

LE CHÔMAGE ? ON L'ENCOURAGE !

L'inconscience et l'irresponsabilité sont désormais aux commandes. Alors que le chômage croît régulièrement, certains se chargent de l'augmenter.

- D'abord par l'invention du compte de pénibilité avec ses points, 20 points pour le financement d'une formation permettant d'accéder à un poste moins « pénible », 10 points permettant de réduire le temps de travail, 10 points pour un départ anticipé à la retraite...
Bien sûr, s'ajoute au dispositif une cotisation due par l'employeur. Pire, le salarié « porte » ses droits s'il change d'employeur. Mais qui voudra l'embaucher ?
- Ensuite par les règles tendant à imposer le temps partiel à 24 heures au minimum, ce qui démontre l'ignorance des réalités de ceux qui nous gouvernent. On peut certes déroger à condition que le salarié soit demandeur par écrit, et avec motivation en sus. Une complication supplémentaire.
- Il en résulte que les employeurs potentiels renoncent dès qu'ils le peuvent à l'embauche, à temps plein comme à temps partiel. Beau résultat, mais aussi, résultat prévisible compte tenu de ce qui précède. La courbe du chômage ne peut que se développer dans ces conditions.
- Cerise sur le gâteau, il sort ces jours-ci un projet de loi — il faut se pincer pour le croire — « pour simplifier la vie des entreprises » (adopté au Conseil des ministres du 25 juin 2014). Non seulement on nous ignore (méconnaissance ou mépris ?), mais en plus on se moque de nous.

Dominique Unger

PS. Il va de soi que les artisans bouchers, anciens apprentis eux-mêmes et souvent anciens salariés de la Boucherie, ne sont pas indifférents à la santé et à la sécurité de leur personnel et qu'ils mettent tout en œuvre pour les protéger (convention d'objectif avec la CNAMTS, stage de prévention TMS et tant d'autres).

Édité et imprimé par la SEPETA
(Société d'Éditions et de Publications Économiques
et Techniques de l'Alimentation)
98, boulevard Péreire - 75850 Paris cedex 17
Tél : 01 40 53 47 60 - Fax : 01 40 53 47 51

CPPAP 0116 T 87474

Bulletin d'information
Parution le 15 de chaque mois
Abonnement annuel : 46 € - le numéro : 4,60 €.

SOMMAIRE

Dans ce numéro...

RÉGLEMENTATION	3
Règlement sur l'information des consommateurs :	3
les nouveautés concernant l'information sur les allergènes.....	3
Le « fait maison », applicable immédiatement	4
FISCAL	6
Formalités au RCS.....	6
Baux commerciaux	6
Projet de loi de financement rectificative de la sécurité sociale pour 2014 : les points payes	6
Contributions d'assurance chômage	7
SÉCURITÉ	8
Agir Magazine valorise les actions Santé au travail de la CFBCT.....	8
RETRAITE.....	10
Le RSI salue l'objectivité du rapport d'information de la Mecss.....	10

Directeur de la publication :

Dominique Unger

Rédaction :

Mathilde Blot, Aurélie Chagny, Olivier Fischer,
Florence Frangeul, Grégory Maillard, Anne Swistak, Dominique Unger

Secrétariat :

Francine Le Moué

Règlement sur l'information des consommateurs : les nouveautés concernant l'information sur les allergènes

Le **règlement (UE) n°1169/2011** concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Règlement « INCO ») a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011.

Il rendra l'indication des allergènes obligatoire au plus tard le 13 décembre 2014 pour les produits préemballés et non préemballés.

- Pour les **produits préemballés**, cette indication se fera au moyen d'une inscription claire sur l'emballage, les allergènes à déclaration obligatoire doivent être **mis en évidence pour les distinguer des autres ingrédients (en gras, souligné...)**.
- Pour les **produits non pré-emballés**, l'information sera écrite.
L'indication des allergènes à déclaration obligatoire pourra se faire par exemple dans un cahier, répertoriant toutes les recettes et les allergènes contenus, complété d'un panonceau qui précise qu'un cahier d'information sur les allergènes est tenu à la disposition des clients.

