

CONDITIONS D'ATTRIBUTION SUBVENTION PREVENTION REGIONALE BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Les Subventions Prévention aident au financement d'équipements, de formations et de prestations d'accompagnement pour améliorer la prévention des risques professionnels dans les entreprises de moins de 50 salariés. Ces aides financières proposées par l'Assurance Maladie - Risques Professionnels sont versées par La CGSS de La Réunion.

L'objectif de cette subvention régionale « Boulangerie - Pâtisserie » est d'encourager le déploiement de mesures de prévention pour réduire l'exposition des salariés travaillant en boulangerie/pâtisserie aux différents risques dont ceux liés aux poussières de farine, aux brûlures, aux produits chimiques.

Cette subvention est en vigueur du 1^{er} septembre 2024 au 30 novembre 2028. Les conditions de son attribution pouvant évoluer, assurez-vous d'avoir pris connaissance de la version en vigueur sur le site [cggs.re/Entreprises/Pour mon entreprise](https://cggs.re/Entreprises/Pour_mon_entreprise), site de référence concernant les aides versées par la CGSS de La Réunion.

Le terme « Entreprise » employé dans ce document s'entend par toute entité économique employant des salariés (y compris les associations).

Subvention Prévention

C'est une aide financière à destination des petites entreprises qui souhaitent agir en prévention. Pour savoir si vous répondez aux critères d'éligibilité, rendez-vous page 2.

C'est le financement de solutions efficaces en matière de prévention. Avant de réaliser vos investissements, vérifiez que vos souhaits correspondent aux conditions de la subvention décrites en page 3.

C'est une démarche en ligne pour faciliter les demandes de subvention et la transmission des documents. Découvrez le détail des démarches et des documents en page 5 et en annexe 1.



Subvention Prévention

une aide financière à destination des petites entreprises souhaitant s'engager davantage dans une démarche de prévention

1. Une aide financière proposée aux petites entreprises

La Subvention Prévention Régionale « Boulangerie – Pâtisserie » s'adresse aux entreprises suivantes :

- sociétés et associations (les organismes de la fonction publique sont exclus),
- implantées sur l'Ile de la Réunion,
- cotisant au régime général de la Sécurité Sociale en tant qu'employeur,
- avec un effectif national compris entre 1 et 49 salariés (selon le SIREN),
- à jour de leurs cotisations accidents du travail et maladies professionnelles.
- relevant du secteur d'activité du CTN D - services, commerces et industries de l'alimentation



Précisions sur les documents demandés

Une attestation Urssaf de moins de 6 mois intitulée « Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales » sera demandée.

2. Un soutien aux employeurs souhaitant s'engager davantage dans une démarche de prévention des risques professionnels

L'employeur doit être déjà engagé dans une démarche de prévention des risques professionnels et respecter la réglementation, notamment :

- être adhérent à un service de prévention et de santé au travail (SPST),
- avoir réalisé et mis à jour son document unique d'évaluation des risques (DUER) depuis moins de 1 an (les entreprises de moins de 11 salariés sont exonérées de cette obligation de mise à jour annuelle) et le tenir à disposition de la caisse régionale si celle-ci demande à le consulter,
- ne pas faire l'objet d'une injonction ou d'une cotisation supplémentaire en cours pour l'un de ses établissements,
- informer les instances représentatives du personnel des investissements prévus et de la demande de financement réalisée auprès de la caisse régionale.

Les entreprises engagées dans des programmes nationaux de prévention et accompagnées à ce titre par le réseau des caisses régionales sont particulièrement concernées par ces Subventions Prévention.



Précisions sur les documents demandés

Le formulaire de demande de subvention servira d'attestation sur l'honneur pour ces éléments. L'ensemble des cases correspondantes devront être cochées.

**Si vous n'avez pas de DUER ou s'il n'est pas à jour,
nous vous invitons à utiliser l'outil en ligne en accès libre :
www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html**

Subvention Prévention

un soutien financier pour l'acquisition de solutions efficaces en prévention



1. Un financement permettant l'acquisition de solutions efficaces

La Subvention Prévention Régionale « Boulangerie – Pâtisserie » permet de financer uniquement :

- les équipements et/ou formations facturés à partir du 1^{er} septembre 2024,
- des équipements neufs et devant être la propriété de l'entreprise si l'objet de la subvention est concerné (pas de financement possible par crédit-bail, leasing ou sous la forme d'une location de longue durée),
- les équipements et formations listés à la suite répondant à l'ensemble des conditions : exigences de conformité et de transmission de justificatifs.

