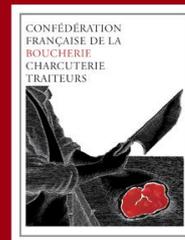


ISSN - 297 - 6455

INF15



AU SECOURS, LE MEDEF ARRIVE !

Le Premier ministre s'est attiré les foudres des socialistes purs et durs en se rendant à une réunion du MEDEF. Il y fut même très applaudi. Et tous les commentateurs de s'extasier : enfin, l'entreprise est reconnue ! On devrait plutôt écrire l'Entreprise, avec un grand E, car ce que le Gouvernement veut encourager, c'est la grande entreprise. Ce faisant, il rejoint les gouvernements précédents, comme quoi, le changement ce n'est pas encore pour maintenant...

Le résultat ne s'est pas fait attendre.

D'abord, on ne touche pas à la Loi de Modernisation de l'Économie (LME) qui permet aux GMS de moins de 1 000 m² de s'installer là où elles veulent.

Ensuite, on revient sur l'ouverture du dimanche ce qui, bien sûr, profitera essentiellement aux grands magasins et nuira par la force des choses aux autres.

Ensuite, on envisage de revoir les seuils sociaux qui paralysent l'embauche. Hélas, le seuil des dix salariés n'est pas visé par le projet, ce seuil qui nuit à nos TPE.

Ensuite on envisage d'accentuer la représentation du personnel dans les très petites entreprises.

Et enfin, pour faire bonne mesure, le MEDEF s'octroie 6 sièges sur 10 dans la nouvelle instance nationale de la Formation professionnelle (le COPANEF), ce qui rend d'avance inopérantes toutes tentatives des représentants des PME et des TPE d'infléchir la tendance.

Beau résultat, et ça ne fait probablement que commencer. Toutefois, les artisans ont d'ores et déjà annoncé la couleur : ils ne s'inclineront pas. Pour preuve, le Conseil d'État est saisi par l'UPA concernant la représentativité au COPANEF. Une première riposte qui en appelle d'autres.

Dominique Unger

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...	
FISCAL	4
SOCIAL	6
ABATTOIRS.....	9
RÉGLEMENTATION	10
SÉCURITÉ	12
COMMUNICATION.....	14

LAB UPA 2014 : prenez date !

La deuxième édition du LAB UPA aura lieu les 22 et 23 octobre prochains au Palais Brongniart à Paris. Ces deux demi-journées auront pour ambition de donner envie (le titre donné à l'événement) et seront destinées à promouvoir des idées novatrices et réalistes pour favoriser l'accueil des jeunes dans l'économie de proximité. Le 22 après-midi, les représentants de l'UPA seront réunis par leurs confédérations respectives (CAPEB, CNAMS, CGAD) avant de se retrouver en soirée. La matinée du 23, le LAB s'ouvrira à l'ensemble des responsables nationaux et territoriaux des organisations professionnelles, femmes et hommes, chefs d'entreprise de l'artisanat et du commerce de proximité, en présence de décideurs politiques. Leur objectif commun sera de dégager de nouvelles solutions dans les domaines de l'éducation, de l'orientation et de l'apprentissage, et de mobiliser tous les acteurs concernés : jeunes, parents, enseignants, professionnels de l'orientation, chefs d'entreprise.

Prenez date !

Directeur de la publication :

Dominique Unger

Rédaction :

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

Secrétariat :

Francine Le Moué, Savannah Rouyer

L'AR DATmv, le pôle d'innovation de la Boucherie, UNE ÉQUIPE D'EXPERTS À VOTRE SERVICE

Spécialistes de la boucherie en matière de sécurité du travail, d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage...

L'AR DATmv est devenue, au fil des années, l'Experte du métier de boucher, charcutier, traiteur, conserveur et salaisonier par sa présence régulière dans les entreprises.

Notre expérience nous permet de **répondre aux besoins de vos adhérents**, qu'ils soient dans une petite entreprise, un Centre de formation d'apprentis ou un atelier de découpe.