Afin de faciliter l'application de cette nouvelle réglementation, nous vous recommandons dès maintenant de mettre en place des fiches recettes pour l'ensemble de vos fabrications en faisant apparaître clairement les allergènes présents.

Nous rappelons que la formation des professionnels sur les allergènes sera obligatoire d'après les exigences de la DGCCRF.

Il est fortement recommandé aux professionnels de se former le plus rapidement possible avant que les sanctions ne soient mises en place.

Une formation sera mise en place dès le mois d'octobre 2014.

Pour toute information complémentaire sur les allergènes, contactez l'ARDATmv.

ARDATmv
98 Boulevard Péreire
75850 Paris Cedex 17
Tél : 01.40.53.47.58
Fax : 01.43.80.23.85
E-mail : ardatmv@boucherie-france.org



Le « fait maison », applicable immédiatement

Au menu de ce jour : le « fait maison ». Vendredi 11 juillet, soit seulement 4 jours avant l'application de la loi, a enfin été publié le décret d'application concernant les activités de restauration ou de vente de plats préparés à emporter qui sont « faits maison ».

Dans l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur, seuls les produits traiteurs seront concernés par cette réglementation.

Le « fait maison » est applicable aux personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, qui précisent sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est « fait maison ».

La mention « fait maison » valorise donc les **plats cuisinés entièrement élaborés sur place** à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine. Les plats « faits maison » seront mis en valeur sur les cartes, les menus et les autres supports d'information à l'aide d'une mention ou d'un logo (voir ci-dessous).

Toutefois, le décret propose des exceptions : un plat « fait maison » peut être élaboré par le professionnel **dans un lieu différent du lieu de vente** ou de consommation uniquement :

- dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception ;
- dans le cadre d'une activité de commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante.



De plus, les professionnels devront indiquer dans leur entreprise, de manière visible par les consommateurs, la mention suivante « Les plats “faits maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts ».

Le décret définit un produit brut : il s'agit d'« *un produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante, y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés* ». Cependant, le produit brut peut avoir été réceptionné sous une forme différente. Les produits bruts peuvent avoir été :

- « *épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés* » : un restaurateur aura toujours la possibilité de s'approvisionner en viande tranchée sous vide ;
- « *fumés, salés* » ;
- « *réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide* ».

Il est à noter que les frites surgelées sont donc exclues de la liste des produits bruts.

RÉGLEMENTATION

Le décret donne également une liste d'exceptions, permettant d'assouplir un peu cette réglementation sur le « fait maison ». Il peut donc entrer dans les compositions d'un plat « fait maison » les ingrédients suivants :

- les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;
- le pain, les farines et les biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la choucroute crue et les abats blanchis ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- la pâte feuilletée crue ;
- sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets.

Attention à ne pas tout confondre !

Attention, la mention « fait maison » ainsi que le logo ne s'appliquent **qu'à la vente de plats préparés à emporter**, aussi bien froid que chaud : cette mention ne s'appliquera donc qu'à la partie traiteur de votre magasin.

En ce qui concerne les charcuteries et les préparations bouchères, la **mention « maison »** est toujours possible, mais cette mention n'est pas soumise aux mêmes règles que le « fait maison ». Pour la mention « maison », il faut que le produit soit **préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente**. L'allégation « maison » (ou « du chef ») indique le mode de production de l'aliment concerné. Afin que cette allégation soit justifiée et en dehors de toute réglementation spécifique, l'aliment concerné doit répondre à deux critères :

- il doit avoir été fabriqué sur le lieu même de l'approvisionnement du consommateur,
- il doit avoir été produit de façon non industrielle et avec des ingrédients de base caractéristiques.

Le décret propose également qu'« *un plat composé d'un produit qui n'est pas considéré comme brut peut être présenté comme "fait maison" dès lors que la marque du produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué* ».

Le « fait maison » fera l'objet d'un article complet dans *La Boucherie Française* de septembre 2014.

