AT/MP vous donne une visibilité complète sur les risques professionnels dans votre entreprise et vos cotisations.

# FORMULAIRE DE RESERVATION / DEMANDE DE SUBVENTION TPE

## « METIERS DE BOUCHE + »

Raison sociale : .....
Adresse : .....
SIREN : .....
SIRET : .....
Code Risque : .....
Effectif total de l'entreprise (SIREN) : .....
Activité de l'entreprise : .....

Je soussigné(e), représentant(e) légal(e) de l'entreprise,

Nom : .....

Prénom : .....

Fonction : .....

Mail 1 : .....@.....

Mail 2 : .....@.....

Mail 3 : .....@.....

Téléphone : .....

Déclare sur l'honneur (*toute fausse déclaration est passible de sanctions et du non-paiement de la subvention ou du remboursement de la subvention accordée*) :

avoir pris connaissance des conditions générales d'utilisation du service en ligne.

que mon entreprise, tous établissements confondus, comporte entre 1 et 49 salariés.

Le nombre de salariés à la date de la demande s'élève à

*Une attestation URSSAF de moins de 6 mois est à joindre avec la demande.*

que le document unique d'évaluation des risques (DUER) de mon entreprise a été mis à jour depuis moins d'un an et qu'il est tenu à la disposition du service prévention de ma caisse régionale (Carsat, Cramif pour l'Île de France ou CGSS pour les DOM).

Date de sa dernière mise à jour

*Pour rappel, ce document peut être réalisé en utilisant les outils d'aide à l'évaluation des risques préconisés par l'Assurance Maladie – Risques professionnels (OIRA...)*

que les institutions représentatives du personnel de mon établissement ont été informées de la démarche engagée pour bénéficier de cette Subvention Prévention TPE.

- que, pour l'établissement objet de la demande, mon entreprise adhère au Service de Santé au Travail suivant :

.....

- que mon entreprise est à jour de ses cotisations URSSAF au titre des établissements implantés dans la circonscription de la caisse.
- que mon entreprise ne bénéficie pas d'un financement d'un autre partenaire et de crédit d'impôt formation pour le(s) même(s) projet(s) d'investissement(s)
- avoir pris connaissance des conditions générales d'attribution et des conditions spécifiques de la présente Subvention Prévention TPE et les accepter.
- avoir communiqué le(s) cahier(s) des charges de l'Assurance Maladie – Risques professionnels à l'entreprise ou aux entreprises émettrice(s) du/des devis ;

Je vous adresse

- une attestation URSSAF intitulée « *Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales* » datant de moins de 6 mois

- une copie du ou des devis détaillé(s) avec mention de la conformité au(x) cahier(s) des charges

Remarque : les fournisseurs doivent mentionner sur leurs devis, leurs références produits ainsi que les désignations et descriptifs indiqués dans les cahiers des charges, sans les modifier.

- une copie du ou des bons de commandes mentionnant la conformité au(x) cahier(s) des charges

Remarque : les fournisseurs doivent mentionner sur leurs bons de commande, leurs références produits ainsi que les désignations et descriptifs indiqués dans les cahiers des charges, sans les modifier.

- une copie de la ou des factures acquittées comportant les éléments figurant au § 7 des conditions générales d'attribution des Subventions Prévention TPE

Remarques :

- 1- Les équipements, l'installation et la formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doivent impérativement apparaître sur une même facture acquittée.
- 2- les fournisseurs doivent mentionner sur leurs factures, leurs références produits ainsi que les désignations et descriptifs indiqués dans les cahiers des charges, sans les modifier .

- le rapport de vérification de conformité pour l'installation d'un bras transbordeur et d'un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau (dans le cadre de l'acquisition d'un dispositif de manutention de carcasses de viande)

- un RIB comportant les éléments figurant au § 7 des conditions générales d'attribution des subventions prévention TPE

Fait à ..... le -- / -- / ----

Signature obligatoire\* et cachet de l'entreprise

\* Attestation obligatoirement signée par l'un des représentants légaux de l'entreprise

**RISQUES PROFESSIONNELS**

**CONDITIONS SPECIFIQUES D'ATTRIBUTION DE LA SUBVENTION  
PRÉVENTION TPE « METIERS DE BOUCHE + »**

(Arrêté du 9 décembre 2010 relatif aux incitations financières)

**Subvention pour l'acquisition de matériels permettant de réduire les risques liés aux  
manutentions et aux déplacements dans les cuisines**

Ces conditions spécifiques viennent en complément des conditions générales d'attribution des Subventions Prévention TPE.

