

I N F 1 5

La CFBCT demande l'abandon de tout accord UE-Mercosur sur la viande bovine

À l'approche du Salon international de l'agriculture, la Confédération Française de la Boucherie-Charcuterie réaffirme sa totale opposition à l'arrivée massive de viandes importées d'Amérique du Sud sur notre territoire.

La signature d'un accord entre l'Union européenne et le Mercosur serait totalement contradictoire avec les conclusions des états généraux de l'alimentation et les engagements pris à cette occasion par les filières pour une alimentation « saine, sûre et durable ».

Les conditions d'élevage outre-Atlantique étant radicalement opposées au modèle français, à quand un scandale sanitaire comme au Brésil ? Quid du bien-être animal dans les feedlots sud-américains ? Quid du sort des éleveurs français ?

À ce système dévastateur sur le plan sanitaire et écologique, il est préférable de privilégier comme c'est aujourd'hui le cas en France un élevage à taille

humaine, à l'herbe, sans OGM ni hormones de croissance, dans le respect de l'homme comme dans celui de l'animal.

Les 18 000 artisans bouchers-charcutiers français jugent incompréhensible et en totale contradiction avec ses déclarations, l'attitude du gouvernement vis-à-vis des professionnels de l'élevage et plus largement de la filière viande. La signature de l'accord de libre-échange serait une terrible trahison qui viendrait donner le coup de grâce à des milliers d'exploitants déjà en difficulté extrême. Pourquoi s'obstiner à vouloir signer un accord que l'écrasante majorité des Français rejette ?

Les artisans bouchers-charcutiers à travers la voix de leur président national Jean-François Guihard soutiennent unilatéralement leurs partenaires éleveurs et demandent à l'exécutif de renoncer immédiatement à un accord UE-Mercosur qui inclurait la viande bovine.

Jean-François Guihard

DANS CE NUMÉRO

Économie	3
Grippe aviaire : feu vert de l'Europe pour une compensation des éleveurs français	3
États généraux de l'alimentation La lutte contre le gaspillage alimentaire intégrée au projet de loi	3
Étude des barèmes de cuisson des produits à base de porc	4
Les actualités de la filière porcine	6
Remise directe de sanglier par le chasseur au commerce de détail : analyse trichine	8
Social	9
Liste des informations soumises à affichage obligatoire en entreprise	9
Pas de prorata temporis pour l'exonération de la rémunération des apprentis	10
Pas de licenciement pour invalidité	10
Suppression du RSI : quel changement pour les travailleurs indépendants ?	10
Inaptitude et obligation de reprise de paiement du salaire	11
Fiscal	12
BIC-BNC : Conséquences du relèvement des seuils des régimes micro-BIC et micro-BNC dès 2017	12
Taxe d'habitation : vérifiez si elle baisse pour vous et ajustez vos mensualités	12
Cotisations sociales 2018 des indépendants : artisans et commerçants	13
Barème kilométrique des frais de véhicules 2017 inchangé	13
Santé et sécurité au travail	16
Maladies psychiques au travail : le nouveau défi de l'Assurance maladie	16
La Sécurité sociale décide de dévoiler les motifs d'arrêts de travail	17

Directeur de la publication :

Jean-François Guihard

Secrétariat de rédaction :

Francine Le Moué, Savannah Rouyer

Rédaction :

Mathilde Blot, Anaïs Dieudé, Olivier Fischer,
Florence Frangeul, Grégory Maillard,
Victor Martinet, Laura Serrano, Anne Swistak

Grippe aviaire : feu vert de l'Europe pour une compensation des éleveurs français

La Commission européenne a autorisé une compensation de 65 millions d'euros pour les éleveurs français touchés par la grippe aviaire, notamment pour les élevages de canards et d'oies du Sud-Ouest durement affectés.

La moitié de cette compensation financière provient des autorités françaises et l'autre du budget européen. Elle concerne tous les éleveurs de volaille qui ont enregistré des pertes du fait des mesures d'abattage et de non-remplacement de leurs animaux, mesures décidées pour éviter l'extension de la maladie dans les élevages en 2016 et 2017.

Les éleveurs de canards et d'oies du Sud-Ouest, les plus durement touchés par l'épizootie, ont plusieurs fois manifesté ces derniers mois pour réclamer une meilleure indemnisation de leurs pertes.

La France a déjà commencé à verser sa part des compensations à ses éleveurs. Mais la Commission européenne devait encore donner son approbation au déclenchement de cette mesure couverte par les règles de la Politique agricole commune (PAC).

Le feu vert de Bruxelles va désormais permettre de débloquent la partie européenne de la compensation, soit 32,5 millions d'euros. Les autorités françaises auront jusqu'au 30 septembre 2018 pour la verser.