Formalités au RCS

S'inscrire au RCS va coûter moitié moins cher

À compter du 1^{er} juillet 2014, les frais d'immatriculation au Registre du commerce seront réduits de moitié et donc fixés à 31,20 euros pour une entreprise individuelle et de 42,12 euros pour les sociétés. De plus, à compter du 1^{er} janvier 2015, le surcoût de 2,34 euros réclamé pour la transmission du K bis par voie électronique sera supprimé.

Décret n° 2014-506 du 19 mai 2014

Baux commerciaux

Suppression de l'indice du coût de la construction

Le plafonnement de l'évolution des loyers, au moment du renouvellement ou au cours de bail (c. com. [art. L. 145-34](#) et [L. 145-38](#)) se fait en référence à la variation d'un indice officiel, l'indice national du coût de la construction (ICC). De manière facultative, le bailleur et le locataire peuvent cependant convenir de se référer à l'indice trimestriel des loyers commerciaux (ILC) pour les locaux commerciaux ou à l'indice des loyers des activités tertiaires (ILAT) s'il s'agit de bureaux et d'entrepôts. Il s'agit d'indices facultatifs, l'indice officiel de référence applicable par défaut restant l'ICC.

Pour les baux conclus ou renouvelés à compter à compter du 1^{er} septembre 2014, l'ICC sera remplacé par l'ILC et l'ILAT (en fonction de la nature de l'activité exercée dans les locaux), comme indice de référence servant au calcul de l'évolution du loyer lors de la révision triennale et lors du renouvellement du bail.

En pratique, cette mesure favorisera les locataires. La référence à ces deux indices devrait permettre de réduire l'incertitude sur l'évolution future du prix des loyers.

Loi 2014-626 du 18 juin 2014, JO du 19, art. 9 et 21.

Projet de loi de financement rectificative de la sécurité sociale pour 2014 : les points payés

Le projet de loi de financement rectificative de la sécurité sociale (PLFRSS) pour 2014 a été présenté au Conseil des ministres du mercredi 18 juin 2014.

Le texte prévoit de diminuer, à compter du 1^{er} janvier 2015, les cotisations salariales pour les salariés percevant jusqu'à 1,3 SMIC. Ainsi, la réduction serait dégressive entre le SMIC et 1,3 SMIC, pour devenir nulle dès lors que la rémunération du salarié atteint ou dépasse 1,3 SMIC. Cette réduction serait égale au produit de la rémunération annuelle du salarié multiplié par un coefficient. Ce coefficient sera déterminé par décret selon les mêmes modalités que "la nouvelle réduction Fillon" (projet de loi, art. 1). Sa valeur maximale serait de 3 %. En pratique, la formule de calcul du coefficient pourrait être la suivante : $C = (0,03 / 0,3) \times [(1,3 \times \text{SMIC annuel} / \text{Rémunération annuelle brute}) - 1]$. Par ailleurs, la réduction Fillon serait renforcée. Le but est qu'au niveau du SMIC, elle corresponde au montant des cotisations patronales d'assurance maladie, d'assurance vieillesse, d'allocations familiales, du FNAL, de la contribution solidarité autonomie (CSA) et d'une partie des cotisations AT/MP (à préciser par arrêté). Comme aujourd'hui, seuls les salaires inférieurs à 1,6 SMIC donneraient droit à la réduction Fillon (projet de loi, art. 2).

Par ailleurs le taux de la cotisation d'allocation familiale, fixé à 5,25 % passerait à 3,45 % pour les salaires inférieurs à 1,6 SMIC sur l'année (projet de loi art. 2). La notion de SMIC annuel utilisé pour ces différents dispositifs serait appréciée de la même manière, comme pour la réduction Fillon.

Enfin, le projet de loi envisagerait de fusionner la contribution et la cotisation au fonds national d'action logement (FNAL). L'ensemble des entreprises serait ainsi assujéti à une seule cotisation, au taux de 0,10 % sur les salaires plafonnés dans les entreprises de moins de 20 salariés et de 0,50 % sur la totalité des salaires dans les autres entreprises (projet de loi art. 2).

