



N° 78 JUILLET 2015

CEDAGE

infos



Fontaine des Jacobins décoré à l'occasion du Congrès mondial de la rose à Lyon.

PATRIMOINE p 2

LYON, Capitale de la rose

MÉTIER-PASSION..... p 4

Le pressoir du Pilat

SOCIAL..... p 6

L'évaluation des risques professionnels
et la pénibilité au travail

VIE DES ENTREPRISES..... p 8

La notion du prix juste évolue chez
les français

FISCAL p 10

Autoliquidation TVA

VOTRE CENTRE p 12

LYON ET LA ROSE : UNE BELLE ET
LONGUE HISTOIRE D'AMOUR. (page 2)



LYON ET LA ROSE : UNE BELLE ET LONGUE HISTOIRE D'AMOUR



Une grande première en France : du 26 mai au 1er juin 2015, après le Japon, le Canada et l'Afrique du Sud, la Fédération mondiale des sociétés de roses a choisi Lyon pour organiser le Congrès mondial de la rose. En effet, Lyon, Capitale de la Gastronomie, connue également pour la Soierie, a aussi une longue histoire d'amour avec la Rose.

UNE TRADITION NÉE À LA FIN DU 19ÈME SIÈCLE

Depuis la Renaissance, il existe à Lyon une tradition botaniste. En 1852 lorsque les communes de Vaise, la Croix-Rousse et la Guillotière sont rattachées à Lyon, de nombreux maraîchers et rosieristes développent leurs activités. L'histoire retient le nom d'illustres créateurs lyonnais, **entre 1850 et 1920**. A cette époque, **plus de 3000 roses sont créées à Lyon (1000 portent le nom de Lyon ou de quartiers lyonnais)** apportant une reconnaissance mondiale aux rosieristes lyonnais.

L'Impératrice Joséphine de Beauharnais, dans son château de la Malmaison s'adonne à sa passion des fleurs et particulièrement des roses. Très attachée à Lyon, elle offre au Jardin Botanique (situé à la croix-Rousse à

l'époque) plusieurs variétés de rosiers. Le sol et le climat se révèlent idéals à leur culture. A la fin du 19ème siècle, les champs de roses s'étendent principalement à Montplaisir-la-Plaine (actuellement zone de la Mairie du 8ème et de la Guillotière).

QUELQUES ROSIÉRISTES LYONNAIS CÉLÈBRES

Emile Plantier crée en 1835 « Eugénie Desgaches » considérée comme la « 1ère rose lyonnaise » et « Reine de la Guillotière ». Son successeur, François Lacharme réalise « Coquette de Lyon »... En 1867, Jean-Baptiste Guillot Fils crée la rose « la France » à l'origine des roses dites modernes. Tous nomment leur créations avec des noms de quartiers lyonnais, de personnalités ou à consonance poétique. Plusieurs dynasties de créateurs vont accroître la renommée lyonnaise : la famille Guillot (6 générations débutant à la Guillotière), les familles Ducher et Pernet s'unissent (Pernet-Ducher) et contribuent à la création de très nombreux rosiers. Ils sont installés route d'Heyrieux, actuelle Avenue Paul Santy, puis à Vénissieux.

Plus contemporaine, la famille Meilland : Antoine le père s'installe à Tassin-la-Demi-Lune après la 1ère Guerre Mondiale, son fils de retour d'Amérique lance un catalogue en couleurs, il travaille à la protection juridique des variétés : la « Rouge Meilland » est la première rose brevetée en France et en Europe. *En 1947, l'entreprise s'est partiellement délocalisée à Antibes.

UN SAVOIR-FAIRE ET DES PARTICULARITÉS LYONNAISES

De nombreux créateurs de roses se joignent à ces noms illustres au fil des temps. Tous mettent au point des techniques de greffes et de nouvelles variétés unanimement reconnues et honorées. Ils sont ingénieurs, novateurs et audacieux. Ils savent créer à partir de nouveaux rosiers introduits de Chine par exemple. Ils sont persévérants dans leurs recherches. Il faut, en effet, entre 6



Le 30 mai 2015 « » a été baptisée :
« OnlyLyon », une création d'Arnaud Delbard.

et 8 ans pour créer une fleur nouvelle.