Un porte-parole de la Commission européenne a indiqué que l'aide reçue par chaque éleveur sera calculée en fonction du nombre d'animaux non élevés en raison des restrictions vétérinaires en vigueur et sur la base des marges standards des élevages de volaille en France.

Le montant de la compensation sera ainsi différent selon le type d'élevage, les marges n'étant pas les mêmes, par exemple, pour les élevages dits conventionnels et ceux estampillés biologiques.

Selon une source au sein de la Commission, l'exécutif européen serait par ailleurs en train d'examiner une autorisation d'aide d'État pour que la France puisse élargir le champ des aides versées aux différents acteurs de la chaîne des élevages de volaille.

Il s'agit de pouvoir couvrir une période après mai 2017, quand des pertes ont continué d'être enregistrées malgré la fin des restrictions vétérinaires.

Source : AFP

États généraux de l'alimentation

La lutte contre le gaspillage alimentaire intégrée au projet de loi

Le 31 janvier 2018, le gouvernement a étudié, en Conseil des ministres, un projet de loi qui fait suite aux réflexions et travaux menés au cours des États généraux de l'alimentation.



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Plusieurs mesures feront l'objet d'ordonnances, dont les textes seront rédigés en parallèle de l'étude de la loi, et seront publiés au plus tard 12 mois après sa promulgation.

Baptisé « Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable », le texte est porté par Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture.

Il devrait être examiné par le Parlement à compter de mars 2018, pour une possible adoption avant l'été.

La majorité des articles de ce projet de loi s'attachent à modifier le code rural et le code du commerce pour améliorer les relations contractuelles entre l'amont de la filière (les agriculteurs) et l'aval (les transformateurs et distributeurs). D'autres articles modifient les règles liées à la vente de pesticides, au gaspillage alimentaire et à l'approvisionnement de la restauration collective.

Ce projet de loi comporte en effet deux objectifs principaux :

1/ Mieux répartir la valeur entre agriculteurs, industriels et distributeurs, afin de permettre aux premiers de vivre dignement de leur travail. Notamment en mettant un terme aux promotions excessives qui pervertissent, aux yeux du consommateur, la notion du juste prix.

2/ Définir les grandes orientations d'un modèle alimentaire plus sain et durable. Le projet de loi énonce notamment des objectifs de produits bio, locaux et sous label de qualité dans la restauration collective, secteur d'activité qui verra ses obligations en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire se renforcer.



La restauration collective (cantines d'entreprises, d'hôpitaux, de lycées, de maisons de retraite...) et l'industrie agroalimentaire devront ainsi réaliser un audit pour identifier les causes de leurs pertes et gâchis alimentaires, pour ensuite mettre en place des outils de gestion, afin de réduire ces gaspillages.

Ces établissements auront également l'obligation de donner leurs excédents alimentaires à des associations caritatives au-delà d'un seuil, qui sera déterminé par décret.

La grande distribution est déjà contrainte à cette obligation depuis une loi parue en février 2016. L'impact de cette loi, qui fête son deuxième anniversaire, n'a pas encore été évalué.

Étude des barèmes de cuisson des produits à base de porc

L'interprofession porcine française, Inaporc, cherche à évaluer le niveau de risque relatif au virus de l'Hépatite E (VHE), sur un panel de produits à base de porc.

Pour cela, Inaporc a besoin de connaître les barèmes temps-température de cuisson **couramment pratiqués** par les professionnels (industriels et artisans) pour différents types de produits.

Si vous souhaitez contribuer à cette étude, vous trouverez ci-contre un tableau à compléter avec les barèmes appliqués au sein de votre entreprise, en fonction des produits vous concernant.

Merci de le retourner à :
CFBCT, Grégory Maillard
98 bd Pereire, 75 850 Paris cedex 17
Tél : 01 40 53 47 50, fax : 01 43 80 23 85
mail : g.maillard@boucherie-france.org

Vous pouvez également, si vous le souhaitez, compléter cette liste avec d'autres produits de charcuterie.

Pour rappel, la présence du virus de l'hépatite E dans des foies de porc a été démontrée dans plusieurs pays, dont la France.

L'hépatite E est une maladie rare, et habituellement bénigne en France. Cependant elle peut parfois

engendrer de graves complications pouvant aller jusqu'à la mort, notamment chez les personnes sensibles : femmes enceintes, personnes ayant une maladie du foie...

L'incubation chez l'homme est longue : entre 2 et 8 semaines. Quand la maladie se manifeste, ses symptômes ressemblent à ceux de l'hépatite A : fièvre, fatigue, nausées, vomissements, anorexie et douleurs abdominales, souvent suivis par un ictère (jaunisse).