Cette aide financière est destinée au financement des investissements suivants :

- Pétrin avec capot plein
- Batteur avec capot plein
- Diviseuse avec faible émission de farine (diviseuse, diviseuse-formeuse, diviseuse-bouleuse) conforme au cahier en annexe 2 (cf. liste)
- Aspirateur de boulangerie / pâtisserie adapté aux poussières de farine et ses accessoires conforme à la fiche « Comment bien choisir un aspirateur adapté à l'activité de la boulangerie/pâtisserie qui préserve la santé et la sécurité des utilisateur » disponible sur www.ameli.fr (cf. liste)
- Farine à faible indice de pulvéulence (indice de pulvéulence < 7 par le LEMPA)
- Refroidisseur d'eau avec doseur-mélangeur
- Pasteurisateur-cuiseur-refroidisseur
- Lave-vaisselle / lave-batterie
- Monobrosse
- Formation « allergies et risques liés aux poussières de farine », assurée par le LEMPA en distanciel. Cette formation est obligatoire pour les entreprises ayant les codes APE suivants : 1071C, 1071D.

• Précisions sur la conformité des équipements et les documents demandés

Les équipements doivent être neufs et conformes à la directive machine 2006/42/CE et à la directive basse tension 2014/35/UE.



Les raccordements électriques devront être faits sur des installation en bon état, conformes aux normes en vigueur et vérifiées en application de la réglementation.

Les équipements diviseuse et aspirateur devront figurer sur les listes de Subvention Prévention Régionale « Boulangerie / Pâtisserie ».

• Précisions sur la farine à faible indice de pulvéulence

La facture doit être accompagnée d'un bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que le farine présente un indice de pulvéulence inférieur à 7 (IP<7). A demander à votre meunier

2. Un soutien financier incitatif à l'action en prévention

Le calcul de la subvention

La subvention correspond à :

- 50 % du montant HT des sommes engagées pour les équipements,
- 70 % du montant HT plafonné à 500€ pour les sommes engagées pour les farines à faible indice de pulvéulence,
- 70 % du montant HT des sommes engagées pour les formations.

Le montant minimum de subvention est de 1 000 €. Les investissements ne peuvent être subventionnés si la demande ne respecte pas ce plancher.

Précisions sur le financement

Ces montants comprennent l'ensemble des frais associés : frais de port/livraison, d'installation, frais de douanes et écotaxe ou encore frais de déplacement ...



*Pour les organismes non assujettis à la TVA, la subvention est calculée sur le montant TTC. Une **attestation de non-assujettissement à la TVA** sera alors demandée.*

Les Subventions Prévention versées par l'Assurance Maladie – Risques professionnels ne figurent pas au nombre des aides exonérées. Elles sont ainsi imposables lorsque l'entreprise est assujettie à l'impôt sur les sociétés.

Les cumuls de financements

L'entreprise :

- peut réaliser des demandes pour une subvention donnée pour plusieurs de ses établissements (SIRET) dans la limite de 25 000 €. Une demande est à faire pour chacun des établissements,
- pourra bénéficier de 3 Subventions Prévention de natures différentes au maximum de la part de l'Assurance Maladie – Risques Professionnels sur la période 2023-2028, ceci dans la limite de 75 000 €,
- ne pourra pas obtenir une Subvention Prévention si elle bénéficie d'un contrat de prévention ou en a bénéficié au cours des deux années précédant sa demande,
- ne sollicitera pas une subvention auprès d'un autre opérateur public pour le même investissement.

3. Offre limitée et durée de validité

La date limite de validité de cette offre est fixée au 30 novembre 2028. Elle correspond à la date limite de dépôt de l'intégralité des pièces justificatives pour le paiement de cette aide (cette date limite est susceptible d'être avancée en fonction du taux d'utilisation des budgets affectés à cette aide).

Subvention Prévention

une démarche en ligne pour faciliter les demandes de subvention

1. Des demandes prises en compte par ordre d'arrivée selon les budgets disponibles

Il existe deux possibilités pour obtenir des Subventions Prévention. Pour cela, connectez-vous au Compte AT/MP disponible sur le site www.net-entreprises.fr : www.net-entreprises.fr/declaration/compte-atmp.

La demande de réservation en ligne d'une subvention : le demandeur transmet à la caisse régionale les pièces justificatives permettant de réserver le montant de la subvention (formulaire de demande, documents permettant de justifier l'éligibilité de l'entreprise et devis). Après vérification des éléments transmis, la caisse régionale confirme la réservation sous un délai maximum de 2 mois. Les bons de commande des investissements devront ensuite être transmis dans les 2 mois pour valider définitivement la réservation.

Le versement de l'aide financière a lieu après réception puis vérification de pièces complémentaires justifiant l'achat des équipements et/ou des prestations (factures et éléments spécifiques selon les Subventions Prévention). Les demandes jugées recevables sont garanties jusqu'à 6 mois, délai avant lequel le demandeur doit envoyer les documents attendus.