La Société d'horticulture pratique du Rhône, fondée en 1844, permet la reconnaissance des créations et organise des expositions, des visites et publie un bulletin. Elle contribue à développer la notoriété des rosiéristes lyonnais. Prix et récompenses officiels augmentent les ventes, les roses nouvelles voyagent... En 1901, au Canada, les fleurs les plus appréciées viennent de chez 3 créateurs lyonnais.

Une particularité : plus de 70 peintres de fleurs au sein de l'École des Beaux-Arts contribuent à faire connaître leurs productions. La rose est source d'inspiration également pour les créateurs textiles de la soierie lyonnaise.

*Depuis la loi du 11 juin 1970 chaque rose peut bénéficier d'un « certificat d'obtention végétal ».

LES ROSERAIES ET JARDINS LYONNAIS DE NOS JOURS

Aujourd'hui, il n'y a plus de champs de roses dans Lyon intra-muros. Ils sont partis vers la périphérie, l'Isère et la Loire. Cependant les descendants des rosiéristes lyonnais poursuivent leurs créations. Plus de la moitié des créateurs français sont dans la région Rhône-alpes. On y produit environ 50% des plants de roses français.

En 2010, lors de l'Exposition Universelle de Shanghai, l'élaboration d'une roseraie a été faite par des rhône-alpins.

La rose est à l'honneur dans divers lieux, dont principalement : le Jardin du Rosaire (colline de Fourvière), le Square Perret-Ducher (Vénissieux), le Jardin de la Maison (la Mulatière) et ses collections de roses anciennes et la Roseraie du Parc de la Tête d'Or (plus de 35 000 rosiers et 350 variétés).

« La rose dans nos vies » :

La rose rouge : la fleur des amoureux s'offre en nombre impair quand il y en a moins de dix,

Les noces de rose : 17 ans de mariage,

Dans les expressions : « être frais comme une rose »,

Dans la littérature : le Roman de la Rose (Œuvre du Moyen-âge),

Dans la chanson : Rosa (Jacques Brel), Mon amie la rose (Françoise Hardy),

Au cinéma : La rose pourpre du Caire (Woody Allen),

Dans la Parfumerie : l'essence de rose (à partir de Rose de Damas ou Rosa Centifolia), Grasse est le lieu principal de production d'essences naturelles,

En cosmétique : l'eau de rose pour ses vertus adoucissantes,

En médecine : collyres à l'eau de rose, sirops, compresses,

En cuisine la capitale de la confiserie à la rose (confiture de pétales de roses, miel, bonbons...) est Provins en Seine et Marne.

Vous aimez les roses ? La ville de Lyon met la rose à l'honneur dans ses musées (Gadagne) et parcs (Tête d'Or) pour quelques semaines encore, belles balades et découvertes en perspective.

Corinne MANGEL
Adhérente CEDAGE Lyon



ICI & EN LIGNE



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le
<http://www.lyon.fr/actualite/loisirs/festival-mondial-des-roses.html>
ou flashez ce QR code.

LE PRESOIR DU PILAT, DES JUS DE FRUITS 100 % NATURELS



Au confins du sud du département de la Loire, sur les coteaux ensoleillés versant Pilat-Rhodanien, les hameaux aux bâtisses de pierres s'harmonisent avec les grands espaces arborés de fruitiers.

Au cœur de cet univers verdoyant, Thierry et Séverine Brossy ont installé en 2011, dans les dépendances de la ferme familiale, « Le Pressoir du Pilat ».

Thierry baigne dès son enfance dans la nature, auprès d'un grand-père toujours très présent dans son cœur. Puisant dans le souvenir des images de sa jeunesse, il a l'idée de créer son entreprise de pressage de fruits, activité disparue depuis plusieurs décennies de cette région pourtant très orientée vers l'arboriculture fruitière.

DES FRUITS FRAIS DE LA RÉGION PRESSÉS EN JUS OU EN NECTAR

Thierry presse toute l'année, tout type de fruits, suivant les saisons, avec un temps fort de juin à décembre, autour de l'abondance de la cueillette des fruits. Ceux avec noyaux : mirabelles, abricots pêches, cerises... et ceux

aux pépins : kiwis, tomates, poires, raisins... pommes, seuls fruits qui, stockées en chambre froide, peuvent être pressées au fil des mois.

