L'@ssureur Conseil
un site du groupe VERSPIEREN

Artisans / commerçants des métiers de bouche

Vous créez ou vous gérez un commerce lié aux métiers de bouche et vous souhaitez connaître l'étendue de vos risques professionnels, les assurances obligatoires et celles conseillées. L'Assureur Conseil vous accompagne pour sélectionner des solutions d'assurance pour les professionnels des métiers de bouche avec des garanties sur-mesure, adaptées à vos besoins.

TÉLÉCHARGER LA FICHE MÉTIER

À la tête d'un commerce de métier de bouche, vous êtes responsable des denrées alimentaires et des plats culinaires que vous préparez, puis commercialisez. Ainsi, votre responsabilité civile peut être engagée si l'un de vos clients a une intoxication alimentaire. L'Assureur Conseil vous assiste pour choisir une assurance responsabilité civile professionnelle pour les professionnels des métiers de bouche. Vos denrées alimentaires, vos réfrigérateurs, fours et chambres froides ainsi que l'ensemble de vos biens professionnels sont exposés à des risques (sinistre, vol, etc.). Nos conseils pour souscrire une assurance biens professionnels adaptée aux besoins des professionnels des métiers de bouche. En cas de sinistre ou de fermeture administrative suite à une intoxication alimentaire, votre commerce peut subir un arrêt d'exploitation aux conséquences souvent préjudiciables. L'Assureur Conseil vous oriente pour choisir une assurance pertes financières pour professionnels des métiers de bouche. Que vous soyez locataire ou propriétaire de votre établissement, une assurance du local professionnel pour les commerçants des métiers de bouche est indispensable pour exercer sereinement votre activité.

Responsabilité civile professionnelle

Votre activité ou votre commerce est l'une des professions de « l'alimentaire » : boucherie, boulangerie / pâtisserie, charcuterie, poissonnerie, chocolaterie / confiserie, fromagerie / crèmerie, détaillant en produits bio, charcutier / traiteur, épicerie fine produits régionaux, volailler / gibiers / triperie, détaillant en café et thé, dépôt de pain, vente de produits diététiques, vente de produits surgelés, alimentation générale, détaillant en fruits et légumes, détaillant en vins et spiritueux...

Vos risques

Les aliments indispensables pour notre vie, notre équilibre et notre plaisir peuvent malheureusement parfois présenter des risques sanitaires plus ou moins graves allant jusqu'au décès si les conditions de culture, d'élevage, de production ou de conservation sont mauvaises.

Les règlementations européennes et nationales imposent des obligations aux exploitants du secteur alimentaire afin « d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires à toutes les étapes » depuis la production et bien évidemment lors de la transformation et de la distribution.

La responsabilité des denrées et des produits que vous préparez ou que vous commercialisez vous incombe. En effet, la sécurité alimentaire et les conséquences corporelles qui pourraient résulter de leur utilisation vous implique juridiquement.

Vous devez à tout moment pouvoir permettre l'identification de chacun de vos fournisseurs de produits ou matières premières en cas de suspicion de risque pour la santé des consommateurs ainsi que l'identification des clients auxquels vous avez vendu les produits finis (comme par exemple, le restaurateur auquel vous avez fourni de la viande si vous êtes boucher ou encore la brasserie qui a commercialisé vos pâtisseries...).

La consommation d'un aliment contaminé par des bactéries ou par des toxines élaborées par celles-ci est dans la grande majorité des cas à l'origine des intoxications alimentaires, celles-ci résultent souvent d'une maîtrise insuffisante des conditions d'hygiène notamment au cours de la transformation et de la distribution des denrées ou de leur conservation

voire le cas échéant, de la décongélation de produits ou de rupture de la chaîne du froid.

Dans la plupart des situations, les personnes ayant subi une intoxication se rétablissent vite. Cependant, les conséquences peuvent, dans certains cas, être graves (décès ou incapacité physique permanente) et plus particulièrement chez les personnes dites vulnérables ou affaiblies comme les bébés, les femmes enceintes, les personnes âgées ou encore les personnes immunodéprimées.