Notre équipe pluridisciplinaire propose des prestations afin d'accompagner vos adhérents dans leurs démarches :

- des **formations personnalisées** concernant :
 - o l'hygiène, le plan de maîtrise sanitaire, la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, l'HACCP en agrément sanitaire,
 - o la traçabilité et les règles d'étiquetage en entreprise,
 - o le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée,
 - o la prévention des risques professionnels et le document unique,
 - o l'argumentation face aux contrôleurs,
 - o la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire,
 - o l'information consommateurs : allergènes et étiquetage ;
- des **audits dans les entreprises** :
 - o d'hygiène dans le cadre de la cession / reprise,
 - o d'hygiène dans le cadre de rénovation de laboratoires (CFA, entreprises),
 - o de traçabilité et d'étiquetage ;
- un accompagnement dans la démarche **d'obtention de l'agrément sanitaire** avec l'étude HACCP.

Le pôle d'innovation, c'est le seul organisme qui :

- **a rédigé le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher ;**
- **défend vos intérêts auprès des services vétérinaires / fraudes ;**
- **accompagne et assure un suivi de vos adhérents dans leurs démarches.**

L'AR DATmv peut également assister directement vos adhérents grâce à un **service SVP et son numéro vert « SOS Contrôles »**. Elle est prête à répondre de façon personnalisée aux questions techniques et réglementaires et à intervenir sur simple demande.

AR DATmv
98 Bd Péreire
75850 Paris Cedex 17
Tél : 01.40.53.47.58 Fax : 01.43.80.23.85
E-mail : ardatmv@boucherie-france.org
www.ardat.boucherie-france.org

Obligation des déclarations sociales par voie électronique

À partir du 1^{er} octobre 2014, les entreprises ayant acquitté plus de 35 000 € de cotisations, contributions et taxes auprès de l'Urssaf en 2013 sont tenues d'effectuer leurs déclarations sociales et le paiement de leurs cotisations et contributions exclusivement par Internet.

Au 1^{er} janvier 2015, ce seuil passera à 20 000 €.

L'obligation de dématérialisation des déclarations et paiement des cotisations et contributions sociales s'applique également aux travailleurs indépendants à partir de 25 000 € (puis 10 000 € à partir de 2015).

Par ailleurs, les entreprises effectuant plus de 50 déclarations préalables à l'embauche (DPAE) par an (contre 500 auparavant) sont également soumises à l'obligation de les transmettre par voie dématérialisée l'année suivante.

Obligation de paiement de la CFE par voie dématérialisée

À compter du 1^{er} octobre 2014, la CFE, ses taxes additionnelles, les frais mentionnés sur le rôle ainsi que leur acompte doivent être acquittés par un moyen de paiement dématérialisé par toutes les entreprises, quel que soit le montant de leur chiffre d'affaires ou leur régime d'imposition.

Les avis d'imposition issus du rôle primitif de CFE et des taxes additionnelles, d'IFER et de sa contribution doivent être dématérialisés (CGI, LPF, art. [L. 253](#), al. 3).

En 2014, ces avis sont disponibles exclusivement sous forme dématérialisée dans le compte fiscal professionnel en ligne des contribuables assujettis à l'obligation de paiement dématérialisé l'année précédant l'émission du rôle.

Égalité entre couples pacsés et mariés

La loi modifie tout d'abord l'article L3142-1 du Code du travail relatif aux congés et événements familiaux en prévoyant **quatre jours de congé** - sur justificatif - pour un salarié qui conclut un **Pacte civil de solidarité** (Pacs).

La loi aligne ainsi les dispositions prévues pour les couples pacsés et les couples mariés.

Cette loi introduit, par ailleurs, la possibilité pour le conjoint, le concubin ou la personne à laquelle est pacsée la femme enceinte de bénéficier d'une autorisation d'absence pour assister à trois des examens médicaux obligatoires maximum.

Un nouveau billet de 10 € en circulation à partir du 23 septembre 2014

Un nouveau billet de 10 euros (€) sera mis en circulation dans la zone euro le 23 septembre 2014. Dans l'Union européenne, 18 États membres utilisent actuellement l'euro.

Descriptif : le nouveau billet de 10 € sera le deuxième de la série « Europe » qui comportera, comme le billet de 5 €, de nouveaux signes de sécurité perfectionnés bénéficiant des avancées technologiques dans le domaine de la conception et de la sécurité des billets. Dans la nouvelle série, un portrait d'Europe, personnage de la mythologie grecque, figurera dans l'hologramme et le filigrane des billets.

Son graphisme a également été remodelé : les nouvelles coupures présenteront un graphisme qui s'inspire de styles architecturaux caractérisant différentes périodes, des ponts et une carte de l'Europe pour symboliser la manière dont la monnaie rassemble les peuples.