Son activité artisanale est diversifiée autour de trois pôles :

- La fabrication et la vente de son jus de fruit sous l'étiquette « Pressoir du Pilat », en nom propre, avec notamment la transformation de fruits de sa production,
- En prestations pour des arboriculteurs fruitiers de la région,
- Aux particuliers qui font presser la cueillette des fruits de leur verger.

Dans son laboratoire aux normes européennes agro-alimentaires, les fruits arrivent tout fraîchement cueillis et sont transformés au cours de la journée en jus de fruit, jusqu'à la mise en bouteilles.

UN JUS DE FRUITS BRUT NATUREL, SANS TRAITEMENT DE CLARIFICATION

Du matériel spécifique, performant et automatisé effectue les différentes étapes qui s'enchainent rapidement, afin d'éviter l'oxydation du fruit.

- **Première étape** : une machine pour le pressage.
 - 300 à 400 kg de fruits sans noyaux sont déposés dans le palox qui est manipulé avec un lève-caisse,
 - S'ensuit le lavage du fruit qui monte à l'aide d'une vis sans fin vers un broyeur,
 - Le broyage pour obtenir des copeaux de fruits,
 - Le pressage avec un pressoir à bande, en cinq fois autour de cinq rouleaux simultanés, pour une extraction maximale avec une première filtration. Ne reste alors plus que la matière sèche (peaux, pépins, queues) qui est revalorisée en compost,
 - Filtration du jus qui coule dans un bac à jus afin d'éliminer la mousse et l'écume.

- **Deuxième étape : la décantation.**

Le jus pompé dans des cuves en fibre de verre repose durant 6 à 7 heures pour une décantation naturelle.

- **Troisième étape : la pasteurisation.**

Le jus reposé est pompé pour la pasteurisation afin de tuer les levures qui entraîneraient la fermentation du jus. Dans un système de serpentins inversés, le jus est chauffé quelques secondes pour atteindre 84 à 85 °.

- **Quatrième étape : la mise en bouteilles.**

La chaîne du chaud ne doit pas être rompue. La température du jus ne doit pas descendre en dessous de 80°. Aussi la mise en bouteille en verre automatisée est immédiate et rapide.

- **Cinquième étape : le refroidissement.**

Les bouteilles sont entreposées dans les palox pour le temps du refroidissement.

- **Sixième étape : l'étiquetage.**

C'est la seule étape qui peut se faire à moments « perdus ».



La machine pour le pressage

”

« Nous proposons trois types de conditionnement :

En bouteilles, en verre d'un litre, ou de 25 cl (principalement vendues pour la restauration) et en cubis de 5 litres, consommables durant deux mois après ouverture ».

Le jus de fruits : jus fabriqué avec des fruits sans noyaux. Pressage et clarification naturelle avec des fruits murs mais les plus durs possible (pour l'obtention de copeaux de fruits et d'un jus clair).

Le nectar : fait avec des fruits à noyaux, mis en purée, avec le rajout d'une petite quantité d'eau et de sucre, avec des fruits les plus mûrs possible.

Pour les fruits à noyaux, le dénoyautage est mécanisé à l'aide d'un dénoyauteur affineur. La purée de fruits récoltée sera utilisée pour la fabrication du nectar.

Les jus et nectars sont certifiés bio depuis 2014.

Cette même année, au concours Rhône-Alpes du jus de fruits, organisé par la chambre de l'agriculture, le cocktail pommes-cassis est médaillé d'or, celui de pommes-kiwis reçoit la médaille d'argent et le bronze récompense le jus pommes-coings.

Près de 200 000 litres de jus en volume sont pressés chaque année, dont 60 000 litres sous la marque « Pressoir du Pilat ».

Aussi Thierry et Séverine (qui a laissé son travail de secrétaire médicale pour rejoindre à temps plein l'entreprise) projettent la construction d'un local plus grand pour un gain de temps, notamment dans le stockage des bouteilles produites.

Propos recueillis par Nathalie Touly,
Adhérente CEDAGE Forez-Velay



ICI & EN LIGNE



Pour en savoir plus, contactez le Pressoir du Pilat :
pressoirdupilat@orange.fr
ou flashez ce QR code.