Les agents pathogènes les plus fréquents sont la bactérie E. coli, la listeria, la salmonelle ou des virus comme les norovirus.

Nos conseils

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) constituent de bons outils d'aide pour la maîtrise des risques pour les artisans et les petites entreprises du secteur.
Les GBPH sont généralement organisés en quatre parties : les fiches de bonnes pratiques « matières premières », « opération », « environnement de travail », « fabrication ». Chacune reprend les dangers liés à chaque domaine et suggère des moyens pour les maîtriser (le nettoyage et la désinfection, le lavage des mains, la formation du personnel sur l'hygiène et le savoir-faire, le contrôle sensoriel, le contrôle des températures…).
Il existe également des outils plus élaborés encore qui permettent d'évaluer les risques et de mettre en place des systèmes pour leur maîtrise, ceux-ci sont plutôt destinés à des entreprises productrices d'une certaine taille comme par exemple la méthode HACCP (l'HACCP constitue un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments).
Vous trouverez ci-dessous une liste des principaux risques à assurer dans le cadre de l'exercice de vos fonctions.
L'intoxication alimentaire de vos clients : un risque à ne surtout pas négliger. L'intoxication peut provenir du produit lui-même, de sa conservation, de sa préparation voire d'un corps étranger présent dans votre produit.
C'est votre responsabilité qui sera engagée même si vous parvenez à disposer ultérieurement d'un recours contre le fournisseur du produit si ce produit s'avérait avoir été contaminé chez ce dernier.

- Les accidents du travail ou les maladies professionnelles auxquelles sont exposés vos employés qui peuvent mettre en cause votre responsabilité d'employeur.
- Les accidents causés par vos locaux : chute d'objet, vitrine chancelante, sol glissant et qui peuvent provoquer un dommage corporel.

Soyez attentif à ce que ces risques soient bien pris en compte par votre contrat de responsabilité civile professionnelle et que le montant du capital couvrant les intoxications alimentaires et les dommages corporels du fait des produits que vous préparez et vendez soit au moins de plusieurs millions d'euros.
Une description précise de vos activités doit apparaître dans votre contrat de responsabilité civile professionnelle et être mise à jour régulièrement. Procédez à cette vérification surtout si votre contrat est ancien. Il faut déclarer toutes vos activités même si elles sont occasionnelles comme l'organisation d'un banquet ou la préparation d'un repas à domicile.
En cas de sinistre, si l'activité concernée n'est pas reprise dans votre contrat d'assurance, votre assureur pourra vous opposer la non-application de sa garantie. La jurisprudence sera en faveur de l'assureur.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de responsabilité civile professionnelle, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier
(format PDF à télécharger)

Biens professionnels

Agencement, mobilier, matériel.

Vous devez les assurer contre les principaux risques : incendie, dégâts des eaux, vol… Attention si vous êtes locataire, les agencements immobiliers réalisés à vos frais doivent être assurés au titre du « contenu ».
Transmettez systématiquement à votre assureur agent ou courtier, une copie du bail qui vous lie au propriétaire afin que celui-ci puisse prendre connaissance des obligations respectives et adapter le contrat en conséquence.
Marchandises et stocks : le stock doit être assuré à concurrence de sa valeur la plus forte dans l'année. S'il y a de grande variation sur une même année, en raison d'une activité saisonnière, demander à l'assureur de garantir deux valeurs : l'une pour les périodes normales, l'autre pour les périodes où la pointe peut être atteinte.

Frigos, chambres froides, fours.

Ces matériels sont à garantir en « bris de machines ».

Denrées alimentaires.

La perte de marchandises en chambres froides doit être au titre d’une garantie, suite notamment à dommage électrique.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de vos biens professionnels, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier
(format PDF à télécharger)

Pertes financières

Frais supplémentaires d’exploitation :

Cette assurance vous permettra, en cas d’événements majeurs, de redémarrer le plus rapidement possible l’activité par la prise en charge des frais engagés en vue d’éviter ou de limiter une perte d’exploitation ou d’honoraires.