Les billets de la nouvelle série sont mis en circulation selon un ordre croissant ; la coupure de 20 € suivra ainsi celle de 10 €. Les valeurs de la série « Europe » resteront inchangées par rapport à la première série, à savoir 5, 10, 20, 50, 100, 200 et 500 €.

Tous les renseignements concernant à l'ensemble des billets en euros, dont la nouvelle coupure de 10 €, sont disponibles à l'adresse internet www.nouveaux-billets-euro.eu.

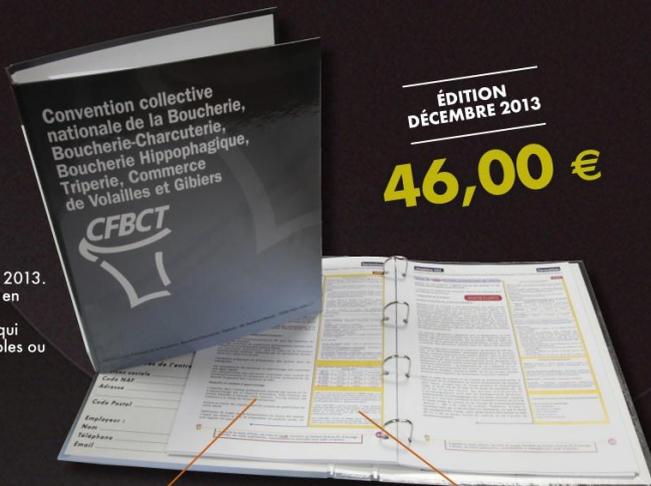
CES DOCUMENTS SONT OBLIGATOIRES

CONVENTION COLLECTIVE

Commander dès maintenant votre convention collective nationale, l'édition décembre 2013 actualisée est à votre disposition

La seule sur le marché qui offre à la fois :

- Une actualisation complète du texte conventionnel à la date du 31 décembre 2013.
- Un accès facilité par un sommaire détaillé et le regroupement des 40 articles en 12 chapitres.
- De nombreuses notes approfondies, rattachées aux articles correspondants, qui apportent du sens au texte officiel par des commentaires, explications, exemples ou illustrations ; elles intègrent les dernières modifications du Code du travail.
- Un lexique alphabétique des mots-clés avec leur définition.



À gauche, le texte officiel, les mots en rouge renvoient au lexique situé en fin d'ouvrage.

À droite, les notes explicatives, commentaires et exemples pour aider le lecteur.

DANS LES LOCAUX DE TRAVAIL

Format 21 x 29,7 cm, 300 g recto.



Format 15 x 21 cm, 300 g recto.

VEAU EN BOUCHERIE : MOINS DE 8 MOIS*



Format 21 x 14,8 cm, impression quadri 300 g recto/verso.

*Le règlement 1308/2013 a introduit une modification dans la définition des gros bovins en créant officiellement la catégorie Z (carcasses d'animaux entre huit mois et moins de douze mois). La notion de poids disparaît au profit de la notion d'âge (gros bovin = animal de huit mois et plus, date anniversaire des huit mois incluse). La définition du veau est ainsi modifiée : le veau devient un animal de moins de huit mois désormais (date anniversaire des huit mois non comprise) et non plus un animal d'âge inférieur ou égal à huit mois (date anniversaire comprise) dans l'ancien règlement.

Quel que soit le nombre de leurs salariés, les employeurs sont désormais tenus à deux nouvelles obligations d'affichage dans leurs locaux : l'une se rapporte au harcèlement sexuel, l'autre au harcèlement moral. Ces nouvelles obligations sont issues de la nouvelle loi n°2012-954 du 6 août 2012 relative au harcèlement sexuel (JORF du 7 août 2012). Ce texte modifie sur plusieurs points les dispositions du Code du travail relatives au harcèlement sexuel, fixe les sanctions pénales encourues et rend obligatoire dans toutes les entreprises, l'affichage des nouvelles dispositions relatives au harcèlement sexuel ou moral dans les locaux de travail. À savoir que le défaut d'affichage est puni de l'amende prévue par les contraventions de 4^e classe, soit 750 €.



BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel. :

Commande :

- La « Convention collective » au prix de 46,00 € TTC franco de port.

- 3 affichettes « harcèlement » au prix de 6,00 € TTC franco de port.

- L'affichette « Veau » au prix de 5,00 € TTC franco de port.