L'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET LA PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL



Le document unique d'évaluation des risques professionnels et la mise en place des fiches individuelles de pénibilité constituent les deux outils permettant aux chefs d'entreprise de mettre en place des outils de prévention afin de réduire les risques professionnels au sein des unités de travail.

L'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Définition : Elle constitue l'étape initiale de toute démarche de prévention en santé et sécurité au travail. **C'est une démarche structurée dont les résultats sont formalisés dans un « Document Unique ».** Ce document est mis à la disposition des différents interlocuteurs du chef d'entreprise : salariés, médecine du travail, inspecteur du travail ... Il doit être régulièrement mis à jour (au moins une fois par an).

Objectifs : L'évaluation, figurant dans le document, englobe des actions d'identification et de classement des risques et ainsi de mise en place d'actions de prévention. Elle prévoit également la mise en œuvre de mesures correctives immédiates. Le document unique réalisé vise à :

- Réduire les risques professionnels,
- Améliorer les conditions de travail des salariés,
- Diminuer les coûts liés aux accidents, à l'absentéisme.

Principes et démarches d'évaluation :

Préparation de l'évaluation : Elle consiste à définir le cadre de l'évaluation et les moyens qui lui sont alloués. À ce niveau sont ainsi précisés :

- L'organisation à mettre en place,
- Le champ d'intervention avec les différentes unités de travail définies dans ce cadre,
- Les outils mis en œuvre pour l'évaluation,
- Les moyens financiers débloqués.

Identification des risques : Elle consiste à repérer et à analyser les dangers.

Classement des risques : Cette étape permet la mise en place d'un plan d'actions cohérent. Le mode de classement reste à l'initiative de l'employeur et les objectifs sont les suivants :

- Mettre en place des priorités d'actions,
- Aider à planifier les actions de préventions.

Proposition et mise en place d'actions de prévention :

Les étapes d'identification et de classement des actions vont permettre concrètement de mettre en place des actions de préventions qui vont contribuer à alimenter le plan de prévention des risques.

LA PÉNIBILITÉ AU TRAVAIL : LE COMPTE PRÉVENTION PÉNIBILITÉ POUR LES EMPLOYEURS

Définition : La pénibilité au travail se définit comme une exposition à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels susceptibles de laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé. Ces facteurs sont liés à des contraintes physiques marquées, à un environnement physique agressif ou à certains rythmes de travail.

Lister des facteurs de pénibilité : La loi de finances du 20 janvier 2014, prévoit la création d'un Compte prévention pénibilité dont la mise en œuvre est progressive.

Quatre facteurs de risques sont entrés en vigueur en 2015 :

- Le travail répétitif,
- Le travail de nuit,

- Le travail en équipes successives alternantes,
- Les activités en milieu hyperbare (hautes pressions).

Six autres le seront en 2016 :

- La manutention manuelle de charges,
- Les postures pénibles ou positions forcées des articulations,
- Les vibrations mécaniques,
- Les agents chimiques dangereux y compris les poussières et les fumées,
- Les températures extrêmes,
- Le bruit.

Pour chacun de ces critères, des seuils annuels d'exposition sont définis.

Dispositif : Chaque salarié exposé, à au moins un facteur au-delà du seuil fixé et dont la durée du travail est supérieure ou égale à un mois, doit être déclaré par son employeur. Le compte prévention pénibilité est alimenté tout au long de la carrière du salarié et permet de financer :

- Des formations professionnelles pour accéder à un autre poste,
- Des heures non travaillées (temps partiel) tout en conservant son salaire,
- La validation de trimestres d'assurance retraite dans la limite de 8 trimestres.

Le compte prévention pénibilité poursuit deux objectifs :

- Contribuer à réduire la pénibilité du travail et l'exposition aux facteurs de pénibilité,
- Tenir compte et comparer des périodes d'exposition à des facteurs de pénibilité dans la définition des droits à la retraite.