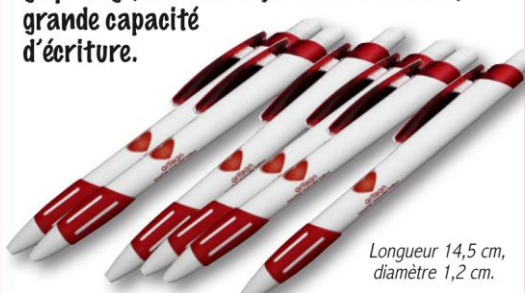
Projet de loi de financement rectificative de la sécurité sociale pour 2014, présenté en Conseil des ministres le 18 juin 2014

Contributions d'assurance chômage

À compter du 1^{er} juillet 2014, les contributions à l'assurance chômage et au régime de garantie des salaires (AGS) seront dues sur les rémunérations des salariés âgés de 65 ans et plus.

L'Urssaf dans un document synthétique du 19 juin 2014 mis en ligne sur son site, rappelle que les taux applicables aux salariés de 65 ans et plus seront les mêmes que pour le droit commun : 6,40 % (4 % pour la part patronale et 2,40 % pour la part salariale) et 0,30 % pour la cotisation patronale à l'AGS.

STYLO BILLE, « artisan boucher charcutier traiteur », en plastique blanc/rouge, grip rouge, cartouche jumbo encre bleue, grande capacité d'écriture.



Longueur 14,5 cm,
diamètre 1,2 cm.

55,00 € TTC
les 100 stylos

97,00 € TTC
les 200 stylos

BON DE COMMANDE

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

JUILLET/AOÛT 2014 Tél. : _____

Commande :

☐ 100 « stylos » au prix de 55,00 € TTC franco de port.

☐ 200 « stylos » au prix de 97,00 € TTC franco de port.

À retourner accompagné de votre règlement à

SEPETA

98, Bd Péreire, 75850 Paris Cedex 17

Agir Magazine valorise les actions Santé au travail de la CFBCT

Un journaliste de la revue Agir Magazine a récemment interviewé la CFBCT pour mieux connaître et présenter les actions réalisées par le métier en matière de santé et sécurité au travail.

Agir Magazine est un magazine bimestriel sur la santé en entreprise. Outil pratique d'informations et de prévention axé sur le mieux-être et le mieux-agir au travail, il est destiné aux chefs d'entreprise.

L'interview, dont le contenu est présenté ci-dessous, a été réalisée en vue d'un dossier sur la santé au travail. Cette interview portait sur la gestion des risques professionnels dans les boucheries : campagnes de sensibilisation, outils créés, formations organisées...

Interview d'Anne Swistak, chef de projet sur la prévention des risques professionnels à la CFBCT par un journaliste d'Agir Magazine (Romain Giry)

Quel est le rôle d'une branche professionnelle en faveur de la prévention des risques ?

La CFBCT est mobilisée depuis des années autour de cette thématique essentielle, pour informer ses adhérents et répondre à leurs attentes et besoins, notamment en cas de nouveauté réglementaire.

Pour ce faire, nous assurons une veille, nous communiquons régulièrement sur le sujet (à travers le journal mensuel professionnel « La Boucherie Française » et le site Internet « boucherie-france.org »), nous nouons des partenariats, notamment avec la Caisse Nationale d'Assurance Maladies (CNAMTS).



Chaque année, nous analysons les statistiques sur les accidents du travail et maladies professionnelles du métier fournies par la CNAMTS.

Par ailleurs, régulièrement nous élaborons et diffusons auprès de nos professionnels des documents très concrets, à l'instar d'un livret intitulé « La prévention des risques professionnels chez les artisans bouchers charcutiers traiteurs ». Ce livret a constitué la première vraie approche du sujet. Il comporte notamment la liste des risques spécifiques au métier pour aider les professionnels à les identifier, ainsi qu'une trame de document unique.



Quels types d'actions menez-vous aujourd'hui auprès de vos adhérents ?



Nous avons récemment signé une convention avec la CNAMTS pour l'amélioration des conditions de travail dans les entreprises porteuses d'un projet global de rénovation de leurs locaux. Dans le cadre de cette convention, le métier a bâti un plan d'actions majoritairement tournées vers les jeunes avec l'objectif de voir diminuer le nombre d'accidents du travail touchant les apprentis. Nous avons notamment diffusé une mini-bande dessinée sur la prévention des risques professionnels auprès des apprentis.