- L'affiche « Code du travail » au prix de 42,00 € TTC franco de port.

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

DANS LES LOCAUX DE TOUT ÉTABLISSEMENT EMPLOYANT DES SALARIÉS

- les nouveautés sont dues à la recodification du Code du travail et discrimination, à la loi du 27 mai 2008 relative aux discriminations.

Heures supplémentaires : acceptation implicite de l'employeur vaut paiement

Le principe veut que les heures supplémentaires soient effectuées à la demande de l'employeur. Pour autant, les juges admettent que cette demande soit implicite, c'est-à-dire que l'employeur ait tacitement admis leur réalisation. La Cour de cassation confirme aujourd'hui ce principe. Lorsque c'est le cas, l'employeur est tenu de rémunérer ces heures, voire d'attribuer une contrepartie obligatoire en repos lorsque les heures réalisées y ouvrent droit. On notera que le fait que les heures supplémentaires soient implicitement admises peut résulter de la quantité ou de la nature du travail demandé au salarié. Par ailleurs, dans cette affaire, les juges n'ont pas admis que le contrat de travail puisse lier le paiement des heures supplémentaires à l'accord préalable et explicite de l'employeur. Il s'agit, là encore, d'une confirmation.
cass. soc. 9 juillet 2014, n° [13-17922](#) D

Contrat de sécurisation professionnelle : adaptation aux droits rechargeables aux allocations chômage

Le contrat de sécurisation professionnelle (CSP) est un dispositif d'accompagnement des salariés d'entreprises de moins de 1 000 salariés qui sont licenciés pour motif économique. Il consiste en un parcours de retour à l'emploi comprenant des mesures d'accompagnement renforcé et personnalisé, ainsi que des périodes de formation et de travail. Un arrêté du 12 août 2014 a agréé l'avenant du 14 mai 2014 à la convention du 19 juillet 2011 relative au CSP. La convention relative au CSP est actualisée, afin de tenir compte des modifications de la convention d'assurance chômage du 14 mai 2014 (Convention du 19 juillet 2011 relative au CSP, avenant n° 5 du 14 mai 2014, art. 1 et 2). Des aménagements sont apportés au CSP, afin que les droits rechargeables aux allocations chômage puissent être appliqués au bénéficiaire du CSP. Si, au terme du CSP, ce dernier est toujours à la recherche d'un emploi, il peut bénéficier de l'ARE, dès son inscription comme demandeur d'emploi, sans différé d'indemnisation, ni délai d'attente, soit au titre d'une reprise de droits, soit au titre du droit auquel il aurait pu prétendre s'il n'avait pas accepté le CSP (Convention du 19 juillet 2011 relative au CSP, avenant n° 5 du 14 mai 2014, art. 4). Ces nouvelles dispositions sont applicables aux salariés compris dans une procédure de licenciement engagée à compter du 1^{er} juillet 2014, sachant que, par date d'engagement, il faut entendre la date de l'entretien préalable ou la date de présentation à la première réunion des instances représentatives du personnel (Convention du 19 juillet 2011 relative au CSP, avenant n° 5 du 14 mai 2014, art. 5).
Arrêté du 12 août 2014 relatif à l'agrément de l'avenant n° 5 à la convention du 19 juillet 2011 relative au contrat de sécurisation professionnelle, JO du 2.

Une façon ludique d'afficher les prix

+ un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, etc.



Pique prix « viande bovine »
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées.
Le paquet de 33 correspondant aux appellations du tableau,

145,20 € TTC



Tableau « Les Morceaux de viande bovine »
33 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin.
Format 51,5 x 60 cm + fil nylon pour la suspension.
Livré avec un stylo permanent, résistant à l'eau et à la lumière, effaçable à l'alcool.

Pique prix vierge
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées, pique inox.
Le paquet de 10, 39,00 € TTC.

+ un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, etc.



Pique prix « veau »
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées.
Le paquet de 16, correspondant aux appellations du tableau,

70,40 € TTC

Pique prix vierge
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées, pique inox.
Le paquet de 10, 39,00 € TTC.



+ un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, etc.



Tableau « Les Morceaux de veau »
16 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin.
Format 45 x 49 cm + fil nylon pour la suspension.
Livré avec un stylo permanent, résistant à l'eau et à la lumière, effaçable à l'alcool.