Personnel concerné : Les entreprises concernées sont celles dont les salariés sont soumis à au moins l'un des 10 facteurs de risques, à un niveau d'exposition dépassant les seuils fixés par décret et affiliés au régime général ou à la MSA. Les employeurs doivent vérifier l'exposition de leurs salariés pour tout contrat dont la durée est supérieure ou égale à un mois, quelle que soit sa nature (CDI, CDD, Intérim, Apprentissage...).

Déclaration : Pour les 4 critères évalués depuis le 1er janvier 2015, la déclaration sera intégrée à la DADS qui sera déposée au cours du mois de janvier 2016. De ce fait,

aucune déclaration supplémentaire n'est à réaliser.

Cotisations : La mise en place des comptes individuels de pénibilité sera accompagnée de cotisations à acquitter pour les entreprises. Elles sont au nombre de deux :

- Une cotisation de base qui sera effective à partir de 2017 et qui sera due pour tous les employeurs de droit privé. Elle sera égale à 0.01 % de la masse salariale ;
- Une cotisation additionnelle qui sera due par les entreprises employant des salariés exposés à des facteurs au-delà des seuils à partir de l'année 2015. Elle doit être versée au plus tard le 31 janvier 2016 au titre de l'année 2015. Le taux de cotisation additionnelle est fixé à 0.1 % pour les années 2015 et 2016 et 0.2 % à compter de 2017 si un seul facteur de risque est dépassé. En cas de poly exposition, le taux s'élève à 0.2 % pour les exercices 2015 et 2016 puis 0.4 % à compter de 2017.

Simplifications : Un rapport, remis au 1^{er} ministre le 26 mai 2015, propose 12 recommandations. Un report de 6 mois des facteurs à mettre en place pour 2016 (1er juillet au lieu du 1er janvier) est notamment prévu ainsi qu'une gestion par branche des facteurs de pénibilité.

Cet article est écrit à partir des informations en notre possession en date du 26 mai 2015.

Le document unique de prévention des risques professionnels et le compte personnel de pénibilité constituent les deux outils qui vont permettre de prévenir et de limiter les dangers dans les entreprises. De ce fait, leur mise en place nécessite un investissement important afin de ne pas oublier certaines informations importantes pour la sécurité des salariés, sinon la responsabilité du chef d'entreprise pourrait être directement mise en cause.

Denis GRAND
Expert comptable
CEDAGE FOREZ-VELAY



ICI & EN LIGNE



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site <http://www.preventionpenibilite.fr> ou flashez ce QR code.

LA NOTION DU PRIX JUSTE ÉVOLUE CHEZ LES FRANÇAIS



Selon une étude de l'observatoire de l'obsoco, les consommateurs recherchent davantage le bon rapport qualité-prix que le tarif le plus bas.

LA NOTION DE JUSTESSE DU PRIX

La guerre des prix, la complexité croissante des politiques tarifaires des marques et enseignes engendrent une perte de repères chez le consommateur. La multiplication des dispositifs promotionnels interroge sur le niveau de « juste prix » et induit une défiance à l'égard de l'offre produit-prix. La crise, les nouvelles habitudes de consommation ont accru la sensibilité au prix, mais également modelé un nouveau rapport au prix.

La notion de justesse du prix ressort avec force comme une dimension supplémentaire de l'acceptabilité du prix, de la décision d'achat, de la fidélité.

Le prix juste n'est pas forcément le prix le plus bas comme le montre l'observatoire du rapport au prix de l'ObSoCo (Observatoire Société et Consommation).

Il ressort de l'étude deux aspects essentiels :

- Ce qui prime, c'est **avant tout le meilleur rapport qualité-prix. Une demande d'offre de qualité est clairement perceptible.** Avec une tendance à la baisse des prix, l'attrait exercé par la qualité constitue pour l'entreprise une solution de sortie par le haut.
- Vient **ensuite le niveau de prix qui assure une rémunération satisfaisante aux salariés et permet de protéger l'environnement.** Selon l'étude « un paquet de café pur arabica issu du commerce équitable et vendu à 3,50 euros est perçu comme ayant un prix juste. Pas un jean de la marque Diesel à 140 euros. Ni un iPhone 5S à 700 euros ». En privilégiant les produits socialement responsables, l'entreprise trouvera également un positionnement plus favorable en matière de produit-prix.

Les coûts marketing sont de moins en moins acceptés par les consommateurs.