La demande directe en ligne de subvention sans réservation : une demande directe peut être faite en ligne en y joignant l'ensemble des pièces justificatives nécessaires à la demande et au versement de l'aide financière (formulaire de demande, documents permettant de justifier l'éligibilité de l'entreprise, bons de commande, factures et éléments spécifiques selon les Subventions Prévention). Dans ce cas, le versement de la subvention sera possible dans la mesure où des budgets restent disponibles. La demande devra être réalisée l'année de l'investissement.

Les budgets annuels étant limités, une règle privilégiant les demandes selon l'ordre chronologique d'arrivée est appliquée, il est donc fortement conseillé d'opter pour la réservation en ligne.

Les pièces justificatives nécessaires au traitement de la demande sont détaillées en **annexe 1**.



Demande directe de subvention en ligne

1. Demande en ligne sur le compte AT/MP via Net-entreprises.fr grâce au formulaire de demande et l'envoi des pièces justificatives permettant le versement de la subvention

2. Vérification des pièces justificatives et des critères d'éligibilité permettant le versement de la subvention

3. Versement de la subvention

 Action à réaliser par l'entreprise

 Action à réaliser par la Caisse

2. Les engagements de la caisse régionale et du bénéficiaire de la subvention

Les engagements de la caisse régionale

La caisse régionale s'engage à aider financièrement l'entreprise sans qu'il puisse toutefois en résulter une quelconque mise en cause de sa responsabilité, l'entreprise assumant seule les conséquences de toute nature de ses investissements et ses actions en matière de prévention. Dans le cas de problèmes de prévention rencontrés sur un équipement, la caisse régionale se réserve le droit de refuser de le subventionner.

Les engagements du bénéficiaire de la subvention

L'entreprise s'engage à répondre aux différentes sollicitations de la caisse régionale (courrier, enquête-questionnaire, programme, visite in situ ...).

Dans le cadre de la politique de lutte contre les fraudes, le présent dossier est susceptible de faire l'objet de visites sur site après versement de l'aide financière par les agents des caisses régionales qui exigeront de vérifier l'effectivité des investissements, des formations et des prestations réalisées ainsi que les justificatifs originaux et les éléments liés aux attestations sur l'honneur. Si l'équipement est non monté, non installé, ou s'il n'est pas visible, si les prestations n'ont pas été réalisées, ou si les déclarations sur l'honneur se révélaient erronées, la caisse régionale demandera par voie de contentieux le remboursement de la totalité de la subvention accordée et pourra appliquer une pénalité financière ou déposer plainte pénale en cas de fraude avérée.

La caisse régionale peut également procéder à des mesures afin de vérifier la conformité de l'installation avec le cahier des charges. L'entreprise s'engage donc à ne pas revendre l'équipement pour lequel elle a bénéficié d'une Subvention Prévention durant un an à compter de la livraison de l'équipement, à défaut son remboursement pourra être exigé.

 Annexe 1 : les pièces justificatives	Avec réservation			Sans réservation
	Réservation	Bon de commande	Versement	Versement
Pièces justificatives pour l'ensemble des Subventions Prévention				
Formulaire de demande de subvention	x			x
Attestation Urssaf intitulée « Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales » devant dater de moins de 6 mois	x			x
Attestation de non assujettissement à la TVA si l'entreprise est concernée	x			x
RIB en format électronique en PDF Si la raison sociale du RIB est différente de celle de l'établissement, apposer le cachet de l'entreprise	x			x
Copie du ou des devis détaillé(s) avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges	x			
Copie du ou des bons de commande(s) avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges		x		
Duplicata ou copie de la ou des facture(s) avec mention de conformité au(x) cahier(s) des charges et devant comporter les éléments suivants : - nom du fournisseur et son SIRET, - nom de l'entreprise, - référence de la facture, - date de la facture, - désignation de la prestation (avec, pour chaque élément, le libellé, la quantité, le montant unitaire et le montant HT), - les montants de TVA, de remises éventuelles, le montant total et des acomptes déjà versés avec les dates de paiement (fournir les factures de paiement d'acomptes si les acomptes ne sont pas mentionnées sur la facture finale).			x	x
Copie du ou des bon(s) de livraison uniquement pour les équipements subventionnés			x	x
Extraits des relevé(s) bancaire(s) avec l'identité du titulaire du compte, l'IBAN et les montants de l'investissement apparents les lignes concernant les autres opérations peuvent être masquées			x	x
Pièces complémentaires pour la Subvention Prévention « Boulangerie - Pâtisserie »				
Attestation de formation « allergies et risques liés aux poussières de farine » assurée par le LEMPA en distanciel Obligatoire pour les entreprises ayant les codes APE suivants : 1071C, 1071D			x	x
Bulletin d'analyse de moins de 3 mois indiquant que la farine présente un Indice de Pulvérulence inférieur à 7 (IP<7)	x			x



Les documents doivent être enregistrés dans des PDF séparés et transmis en une seule fois à chaque étape de la demande.