Tableau « Les Morceaux d'agneau » ou « mouton »
12 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin. Format 45 x 49 cm + fil nylon pour la suspension.
Livré avec un stylo permanent, résistant à l'eau et à la lumière, effaçable à l'alcool.



Pique prix « agneau »
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées.
Le paquet de 12, correspondant aux appellations du tableau,

52,80 € TTC



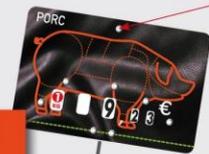
+ un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, etc.

Pique prix vierge
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées, pique inox. Le paquet de 10, 39,00 € TTC.

Les tableaux d'affichage sont en PVC alimentaire, épaisseur 2 mm.
Les piques prix sont en PVC alimentaire, épaisseur 75/100*, roulette avec inscription : 1kg, 100 g, la pièce, la douz.
Le nettoyage s'effectue à l'eau tiède PH neutre (type produit vaisselle), avec un rinçage abondant à l'eau claire, laisser égoutter.



Tableau « Les Morceaux de porc »
14 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin. Format 45 x 49 cm + fil nylon pour la suspension.
Livré avec un stylo permanent, résistant à l'eau et à la lumière, effaçable à l'alcool.



Pique prix neutre
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées, pique inox.
Le paquet de 10, 39,00 € TTC.



Pique prix « porc »
Format 12 x 8 cm. Fenêtres fermées.
Le paquet de 14, correspondant aux appellations du tableau,

61,60 € TTC



Pied porte étiquettes,
le sachet de 25 pièces,

37,35 € TTC

6,55 € TTC

10 disques « offres spéciales/promotion »
Les disques se positionnent facilement à l'arrière des étiquettes « Artisan Boucher » grâce au rivet pression.
Diamètre 68 mm, impression 1 face/PVC semi rigide.



25 piques plastique amovibles
Format 7,5 x 2 cm.
En PVC alimentaire.

9,10 € TTC

BON DE COMMANDE	
Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Tél. :	
Commande :	
SEPTEMBRE 2014	

À retourner accompagné de votre règlement à SEPEYA 98, Bd Péreire, 75850 Paris Cedex 17

Compte pénibilité : report partiel de sa mise en place

La loi garantissant l'avenir et la justice du système de retraites, parue au Journal officiel du 21 janvier 2014, instaure la création d'un compte personnel de prévention de la pénibilité (C3P), compte qui doit permettre aux travailleurs qui ont connu des carrières pénibles de cumuler des points pour partir plus tôt à la retraite, ou se reconvertir, ou travailler à temps partiel.

Les facteurs de pénibilité retenus sont au nombre de 10 :

- manutention manuelle de charges ;
- postures pénibles ;
- travail répétitif ;
- travail de nuit ;
- équipes alternantes ;
- températures extrêmes ;
- bruit ;
- vibrations ;
- risque hyperbare ;
- risques chimiques et poussières.

Des seuils d'exposition à ces facteurs de pénibilité (intensité et durée d'exposition) ont été définis dans le cadre des travaux menés par Michel de Virville, missionné par le Gouvernement sur ce dossier.

L'objectif des seuils est de déterminer les salariés concernés par le suivi d'exposition à des facteurs de pénibilité et donc par l'ouverture d'un compte.

Les représentants du Patronat ne cessent de clamer leur opposition à la mise en place de ce compte pénibilité, qui va engendrer de lourdes contraintes pour les entreprises françaises : contraintes financières, avec la création de nouvelles cotisations et contraintes administratives.

Comment un Gouvernement qui annonce travailler à des simplifications administratives et à des allègements des prélèvements qui pèsent sur les entreprises, peut-il décider d'une telle mesure si pénalisante et contraignante ?

Ce dispositif ne peut que se révéler contre-productif en matière d'emploi. Il risque de pousser des jeunes à se détourner de métiers annoncés comme « pénibles », mais qui proposent pourtant de nombreux postes intéressants et pourraient aider à la baisse du chômage en France.

Les artisans bouchers charcutiers, soucieux du bien-être de leurs salariés, sont engagés depuis de nombreuses années dans un solide plan de prévention des risques professionnels, plan qui fait ses preuves, puisque le nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles baisse. C'est aussi et surtout cela combattre la pénibilité !

SOCIAL



Devant l'opposition farouche du Patronat, et sa menace de boycotter la grande conférence sociale qui s'est tenue les 7 et 8 juillet 2014, le Gouvernement a revu partiellement sa copie cet été. Ainsi, le dispositif, et son financement devraient finalement être mis en place **PROGRESSIVEMENT** à compter du 1^{er} janvier 2015.