Ces surcoûts sont jugés sans commune mesure avec le supplément de valeur apportée aux clients et donc inutiles. « Deux tiers des Français jugent injustes les prix des produits des grandes marques en grande distribution. »

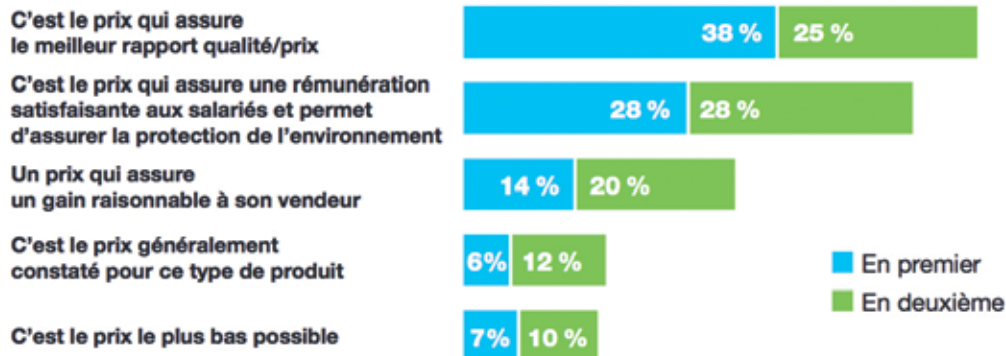
Les tensions sur le pouvoir d'achat renforcent l'attrait pour la qualité :

Les Français l'affirment : 9 sur 10 font plus attention à la qualité des produits ou des services qu'il y a cinq ans.

72 % disent d'ailleurs avoir été déçus sur ce point dans leurs achats des douze derniers mois.

Dans le secteur alimentaire, le critère premier est le goût puis l'hygiène, la sécurité, suivis de l'origine. Dans le secteur non-alimentaire, c'est la solidité et la durabilité des produits qui sont les points largement privilégiés. Les personnes déclarant avoir ressenti une dégradation de leur niveau de vie depuis cinq ans, s'avèrent être aussi les premières à préférer le modèle le plus cher en électroménager, si elles ont la garantie d'une qualité supérieure.

« Selon vous, comment se définit le prix juste auquel vous trouveriez normal qu'un produit ou un service soit vendu ? »



Source : L'ObSoCo, 2014 ©

L'enquête suggère des solutions de différenciation par le haut afin d'éviter une concurrence frontale par les prix et d'accroître la fidélité des clients par l'amélioration de leur satisfaction. Ces solutions sont adaptées à vos entreprises : améliorer la qualité vraie et perceptible des produits, vendre des produits socialement responsable en ajoutant du sens au prix. On ajoutera : privilégier les circuits courts en communiquant sur la traçabilité, pratiquer le niveau de « juste- prix » que le client est raisonnablement prêt à payer.

Guy DURAND
Expert comptable
CEDAGE Forez Velay



ICI & EN LIGNE



Pour en savoir plus, rendez-vous sur :
www.lobso.co.com/observatoire-du-rapport-au-prix
ou flashez ce QR code.

CHIFFRES CLÉS

SMIC horaire au 1er janvier 2015 : 9.61 € brut de l'heure
(1 457.55 € brut pour 151.67 heures par mois)

Minimum Garanti au 1er janvier 2015 : 3.52 €

Plafond de la Sécurité Sociale pour 2015 :
3 170 € par mois soit 38 040 € par an

Indice INSEE des prix à la consommation :
128,97 pour le mois d'avril 2015 (+0,1% par rapport au mois précédent). Sur un an les prix ont augmenté de 0.1 % (0.1 % hors tabac).

Indice des loyers commerciaux :
4^{ème} trimestre 2014 : 108.47
(+0.01% par rapport au 4^{ème} trimestre 2013)

Indice du coût de la construction :
4^{ème} trimestre 2014 : 1 625
(+0,62 % par rapport au 4^{ème} trimestre 2013)

LE POINT SUR L'AUTO LIQUIDATION DE LA TVA DANS LE SECTEUR DU BÂTIMENT



La loi de finances pour 2014 a instauré, depuis le 1er janvier 2014, un nouveau dispositif d'autoliquidation de la TVA, dans le secteur du Bâtiment.