**1. Programme de prévention**

Relatif à la mise en œuvre de l'article L.422-5 du code de la Sécurité sociale (arrêté du 9 décembre 2010 relatif aux incitations financières), cette subvention a pour but d'encourager le déploiement de mesures de prévention contre l'exposition des salariés des métiers de bouche aux risques de troubles musculosquelettiques, d'allergie et d'accidents de travail.

L'objectif de la Subvention Prévention TPE « Métiers de bouche + » est de réduire les risques liés aux manutentions, aux déplacements, au travail au froid ou aux poussières de farine en aidant les entreprises concernées à s'équiper en matériels. Avec une sinistralité élevée, les entreprises de boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie et boulangerie sont particulièrement concernées par cette subvention.

**2. Bénéficiaires**

Toutes les entreprises de 1 à 49 salariés, dépendant du régime général et exerçant une activité relevant des comités techniques nationaux suivants :

- Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D)
- Commerce non alimentaire (CTN G).

Les codes risque suivants sont exclus :

- 151AE : Abattage du bétail, découpe et commerce de gros de viandes de boucherie. Production de viandes de volailles
- 151EC : Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande (y compris boyauderie). Transformation et conservation du poisson.

### 3. Éléments financés

Cette Subvention Prévention TPE permet le financement des matériels suivants tels que détaillés dans leur cahier des charges, avec leur installation et la vérification de l'état de conformité si elle est demandée :

- **Vitrine réfrigérée à service arrière**
- **Installation de manutention des carcasses de viande avec rails aériens**  
Une vérification de la conformité par un organisme de contrôle est demandée en cas d'installation d'un bras transbordeur et d'un élévateur électrique ou pneumatique de changement de niveau.
- **Remorque de marché poissonnier**
- **Diviseuse à faible émission de farine**
  - **diviseuse** (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire)
  - **diviseuse-formeuse**
  - **diviseuse-bouleuse**

Une liste indicative de diviseuses pouvant être financées dans le cadre de la SPTPE Métiers de bouche sera mise en ligne sur le site <https://www.ameli.fr/entreprise>

**L'entreprise devra demander aux fournisseurs de s'engager à ce que leurs matériels faisant l'objet d'une demande de subvention soient conformes aux descriptifs mentionnés dans le cahier des charges. Pour formaliser cet engagement, les fournisseurs devront mentionner sur leurs devis, bons de commandes et factures, leurs références produits ainsi que les désignations et descriptifs indiqués dans les cahiers des charges, sans les modifier. Tout dossier différent ne pourra pas être validé par la caisse.**

Les équipements faisant l'objet d'un signalement « problème de prévention » ne peuvent être subventionnés.

### 4. Financement

L'entreprise pourra bénéficier de la subvention de :

- 50% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les matériels
- 70% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les vérifications de conformité demandées

pour un investissement minimum de 2 000 € HT et dans la limite d'une subvention totale de 25 000 € par entreprise.

## 5. Critères d'éligibilité complémentaires

Si l'entreprise n'a pas de document unique d'évaluation des risques (DUER) ou s'il date de plus d'un an, elle est invitée à utiliser l'un des outils en ligne OiRA « Boucherie-charcuterie », « Poissonnerie » ou « Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie » ou tout autre outil OiRA disponible sur le site [www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html](http://www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html) qui l'aidera à le réaliser et lui permettra d'obtenir une attestation.

## 6. Offre limitée et durée de validité

Cette Subvention Prévention TPE est en vigueur du 23 novembre 2020 au 30 septembre 2022.

La date de fin de cette subvention est susceptible d'être avancée courant 2022, selon le taux d'utilisation des budgets Subvention Prévention TPE et les disponibilités budgétaires réelles. Le site Ameli Entreprises est le site informationnel de référence.

## 7. Justificatifs nécessaires au versement de la subvention

En complément des pièces justificatives s'appliquant à toutes les demandes de Subventions Prévention TPE et figurant dans les conditions générales d'attribution, les équipements, l'installation et la formation à l'utilisation de l'équipement en sécurité doivent impérativement apparaître sur une même facture acquittée.

De plus, l'entreprise doit fournir, pour les éléments mentionnés dans le paragraphe 3 la facture de l'organisme de contrôle ainsi que les pages de conclusion attestant de la conformité de l'équipement.