Une attention particulière doit donc être portée aux produits à base de foie de porc cru (figatelles et saucisses sèches à base de foie de porc par exemple) : ils doivent être cuits avant consommation, afin d'éviter tout risque de contamination par le VHE.

Voici quelques recommandations à donner aux clients afin d'éviter tout risque :

- se laver les mains après manipulation de foie de porc cru ;
- nettoyer les ustensiles et surfaces entrés en contact avec du foie de porc cru, avant de les utiliser pour un autre aliment ;
- cuire suffisamment les aliments à base de foie de porc.

Le barème de cuisson efficace pour la destruction du virus est de 71°C pendant 20 minutes.

= contient du foie par définition CDU

Barèmes de cuisson

	Super catégorie	Catégorie de produits	Produit / exemple	PRIORITE	Moyenne Température	Moyenne Temps (en min)	MIN Température	MIN Temps (en min)
EXEMPLE	a - cuit	Jambon cuit	Jambon cuit	1	62 °C ?	480 min ?	60 °C ?	
Cuit	a - cuit	Jambon cuit	Jambon cuit	1				
		Pièces et morceaux cuits	Côte cuite	1				
			Poitrine cuite	1				
			Jarret cuit = jambonneau	1				
			Petit salé cuit / palette cuite	1				
		Rôti cuit	Rôti cuit	1				
			Échine cuite	1				
		Épaule cuite	Épaule cuite	1				
		"Cuit"	Assortiments de produits cuits	1				
			Pâté de campagne en barquette	1				
			Pâté ardennais en barquette	1				
			Mousse de foie en barquette	1				
			Mousse forestière en barquette	1				
			Confit de foie	1				
De poché à cuit	d - saucisses et saucissons cuits	Saucisse et saucisson cuit	Saucisses de Strasbourg, de Francfort, Viennoise	1				
			Saucisses cocktail	1				
			Saucisse de foie à tartiner, saucisson de foie	1				
			Quenelles de foie	1				
	e - boudins noirs et andouilles	Andouille et andouillette	Andouille de vire, de Guéméné	1				
			Andouillette	1				
			"Langouille" (andouillette de langue)	1				
			Boudin noir artisanal	1				
			Boudin noir créole	1				
			Saucisson de sang, saucisse de sang, boudin alsacien	1				
	f - inclassables	Autre charcuterie à cuire	Haché de jambon cuit	1				

Les actualités de la filière porcine

Retour de la Fict au sein d'Inaporc

En janvier 2016, la Fédération des industriels de la charcuterie (la Fict) décidait de quitter l'interprofession porcine française, Inaporc, pour des raisons de divergence de point de vue sur différents dossiers.

Après deux ans de brouille, le retour de la Fict au sein d'Inaporc a été officialisé par la signature d'un protocole à l'issue du conseil d'administration du 17

janvier 2018. C'est une médiation du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation qui a contribué à renouer le dialogue.

L'interprofession regroupe donc à nouveau toutes ses familles, alors qu'un gros travail s'annonce suite aux États généraux de l'alimentation et à l'élaboration d'un plan de filière demandé par le Gouvernement.

Cotisations Inaporc : des changements au 1^{er} mai 2018

Suite au retour de la Fict au sein d'Inaporc, les entreprises industrielles de charcuterie vont reprendre, à compter du 1^{er} mai 2018, la collecte des contributions interprofessionnelles aval sur les produits de charcuterie.

Ainsi, aux 4 € / T prélevés sur les produits de viandes de porc vont s'ajouter 4 € / T sur les produits de charcuterie, comme c'était le cas avant le 1^{er} mars 2016.

La filière porcine a réduit sa consommation d'antibiotiques

Les dernières données publiées par l'Anses* montrent une baisse très significative de l'usage des antibiotiques dans toutes les espèces animales, et particulièrement chez le porc.

La baisse d'administration des antibiotiques concerne la quasi-totalité des familles d'antibiotiques, en particulier les tétracyclines et polypeptides, qui sont les plus utilisées.

Une attention toute particulière est aujourd'hui portée par l'Anses sur la colistine, en raison des risques d'apparition d'antibio résistance.

Rappelons que l'Anses avait tout d'abord rendu un avis jugeant que la colistine ne devait pas être considérée comme un antibiotique d'importance critique.

Puis, face à des cas de résistance avec ce produit, l'Anses a révisé son avis et recommandé de restreindre le recours à la colistine et de renforcer la surveillance de son usage.

La filière porcine française continue de suivre l'évolution de l'usage des différents types d'antibiotiques dans ses élevages, afin de disposer de données chiffrées prouvant la baisse d'un tel usage.