QUEL EST L'OBJECTIF ?

Ce dispositif concerne les travaux exécutés par une entreprise assujettie à la TVA, sous-traitante d'une autre entreprise assujettie à la TVA. Il s'applique aux contrats de sous-traitance conclus à partir du 1er janvier 2014. L'objectif est de mettre fin à une possibilité de fraude à la TVA dans le secteur du Bâtiment qui consiste pour certains sous-traitants à collecter de la TVA, sans jamais la reverser au Trésor Public, générant ainsi une distorsion de concurrence au détriment des entreprises du Bâtiment qui respectent leurs obligations fiscales.

QUELS SONT LES TRAVAUX CONCERNÉS PAR CE DISPOSITIF ?

Il s'agit des travaux de construction, y compris ceux de réparation, de nettoyage, d'entretien, de transformation

et de démolition effectués en relation avec un bien immobilier par une entreprise sous-traitante pour le compte d'un preneur assujetti à la TVA.

Ce dispositif ne vise que les travaux réalisés par les sous-traitants, peu importe leur rang dans la chaîne des opérations.

Les travaux visés sont les suivants :

- **Construction de bâtiments** : il s'agit des travaux réalisés par les différents corps de métiers participant à la construction ou à la rénovation des immeubles. A titre d'exemple, cela vise les travaux de terrassement, ou portant sur les fondations, l'assainissement et le nivellement de terrains, les travaux de maçonnerie, les travaux portant sur la charpente, les travaux de menuiserie, de serrurerie, les travaux de revêtement de base des sols et des murs...
- **Réfection et Réparation** : Il s'agit des opérations consistant en la remise en état d'un immeuble ou d'une installation à caractère immobilier, c'est-à-dire des opérations comportant la mise en œuvre de matériaux ou d'éléments qui s'intègrent à un ouvrage immobilier / remplacement d'éléments usagés / adjonction d'éléments nouveaux qui s'incorporent à cette installation.
- **Nettoyage** : S'agissant de ces opérations, seules celles constituant le prolongement ou l'accessoire des travaux visés ci-dessus suivent le régime d'autoliquidation. Il convient de relever qu'à l'inverse, les opérations de nettoyage faisant l'objet d'un contrat de sous-traitance séparé sont exclues du dispositif.
- **Entretien.**

Ces travaux peuvent être réalisés sur des immeubles ou des installations à caractère immobilier.

De même, les travaux d'équipements des immeubles entrent dans ce dispositif (notamment les installations électriques, de plomberie, de ventilation...)

L'Administration précise expressément que le dispositif d'autoliquidation de TVA n'est pas applicable aux opérations suivantes :

- Société sous-traitante intervenant dans la fabrication de matériaux ou d'ouvrages spécifiques destinés à l'équipement de l'immeuble,
- Prestations intellectuelles (bureaux d'études, cabinet d'architectes...),
- Locations d'engins ou de matériels de chantier.

QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES POUR L'ENTREPRISE SOUS-TRAITANTE ?

L'entreprise sous-traitante ne doit pas facturer de TVA sur les travaux concernés. Elle facture « HT ». En plus des mentions habituelles, les factures doivent comporter la mention « Autoliquidation ». Lors de l'encaissement des factures, l'entreprise sous-traitante doit mentionner sur sa déclaration de TVA : le montant HT des travaux sur la ligne 5 « Autres opérations non imposables ».

QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES POUR L'ENTREPRISE PRENEUSE ?

L'entreprise preneuse doit liquider la TVA à la place du sous-traitant.

Lors du paiement des factures du sous-traitant, l'entreprise preneuse doit mentionner sur sa déclaration de TVA :

- Sur la ligne 2 « Autres opérations imposables » : le montant HT de la facture du sous-traitant. A noter que la TVA collectée correspondante est obligatoirement à 20% car elle concerne des travaux effectués par un sous-traitant.
- Sur la ligne 20 : « TVA déductible sur autres biens et services » : un montant identique à celui de la TVA collectée.

QUELLES SONT LES SANCTIONS ?

En cas de défaut d'autoliquidation de la TVA, le Code Général des Impôts prévoit une amende de 5% de la TVA normalement due, majorée des intérêts de retard.