Ce sont quatre facteurs de pénibilité qui seraient suivis à compter de cette date et non pas dix : travail de nuit, travail répétitif, travail posté, travail en milieu hyperbare. Les six autres facteurs de pénibilité seraient pris en compte à partir de 2016.

Et les entreprises devraient acquitter leurs cotisations à compter de 2016.

Pour autant, un tel dispositif menace la viabilité d'un grand nombre de nos entreprises. Et notre secteur pourrait être amené à refuser de le mettre en œuvre.

La CFBC suit l'évolution de ce dossier.

ABATTOIRS

Abattoirs et fête de l'Aïd al Adha : octobre 2014

Courant juin, une réunion s'est tenue au Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt afin de préparer, au sein des abattoirs, la journée consacrée à l'Aïd prévu aux alentours du 5 octobre prochain.

Il a été décidé par le ministère :

- d'améliorer l'hygiène des abattages dans les abattoirs pérennes et temporaires,
- de renforcer la protection animale en accentuant la formation des sacrificateurs sur les compétences techniques,
- de renforcer la lutte contre les abattages clandestins en optimisant les capacités d'abattage des abattoirs agréés, en augmentant la mise à disposition d'abattoirs temporaires et en systématisant l'infraction en cas d'abattage clandestin.

Des guides pratiques à l'attention des opérateurs ont été créés par l'École nationale vétérinaire VetAgro Sup et l'OABA (Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs) pour les abattoirs temporaires. Des affichettes sur les thématiques de l'hygiène et de la protection animale seront également mises à la disposition des opérateurs.

Une circulaire interministérielle sera diffusée début septembre, afin que les préfets anticipent et s'organisent au mieux dans les départements.

Si vous êtes boucher abatteur, n'hésitez pas à prendre contact avec votre abattoir de proximité afin de connaître les modalités de fonctionnement durant cette journée.

Rappel : Dans la religion musulmane, l'Aïd al Adha appelé aussi Aïd el Kebir est la fête la plus importante, au cours de laquelle les familles sacrifient un mouton.

Le « fait maison », applicable immédiatement

Au menu de ce jour : le « fait maison ».

Le 11 juillet, soit seulement 4 jours avant l'application de la loi, a 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.

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.

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 « maison », « fait maison » ou d'un logo.



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 !

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 ».

« Fait maison » : faites le savoir, c'est une obligation

La loi : tous les établissements et professionnels concernés sans exception doivent rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



Paquet de 10 disques diam. 49 mm en PVC alimentaire + 10 grippeurs en S pour la fixation. **14,10 € TTC**



Paquet de 120 stickers adhésif diam. 29 mm. **18,00 € TTC**



Fait maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La SEPETA avec le concours de l'ARDATmv a conçu un kit de signalisation « Fait maison » qui vous permettra de respecter le nouveau décret en vigueur depuis le 15 juillet 2014.

Affichette à exposer à la vue de la clientèle, format 21 x 14,8 cm, impression monochrome sur papier 300 g. **5,00 € TTC**

BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

SEPTEMBRE 2014 Tél. :

Commande :

À retourner accompagné de votre règlement à : **SEPETA** 98, Bd Péreire, 75850 Paris Cedex 17 - Tél. : 01 40 53 47 60

Alcool sur lieu de travail :

un décret pour mieux encadrer les pratiques de consommation

Le décret n° 2014-754 du 1^{er} juillet 2014 autorise les entreprises à interdire la consommation de toute boisson alcoolisée dans leur enceinte par le biais de leur règlement intérieur ou d'une note de service lorsque la santé ou la sécurité des salariés est en jeu.

L'article R 4228-20 initial du Code du travail disposait qu'« aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré n'est autorisée sur le lieu de travail ». Cette seule disposition tendait à limiter les capacités juridiques des entreprises à encadrer la consommation de boissons alcoolisées les plus couramment consommées, sauf à justifier de risques particuliers.

Dorénavant, la nouvelle réglementation, applicable depuis le 4 juillet 2014, autorise l'employeur, lorsque la santé et la sécurité des salariés sont en jeu, à prendre les mesures nécessaires, via le règlement intérieur, ou une note de service, en respectant le principe de proportionnalité des mesures par rapport au but recherché.