Pertes d’exploitation, pertes de revenus, pertes d’honoraires :

Cette assurance permet de couvrir, en cas d’événements majeurs, la perte d’exploitation ou de revenus qui s’obtient en comparant le montant qui aurait été réalisé en l’absence de sinistre et le montant effectivement réalisé après le sinistre déduction faite des frais et charges que le professionnel cesse de supporter du fait du sinistre.

Autres pertes financières :

Le contrat doit inclure l’assurance des autres frais et pertes consécutifs à un sinistre garanti tels que les pertes de loyers, les pertes d’usage.

Valeur vénale du fonds de commerce :

En cas d’événements majeurs et notamment un incendie, cette assurance couvre la perte totale de la valeur du fonds de commerce au cas où le commerçant se trouve dans l’impossibilité complète et définitive de continuer l’exploitation du fonds dans le local sinistré et qu’il ne peut transférer l’exploitation ailleurs sans perdre la totalité de la clientèle. Elle couvre aussi la perte partielle de la valeur vénale du fonds correspondant à la dépréciation de sa valeur du fait d’une diminution définitive et permanente de la clientèle causée par l’interruption temporaire d’activité ou au transfert des locaux dans un autre lieu.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances en cas de pertes financières, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier
(format PDF à télécharger)

Locaux

Vous êtes propriétaire des murs, propriétaire unique

Vous devez assurer l’immeuble pour la valeur de reconstruction à neuf, ce qui est le plus communément admis dans les contrats Multirisques locaux. Le contrat doit également couvrir votre responsabilité civile de propriétaire d’immeuble.

Vous êtes copropriétaire

L’immeuble est assuré par la copropriété mais il convient de vérifier auprès du syndic que la garantie souscrite porte sur l’ensemble des parties privatives et communes immobilières.

Vous êtes locataire

Vous devez assurer votre responsabilité locative.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances de vos locaux, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier
(format PDF à télécharger)

Risque automobile

Les véhicules de votre entreprise

Votre entreprise doit assurer obligatoirement en responsabilité civile tout véhicule utilisé pour l’exercice de son activité, qu’elle en soit propriétaire ou non. Si vous souhaitez un niveau de protection maximum, souscrivez aussi les garanties dommages tous accidents, assistance, protection juridique et garantie du conducteur. Les véhicules peuvent être assurés par des contrats individuels ou par un contrat flotte, à partir de 3 véhicules.

Les marchandises transportées ou les biens confiés dans les véhicules

Si vous transportez des marchandises, effets personnels & professionnels ou des biens confiés, vous pouvez les couvrir en dommages, avec une garantie spécifique.

Vos salariés utilisent le véhicule de l’entreprise

Tout conducteur qui utilise un véhicule assuré de l’entreprise est couvert en garantie responsabilité civile, sans qu’il soit besoin de le dénommer au contrat. Les autres garanties souscrites sont également acquises quel que soit le conducteur.

Vos salariés utilisent leur véhicule personnel pour les besoins de l’entreprise

Vos salariés peuvent utiliser occasionnellement ou régulièrement leur véhicule personnel dans le cadre de déplacements professionnels dès lors que :

- Vous ayez souscrit un contrat d’assurance « auto mission » qui couvre spécifiquement leurs déplacements professionnels. Attention, le véhicule du salarié doit cependant être assuré à titre personnel pour ses trajets domicile/lieu de travail.
- Ou qu’ils aient assuré leur véhicule personnel pour un usage « affaires ». Dans ce cas, le salarié peut vous demander le remboursement de la différence de prime avec un usage « domicile/lieu de travail » en récupérant une attestation de différence de prime auprès de son assureur.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances liées au risque automobile, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier
(format PDF à télécharger)

Assurance de personnes

La protection de vos salariés

À partir du 1er janvier 2016, vous avez l'obligation légale d'instaurer une couverture minimale « santé » pour tous les salariés.