La caisse régionale se réserve le droit de demander tout autre document nécessaire à l'instruction du dossier.

ANNEXE 2 : CAHIER DES CHARGES

Diviseuse à faible émission de farine



1. Objet

Ce cahier des charges définit les exigences techniques auxquelles sont soumises les diviseuses de boulangerie pour être subventionnables. Ces exigences visent à prévenir les risques liés aux émissions de farine en s'assurant qu'il n'y ait pas d'émission de poussière de farine dans l'atmosphère.

2. Type de matériel subventionnable

Les équipements finançables sont les **diviseuses** destinées à diviser la pâte et pour certaines, à réaliser en plus de la division le façonnage des pâtons :

- Les **diviseuses** (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire) permettant de détailler la pâte en pâtons à façonner
- Les **diviseuses-formeuses** : permettant de diviser la pâte et de façonner en une seule opération
- Les **diviseuses-bouleuses** : permettant de diviser la pâte et de la bouler

3. Exigences techniques attendues

Les équipements doivent répondre aux exigences attendues ci-dessous et avoir fait l'objet d'un contrôle pour s'assurer de l'absence d'émission de poussières de farine lors d'un cycle de fabrication et de nettoyage.

Ce contrôle d'émissions de poussières de farine est réalisé par un laboratoire indépendant et reconnu par les métiers de la boulangerie en respectant les préconisations de la notice d'instruction du fabricant.

Les conditions de réalisation et le mode opératoire du test figurent dans « le protocole de visualisation des émissions de poussières de farine – diviseuse ».

La procédure pour faire réaliser ce test « procédure de contrôle diviseuse – poussières de farine » et le protocole correspondant à l'équipement ont été mis au point avec le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires).

Conception équipement :

- La diviseuse doit correspondre à la norme NF EN 12042 – machines pour les produits alimentaires – diviseuses automatiques autonomes – prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène eu égard aux poussières de farine
- Conformément à la recommandation R439 de la CNAM « Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale » :
 - La diviseuse doit disposer d'un dispositif de canalisation de la farine (joint torique par exemple) vers un dispositif étanche situé à l'arrière ou à l'avant de la machine pour éviter les projections sur l'opérateur, lors de la surpression se produisant au moment de la compression
 - Cette machine pourra être munie d'un revêtement anti-adhérent limitant l'opération de fleurage
- D'autres dispositifs de limitation de la propagation des poussières peuvent être acceptés dans la mesure où le test de visualisation des poussières de farine réalisé sur l'équipement selon le protocole précédemment décrit et par un laboratoire indépendant et reconnu par les métiers de la boulangerie, donne un résultat satisfaisant

Sécurité machine

- La diviseuse doit être conforme aux normes françaises et européennes de fabrication ainsi qu'aux règles techniques de conception des machines prévues par l'article R.4312-1 du code du travail (directive Machines 2006/42/CE)
L'équipement doit disposer du marquage CE et de la déclaration CE de conformité

Contenu de la notice

La notice en français doit, eu égard aux poussières de farine :

- Mentionner la faible émission de farine par l'équipement
- Décrire la conception de l'équipement et/ou le(s) dispositif(s) présents qui assurent cet objectif
- Alerter sur les risques liés à l'inhalation des poussières de farine en faisant référence aux pathologies associées de type allergie et à l'asthme
- Suggérer l'usage de farine de fleurage à indice de pulvéulence faible (la mesure de pulvéulence peut être réalisée en méthode rapide en laboratoire)

4. Modalités de contrôle du respect du cahier des charges

Contrôle a priori sur pièces

Les équipements disposant d'un rapport d'essai sur les émissions de poussières de farine avec la conclusion « résultat satisfaisant – équipement à faible émission de farine » et vierge d'observations relatives à la notice et à la nettoyabilité, pourront figurer sur la liste des diviseuses éligibles à l'aide.

Cette liste sera mise à jour régulièrement et disponible sur le site internet de la CGSS Réunion.

Lors de la demande de subvention, le devis et la facture communiqués à la CGSS par le demandeur devront mentionner clairement **la référence de l'équipement**.

Contrôle a posteriori sur place

La CGSS pourra contrôler la réalité de l'investissement et sa conformité au cahier des charges lors d'une visite de l'entreprise bénéficiaire de la subvention.