Ces nouvelles dispositions réglementaires, élaborées en concertation avec la Direction générale du travail, constituent une des mesures stratégiques du plan gouvernemental de lutte contre les drogues et les conduites addictives 2013-2017.

L'alcool est la substance psychoactive la plus consommée en France et si le nombre de consommateurs quotidiens a diminué depuis les années 2000, les alcoolisations ponctuelles importantes (cinq verres en une même occasion) se sont fortement développées, en particulier chez les jeunes. Et le nombre de consommateurs à risques, dépendants ou non, reste très élevé (3,8 millions de personnes en 2010). Certains secteurs professionnels parmi les plus accidentogènes sont également les plus consommateurs de substances psychoactives (agriculture, pêche, BTP).

D'autres secteurs sont également concernés, notamment celui des arts et du spectacle. Près de 8 % de la population active, tous secteurs confondus, consomment quotidiennement de l'alcool, 48 % en consomment chaque semaine et plus de 20 % sont concernés par des consommations ponctuelles importantes.





Santé et sécurité au travail :

les objectifs de l'Europe d'ici 2020

La Commission européenne a présenté, fin août, un nouveau cadre stratégique en matière de santé et de sécurité au travail pour la période 2014-2020.

Ce nouveau cadre constitue le prolongement de la stratégie communautaire 2007-2012 qui a notamment permis de réduire de 27,9 % le nombre d'accidents du travail engendrant une absence de plus de trois jours dans l'Union européenne.

Trois principaux défis sont définis en matière de santé et de sécurité au travail.

En premier lieu, il s'agit de faire en sorte que les règles existantes en matière de santé et de sécurité soient mieux appliquées, notamment en augmentant la capacité des petites et très petites entreprises à adopter des stratégies de prévention des risques efficaces et efficientes*.

La deuxième priorité concerne l'amélioration de la prévention des maladies liées au travail en s'attaquant aux risques nouveaux et émergents, sans pour autant négliger les risques existants. Enfin, la Commission européenne veut tenir compte du vieillissement de la main-d'œuvre européenne.

Ce nouveau cadre stratégique traduit l'engagement de la Commission européenne d'œuvrer à une amélioration constante des conditions de travail dans l'UE. Les citoyens ont en effet le droit de travailler sans être exposés à des risques en matière de santé et de sécurité. Chaque année, plus de 3 millions de travailleurs sont encore victimes d'un grave accident du travail dans l'Union européenne et 4000 Européens décèdent à la suite d'un accident sur leur lieu de travail.

***Les petites entreprises constituent fréquemment un public prioritaire en matière de santé et sécurité au travail. En effet, elles disposent en général de moins de moyens matériels et humains et n'ont pas toujours facilement accès aux informations nécessaires (tant sur les lois en vigueur que sur les outils existants pour les aider à respecter ces lois).**

Nous vous rappelons que la boucherie artisanale mène de nombreuses actions en matière de prévention des risques professionnels, et ce depuis de nombreuses années, par le biais de son organisation professionnelle, la CFBCT, et ses partenaires (son école, l'ENSMV et son Pôle d'Innovation, l'ARDATmv).

Pour plus de détails sur les actions engagées et sur les outils spécifiques au métier disponibles (trame de document unique, formations, aides financières...), N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER VOTRE SYNDICAT DÉPARTEMENTAL.



Un kit d'animation GRATUIT aux couleurs du logo « Le Porc français »

La prochaine campagne de communication d'Inaporc débute le 22 octobre 2014.

Vous trouverez, page ci-contre, l'annonce du lancement de la campagne, avec un bulletin à retourner complété pour recevoir un kit d'animation gratuit. Attention : 1 000 kits sont disponibles, les premiers arrivés seront donc les premiers servis.

Pour cette campagne d'automne, les kits comprennent à la fois des outils pour le professionnel et des cadeaux pour ses clients (des magnets), le tout aux couleurs du nouveau logo « Le Porc français ».

L'objectif recherché par le biais de ces outils de communication est de faire connaître le logo aux consommateurs. La démarche sera renforcée avec l'encartage d'une affiche recto / verso aux couleurs de la campagne dans le numéro d'octobre de La Boucherie Française.

Les kits sont à commander pour le 7 octobre au plus tard.