Nous avons noué un partenariat avec Bureau Veritas Pro afin de lancer une campagne de sensibilisation sur la conformité des installations électriques.

Nous veillons à une mise à jour continue de la trame du Document Unique et diffusons fréquemment des rappels auprès des adhérents pour une meilleure prise en compte de cette obligation.



Notre école de formation, l'ENSMV, propose différents stages « Santé et sécurité en Boucherie » destinés à un large public (employeurs, salariés, apprentis, formateurs de CFA). Certains sont destinés à prévenir les TMS (troubles musculo-squelettiques).

Quels sont les besoins de vos adhérents, que demandent-ils pour investir la santé au travail ?

Ce dont ils ont besoin, c'est de l'information. Ces professionnels travaillent énormément. Lorsqu'ils font face à une « contrainte » telle que le Document Unique, ils veulent pouvoir bénéficier d'un appui administratif et d'un accompagnement spécifique. Ils ont également besoin de fonds financiers pour satisfaire à certaines mises aux normes, notamment dans l'acquisition de machines perfectionnées et l'amélioration des locaux.

Pour plus d'informations sur la revue Agir Magazine : www.agir-mag.com



Le RSI salue l'objectivité du rapport d'information de la Mecss

Le Régime social des indépendants (RSI) a pris connaissance avec intérêt et satisfaction du **rapport d'information** de la Mission d'évaluation et de contrôle de la Sécurité sociale (Mecss) du 11 juin dernier : « Régime social des indépendants : 8 ans après la réforme, restaurer la confiance ».

Ce rapport objectif et équilibré contribue à une meilleure connaissance de la situation du régime. Après une période de rétablissement suite aux difficultés liées à la mise en place de l'interlocuteur social unique (Isu), le RSI connaît désormais une situation stable et travaille résolument à proposer à ses ressortissants des services toujours plus simplifiés et efficaces.

Des efforts reconnus, une situation rétablie

La Mecss souligne dans son rapport **l'effort considérable réalisé par le RSI** pour restaurer sa situation et le service rendu à ses 6,1 millions d'assurés. En effet, **la situation du RSI et le service qu'il rend à ses assurés sont stabilisés depuis 2013 notamment sur les points suivants** :

- versement de près de 17 milliards d'euros de prestations maladie, maternité et retraite ;
- affiliation des assurés en moins de 20 jours et radiation en moins de 10 jours ;
- fiabilité des appels de cotisations de masse ;
- remboursements au titre de la régularisation annuelle des cotisations effectués en moins de 30 jours ;
- 320 000 délais de paiement des cotisations accordés et 30 millions d'euros de cotisations d'assurés en difficulté pris en charge dans le cadre de l'action sanitaire et sociale ;
- 700 000 abonnés déjà inscrits aux services en ligne du compte assuré (*Mon compte*) simplifiant la gestion de leur protection sociale (gestion des cotisations, téléchargement d'attestations, changement de périodicité des paiements...) ;
- prise en charge de 80 % des appels téléphoniques en 2013 et mise en place depuis le 30 juin 2014 de deux **numéros courts** non surtaxés pour les assurés ;
- baisse de près de 11 % des réclamations entre 2012 et 2013 ;
- amélioration du recouvrement avec une baisse de plus de 3 points du taux des restes à recouvrer entre 2011 et 2013 soit un gain annuel de 500 millions d'euros.

Cet effort est d'ailleurs reconnu par les assurés, comme en témoignent les résultats de l'enquête réalisée par l'institut BVA en mai 2014 auprès d'un échantillon représentatif de 607 artisans et commerçants. Par exemple, 69 % sont satisfaits de l'accueil que les agents du RSI leur réservent par téléphone et 79 % de l'accueil lors d'une visite en caisse. Par ailleurs, 75 % des personnes ayant ouvert un compte assuré (*Mon compte*) sont satisfaites de ce service.

