

### Ses missions :

La tenue du Répertoire des métiers, qui recense l'ensemble des entreprises artisanales\* du département, l'organisation de l'apprentissage, et la gestion de la formation des jeunes et des chefs d'entreprises.

Celle qui nous intéresse dans le cadre de cette réunion : l'assistance juridique et le développement économique au quotidien, concrètement, ce sont des services qui conseillent les entrepreneurs (ou porteurs de projets) dans les domaines juridique, social, fiscal, la comptabilité, l'**hygiène**, la sécurité et l'environnement.

Plus précisément sur le thème de l'hygiène alimentaire, il s'agit d'accompagner les entreprises dans leur démarche d'amélioration, de mise en place de bonnes pratiques, de les assister dans les démarches de réponses aux autorités suite à un contrôle. La CMA peut aussi soutenir les entreprises artisanales dans des démarches plus longues, telle que la demande d'un agrément sanitaire.

*\*Sont artisanales les entreprises ayant une activité économique de production, de transformation, de réparation, ou de prestation de services, exercée à titre principal ou secondaire, sous une forme sédentaire, foraine ou ambulante.*

### LES P.M.S

Les PMS sont vécus par les artisans plutôt comme une contrainte supplémentaire, un nouveau changement de la réglementation. Il est en général très mal connu, même si nul n'est censé ignorer la loi...les artisans n'ont pas en interne les moyens humains, matériels, financiers, pour effectuer leur veille réglementaire.

En général, les artisans viennent à la chambre, avec des questions sur des points précis, ou sur l'hygiène au sens large, je les informe donc de cette obligation de formalisation de ce que l'on appelle un P.M.S, en le présentant comme un outil d'organisation de procédures qu'ils ont d'une manière ou d'une autre déjà mis en place.

Je pars donc de l'existant, pour ne pas les « dépayser » immédiatement...et j'essaie dans un premier temps de faire évoluer cet existant avant de le modifier, et de l'ordonner en un « P.M.S ».

En formation, pour présenter le P.M.S, j'essaie d'utiliser le moins possible de termes techniques directement, y compris le terme « HACCP ».

Je commence par présenter la réglementation et les obligations qui y sont rattachées...exposition de l'obligation de résultat notamment, de responsabilité accrue de l'exploitant, en insistant particulièrement sur cette responsabilité.

Je poursuis par une explication de la microbiologie alimentaire, simplifiée...mais pour que les personnes comprennent bien le lien entre réglementation et réalité microbiologique...la réglementation n'est pas qu'une contrainte supplémentaire, mais reflète des risques qu'il faut apprendre à identifier, à en prendre conscience.

Ainsi, la notion de risque est abordée, et me permet d'embrancher sur l'obligation de mise en place d'un système de maîtrise de risques, sur les principes de l'HACCP...et c'est seulement à ce moment que j'emploie le terme HACCP. J'explique le système, les 12 étapes etc...Et par ce biais, je fais des mentions aux autres éléments du plan de maîtrise, puisque les autres éléments sont des mesures préventives...



L'important pour moi est que les chefs d'entreprises artisanales comprennent bien cet enchaînement, pour le démystifier. Une fois cet enchaînement bien compris, j'ai des documents pré établis que je leur laisse le soin de remplir, au moins commencer. Je les laisse ensuite me recontacter, je ne les poursuis pas par téléphone...Et jusqu'à présent tous me rappellent pour la suite du montage du PMS.

J'envisage en général des délais assez long, afin qu'ils ne se sentent pas complètement pris par ce PMS, par contre, je leur indique des délais intermédiaires pour me recontacter et remplir les tableaux...entre temps, je remets toutes les informations en forme.

Je n'ai pas encore beaucoup de recul sur ces PMS mis en place, car arrivée dans ce poste depuis seulement un an, je n'en ai pas encore qui sont aboutis...mais à priori, pour le moment, ce système semble fonctionner, le gros inconvénient est le délai...mais c'est le moyen que j'ai trouvé pour ne pas faire à la place des entreprises...un PMS qui n'est pas fait par eux, n'est pas en soi un P.M.S.

J'ai plusieurs moments où je présente les PMS :

- Lorsque les artisans me sollicitent comme mentionné ci-dessus.
- En Stage de Préparation à l'Installation, où les porteurs de projet sont obligés de participer à 4 jours d'information sur tous les domaines touchant à la vie de l'entreprise : compta, juridique, etc...
- En formation HACCP-Hygiène alimentaire, que j'organise environ une fois par mois en inter entreprise. Je fais également ces formations en intra.