Bien utiliser le logo « Le Porc français »

Les kits gratuits mis à votre disposition dans le cadre de la prochaine campagne de communication sur le porc comportent les outils suivants, tous griffés « Le Porc français » :

- 20 étiquettes avec grip à positionner sur vos étiquettes prix des produits concernés ;
- 2 vitrophanies 30 x 30 cm pour animer vos vitrines ;
- 1 planche de 70 autocollants à mettre sur vos étiquettes porte-prix des produits concernés ;
- 1 chevalet comptoir reprenant les visuels de la campagne (au recto affichette charcuterie, et au verso affichette viande) ;
- 50 magnets Le Porc français pour offrir à vos clients.

Attention :

L'utilisation du logo « Le Porc français » repose sur le dispositif « VPF - Viande de porc française ». Ainsi, les produits estampillés « Le Porc français » doivent être réalisés uniquement avec des matières premières (maigre, gras et abats de porc ou de coche) identifiées VPF, en provenance de fournisseurs eux-mêmes référencés VPF.

Aussi, vous devez vous en assurer en demandant à chacun de vos fournisseurs (abatteurs, découpeurs, transformateurs, négociants...) :

- une copie de leur **récépissé de référencement VPF** ;
- une copie de leur **dernier rapport de contrôle VPF daté de moins d'un an** (cette demande est à renouveler à date anniversaire) ;
- que les produits qui vous sont livrés pour vos fabrications que vous estampillez « Le Porc français » sont bien indiqués **« VPF » sur les lignes articles correspondantes dans les bons de livraison.**

Régalez-vous avec



Le 22 octobre la campagne Le Porc Français redémarre mettant toujours plus à l'honneur son nouveau logo.

- 26 parutions dans les magazines féminins, culinaires et TV (TV Magazine, Version Fémina, Télé 2 semaine, Femme Actuelle, Modes et Travaux, Maxi, Top Santé, Prima, Santé Magazine, Régali, Maxi Cuisine, Gourmand, Cuisine Actuelle...).
- À partir de mi-octobre une campagne web sur les sites cuisine (Cuisine AZ, Journal des femmes...) et sur les sites de la presse quotidienne régionale: Web 66.
- Une affiche 40 x 60 dans votre magazine La Boucherie Française d'Octobre 2014.

Pour pouvoir mettre en avant le logo Le Porc Français dans votre commerce, assurez-vous que vos fournisseurs sont bien référencés dans la démarche VPF-Le Porc Français.

Régalez-vous à la Française!

En respectant ce logo vous avez la certitude de choisir un porc né, élevé, abattu et transformé en France, au d'élevage appartenant à des fermes et des hommes attachés à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette. C'est aussi l'assurance de déguster une viande de choix, parfaitement représentative du savoir-vieir à la Française.



Viande et charcuteries, toutes les recettes sur www.leporc.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Régalez-vous à la Française!

En respectant ce logo vous avez la certitude de choisir des charcuteries fabriquées à partir de viande de porc d'origine française, né, élevé, abattu et transformé en France, au d'élevage appartenant à des fermes et des hommes attachés à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette. C'est aussi l'assurance de déguster des charcuteries de choix, parfaitement représentatives du savoir-vieir à la Française.



Viande et charcuteries, toutes les recettes sur www.leporc.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



Et si vous êtes parmi les 1 000 premiers inscrits, vous bénéficierez du kit signalétique gratuit Le Porc Français:

- 20 étiquettes avec grip pour vos étiquettes prix.
- 2 vitrophanies 30 x 30 pour vos vitrines.
- 1 planche de 70 autocollants.
- 1 chevalet comptoir reprenant les visuels de la campagne.
- 50 magnets Le Porc Français pour offrir à vos clients.

PUBLICIS ACTIV - RCS Paris 8337934485 - 016020



artisan
boucher charcutier traiteur

Inscrivez-vous vite avant le 7 octobre 2014!

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

Renvoyez ce bon de commande avant le 7 octobre 2014. Vous recevrez votre kit Le Porc Français campagne Automne 2014 mi-octobre.

Oui, je souhaite bénéficier de l'offre promotionnelle et recevoir mon kit gratuit Le Porc Français.

Nom: Prénom:

Adresse:

Code postal: Ville:

Téléphone: Adresse e-mail:

Merci de nous retourner ce bon de commande complété par:

Fax: 01 43 80 23 85 - **Courrier:** CFBCT - Campagne Inaporc - 98 Boulevard Pereire - 75850 PARIS CEDEX 17

Mail: inaporc@boucherie-france.org