Le RSI mobilisé autour de nouvelles pistes de progrès

La Mecss propose également un certain nombre d'évolutions qui sont soit déjà engagées, soit en cours d'analyse pour une mise en œuvre rapide. D'autres seraient utiles, notamment en matière de procédures d'audit dans le champ du recouvrement qui n'ont pas permis, pour l'instant, la certification des comptes du RSI malgré les progrès incontestés.

Les 5500 agents et les 942 administrateurs du RSI poursuivent leur effort pour continuer d'améliorer, de simplifier et de consolider la protection sociale des indépendants et regagner ainsi leur confiance avec prochainement, par exemple, les offres de service suivantes :

- en juillet : possibilité pour les cotisants de demander et d'obtenir en ligne, par le biais du compte assuré (*Mon compte*), des délais de paiement pour leurs cotisations ;
- au 1^{er} trimestre 2015 : simplification du calendrier et du mode de calcul des cotisations complétées par la possibilité déjà effective, pour le chef d'entreprise, de se voir recalculer le montant de ses cotisations provisionnelles sur la base d'une estimation de ses revenus de l'année en cours.

Communiqué de presse - Le RSI salue l'objectivité du rapport d'information de la Mecss.

Pense-bête magnétique



En résine dure, constitué de 2 parties avec aimant à l'intérieur. Peint à la main, avec inscription « artisan boucher ».

pièce
0,90 €
Soit 90,00 € TTC les 100 pièces

Longueur 52 mm, hauteur 30 mm.



BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

JUILLET-AOÛT 2014 Tél. :

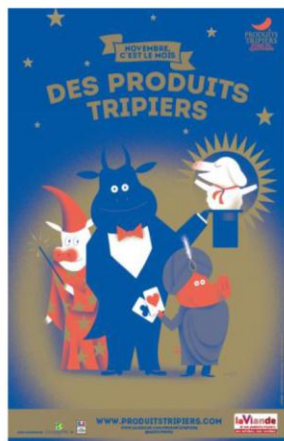
Commande :
_____ boîte(s) de 100 « Magnettes vache » au prix de 90,00 € TTC franco de port.

À retourner accompagné de votre règlement à : **SEPETA** 98, Bd Péreire, 75850 Paris Cedex 17



1 kit gratuit de PLV pour fêter « Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers » dans votre boucherie

14^e édition de « Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers » : cet automne, les Produits Tripiers vous prouvent qu'ils ont plus d'un truc dans leur chapeau et dévoilent leurs pouvoirs magiques ! Qualités nutritionnelles hors pair, goûts inimitables, saveurs variées selon les morceaux, prix défiant toute concurrence... **Abats-cadabra... les Tripes, c'est MAGIQUE !**



Au programme :

★ **Un évènement Grand Public gratuit :** les Produits Tripiers font le show avec leur « **Magic'Tripes** » : une cuisine éphémère / boîte à magie où officieront chef et magicien pour un spectacle ... à déguster ! [début novembre, dans Paris].

★ Cette opération sera soutenue par une **campagne média dans Le Figaro (quotidien) et Le Figaro Magazine**, ainsi qu'un programme intense sur le **web** et les **réseaux sociaux**.

★ Cet évènement servira de levier à une **campagne de Relations Presse ambitieuse !**

★ **Au menu des restaurants :** du restaurant étoilé au bistro du coin...

**Seulement
200 kits
disponibles !**



10 jeux de 32 cartes
personnalisées au dos
avec le visuel de la
campagne

Affiche



Pour relayer cette campagne dans votre boucherie,
COMMANDEZ DÈS MAINTENANT VOTRE KIT GRATUIT
en renvoyant votre bon de commande complété
AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2014



200 dépliant
recettes

- Par fax : 01 43 80 23 85
- Par mail : m.blot@boucherie-france.org
- Courrier : CFBCT – Campagne Produits Tripiers – 98 Boulevard Pereire – 75850 PARIS Cedex 17



☒ **Oui, je souhaite recevoir le kit gratuit « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers » à mettre en place dès début novembre**

Nom : Prénom :

Adresse de livraison :

.....

Code Postal : Ville :

Tél. : Adresse-mail :