QUEL MODE OPÉRATOIRE SUIVRE LORSQUE LE SOUS-TRAITANT FAIT APPEL À UN AUTRE SOUS-TRAITANT POUR RÉALISER LES TRAVAUX ?

Le sous-traitant de 2ème niveau facture HT le sous-traitant de 1er niveau et ce dernier autoliquide la TVA relative à cette prestation. Ensuite, le sous-traitant de 1er niveau facture HT le donneur d'ordre qui autoliquide la TVA.

Les problématiques d'autoliquidation de TVA sont complexes. Un suivi rigoureux est nécessaire en comptabilité. Il est fortement conseillé d'utiliser :

- des comptes de charges spécifiques pour enregistrer les factures des sous-traitants « sans TVA » (si l'entreprise fait appel à des sous-traitants concernés par le dispositif),
- des comptes de produits spécifiques pour enregistrer des factures de ventes « sans TVA » (si l'entreprise est sous-traitante).

N'hésitez pas à demander conseil à votre expert-comptable.

Nicole PARADIS
Expert comptable
CEDAGE Lyon



ICI & EN LIGNE



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le <http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/F31983.xhtml> ou flashez ce QR code.



FORMATION DU 19 MARS 2015

La formation sur le thème : **Coacher votre inconscient**, à la découverte de l'auto-hypnose s'est déroulée dans les locaux de la Chambre de Métiers. Après une rapide présentation de l'hypnose et de ses pratiques actuelles, Benoit Harriche, praticien en Hypnose et formateur auprès de la CCI Formation, a développé sa formation sur l'auto-hypnose, avec une attention particulière sur la mise en pratique notamment dans le cadre de la gestion du stress. Les 77 participants ont été très impliqués lors des démonstrations et mises en pratiques. La soirée s'est poursuivie autour d'un buffet campagnard et s'est terminée par le spectacle Messmer Le Fascinateur au Zénith de Saint-Etienne.



FORMATION DU 4 JUIN 2015

Une salle de réunion dans un lieu mythique, le stade Geoffroy Guichard, un thème de formation sur « **le diabolique numérique** », deux arguments de poids auxquels ont répondu 51 adhérents. Proposée avec la CCI Formation, Frédéric Bouquet, expert numérique et électronique auprès la Cour d'Appel de Lyon, a captivé l'assistance autour d'un sujet qui prônait surtout la plus grande vigilance, avec sa carte bancaire, les mouchards, les drones, l'internet et l'entreprise...



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

La prochaine Assemblée Générale Ordinaire du Cedage Forez-Velay aura lieu le 23 novembre 2015 au Centre de Congrès de Saint-Etienne.

FORMATIONS 2015

Veillez contacter le service formation pour plus de renseignements : M. Alain RUEL – Tél. : 04 77 59 30 85
Email: a.ruel@cedageforezvelay.org

Thèmes Généraux

Dates	Thèmes	Lieux
20 au 27/09	Gérer les colères, les conflits et les situations professionnelles difficiles	Séminaire en Irlande
23/10	Accueil des nouveaux adhérents - Le dossier de gestion - Les obligations comptables - La tenue de la caisse - Les statistiques professionnelles	L'Etrat

Cycle informatique

Dates	Thèmes	Lieux
SEPT.	Tablette Android - Créer une présentation publicitaire ou un diaporama avec Powerpoint ou un autre outil - Tablette IPAD - Initiation Excel	Cedage
OCT.	Les risques d'Internet (virus, logiciels espions, hackers) - Excel Fonctions avancées	Cedage
NOV.	Créer un site vitrine directement sur Internet - Cartes de visite, bannières, menus et autres compositions avec un outil d'assistance de publication - Tablettes smartphones et outils communicants - Travailler en réseau - Partager son imprimante, ses données - Communiquer par Internet - Travailler et sauvegarder dans le cloud	Cedage
DEC.	Powerpoint présentations animées - Les services de Google (messagerie, cartes, calendrier...)	Cedage

Afin d'assurer une bonne organisation des réunions de formations (certaines séances sont limitées en nombre de place), nous vous demandons de bien respecter les inscriptions. En cas d'absence, les chèques de caution seront encaissés.