Les frais de santé :

Un contrat frais de santé prend en charge tout ou partie des prestations hospitalisation, dentaire, optique, médecine courante, laboratoires d'analyse, médecine douce… en complément des remboursements de la Sécurité sociale.

Au 1er janvier 2016 au plus tard, toute entreprise du secteur privé aura l'obligation de mettre en place une complémentaire santé pour ses salariés avec un minimum de garanties, appelée le panier de soins.

La prévoyance :

Un contrat prévoyance collectif permet de couvrir les salariés des risques liés à la personne :

- en cas d'arrêt de travail (versement d'indemnités journalières et de rentes d'invalidité) ;
- en cas de décès (versement d'un capital pour les enfants et le conjoint).

Vous devez respecter la loi de mensualisation légale (garantir, pendant un arrêt de travail, le salaire des salariés pendant x mois en fonction de leur ancienneté). De plus, votre convention collective peut prévoir des obligations de garanties et/ou de cotisations. Cette obligation de cotisation existe automatiquement pour les salariés en statut cadre (obligation de l'employeur de participer à minima à 1,5 % de la tranche A du salaire).

La protection pour vous, chef d'entreprise

1. Vous avez un statut de salarié. Voir rubrique ci-dessus « La protection de vos salariés»
2. Vous avez un statut de NON salarié

La loi Madelin est destinée à améliorer votre protection sociale et de vous faire bénéficier des mêmes avantages qu'un salarié. Les dispositions de cette loi accordent d'importantes exonérations fiscales. Elle vous permet de déduire de l'assiette des bénéfices imposables les cotisations santé, prévoyance et retraite, sous certaines conditions.

Quelles garanties entrent dans le champ d'application de la loi ?

Couvrant tous les domaines de la protection sociale, la loi Madelin prend en compte les prestations en espèces versées sous forme de rente au titre des garanties suivantes : complémentaire santé, prévoyance (dépendance et arrêt de travail), retraite et perte d'activité subie.

Comment en bénéficier ?

Vous devez être à jour de vos cotisations aux régimes obligatoires d'assurance maladie et vieillesse. Les cotisations doivent être versées au titre de la couverture facultative retraite et prévoyance (y compris santé) auprès d'une société d'assurances sous la forme d'un contrat groupe.

Quels sont les principes de la loi ?

Les cotisations sont déductibles.

Sont concernées :

- les cotisations servant à financer les contrats couvrant les indemnités journalières en cas d'arrêt de travail ;
- les rentes d'invalidité et d'éducation ;
- la rente viagère de conjoint en cas de décès ;
- la complémentaire santé ;
- la retraite par capitalisation.

Les prestations sont imposables.
Les prestations suivantes, constituant un apport de revenu complémentaire, sont soumises à l'impôt :

- les rentes viagères servies au titre de la retraite ou suite à un décès (imposable dans la catégorie des pensions) ;
- les indemnités journalières imposables au titre des revenus ;
- les prestations servies par la complémentaire santé sont des remboursements : elles ne sont donc pas considérées comme un revenu et restent non imposables.

Solutions d'assurance

Commerçant des métiers de bouche, vous souhaitez des renseignements sur les solutions d'assurances des personnes, Nous contacter via le formulaire de contact ou sélectionnez l'intermédiaire de votre choix.

CONTACTER UN INTERMÉDIAIRE

à qui vous pourrez transmettre la fiche métier

(format PDF à télécharger)

VERSPIEREN
COURTIER EN ASSURANCES

Dictionnaire de l'assurance
Qui sommes-nous ?
Mentions légales
Assurance pour les professionnels
Plan du site
Cookies
RGPD

© 2025 L'ASSUREUR CONSEIL – VERSPIEREN – Tous droits réservés

Nos conseils en vidéos