**Anses = Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*

Promos excessives : le porc bientôt moins cher que le pain ?

Le 14 novembre dernier, dans le cadre des États généraux de l'alimentation (EGA), les acteurs concernés de la filière alimentaire ont signé une « Charte d'engagement pour une relance de la création de valeur et pour son équitable répartition au sein des filières agroalimentaires françaises ».

Malgré cette charte, on constate que les promotions de janvier en viande porcine se sont révélées très

agressives de la part de certains opérateurs de la grande distribution.

Cette situation a été dénoncée par la Fédération nationale porcine (FNP) dans un communiqué de presse dans lequel est posée la question de la juste rémunération des acteurs de l'élevage et du respect des engagements pris durant les EGA.

La loi Alimentation divulguée le 31 janvier 2018 assainira peut-être tout cela...ou pas...dossier à suivre.

Le point sur la Peste porcine africaine (PPA)



La maladie touche actuellement des animaux sauvages et d'élevage (sangliers et porcs) de l'Est de l'Europe. Et elle progresse à l'Ouest, suscitant une grande inquiétude en Pologne, Allemagne et France. En effet, si cette maladie, contre laquelle il n'existe ni vaccin ni traitement, venait à se déclarer sur le territoire, il faudrait alors craindre la fermeture des frontières de pays qui nous achètent du porc et une chute de la consommation nationale.

L'association nationale sanitaire porcine (ANSP) a rédigé des fiches de sensibilisation au risque PPA déclinées pour différents types d'opérateurs (chasseurs, éleveurs, transporteurs...).

Il y est indiqué que le virus se propage aux animaux par contact avec des animaux en phase d'incubation, malades ou ayant survécu, ou avec des chiens de chasse, par l'ingestion d'aliments infectés (déchets de restauration, sandwich...), par contact avec des matériaux contaminés (véhicules, vêtements...).

Ci-contre la fiche de sensibilisation au risque PPA destinée aux chasseurs.

Vous êtes chasseur ?

Quelques recommandations



Déchets de cuisine

(Persistance plusieurs mois dans les produits porcins, des années dans la viande congelée)

- Il est interdit de nourrir les sangliers avec des déchets alimentaires, quelle que soit leur origine (restauration collective, industrie agro-alimentaire, cuisine familiale...),
- Les importations de viandes de porc ou de sanglier et produits à base de porc ou de sanglier sont strictement interdites depuis des pays non-indemnes de PPA.



Chasseurs/Voyageurs

- Respectez et faites respecter un délai de 72 heures entre votre entrée dans un élevage ou un parc/enclos de chasse et votre dernier contact avec des porcs ou des sangliers d'un pays non-indemne de PPA,
- N'introduisez aucun matériel de chasse (vêtements, bottes, matériel, véhicule...) dans l'enceinte d'un élevage de porcs ou sangliers,
- Ne ramenez pas de carcasse ni de trophée de chasse de sanglier dans un élevage de porcs ou sangliers.

Source de contamination



Véhicules et matériel

(Persistance 6 à 10 jours dans les fécès)

- Évitez d'effectuer des voyages à destination ou depuis un pays non-indemne de PPA, ou d'utiliser du matériel ayant servi dans un pays non-indemne de PPA,
- Contrôlez visuellement l'état de propreté du camion, et refusez le chargement si le camion est sale,
- Respectez un délai de 72 heures pour toute nouvelle utilisation du véhicule et/ou matériel après un retour d'un pays non-indemne de PPA,
- Effectuez un nettoyage/désinfection complet du véhicule et/ou du matériel avant de pénétrer sur le territoire français, et faites un 2^{ème} nettoyage/désinfection avant toute nouvelle utilisation en France.

Qu'est-ce que la Peste Porcine Africaine ?

Une maladie virale, très contagieuse, mortelle



Qui est atteint ?

- Les porcs domestiques et sangliers,
- Les suidés sauvages africains sont porteurs inapparents,
- Pas de risques pour les humains.

Quels symptômes ?

Incubation : 3-15 jours (3-4 jours en forme aiguë).

- Mort subite sans autre signe,
- Fièvre élevée (40,5 à 42°C) et/ou hypothermie (< 38°C), rougeur de la peau, diminution appétit, apathie, cyanose (extrémités bleues), incoordination motrice dans les 24-48h avant la mort, vomissements, diarrhée parfois sanglante, larvalement, avortement, mort dans les 6/13 jours (voire 20 jours).

Tous les âges sont concernés

Où est le virus ? Pendant combien de temps ?

Dans le sang, les tissus (viande...), sécrétions et excréments des animaux malades, morts, ou ayant survécu.

Pendant : 6 à 10 jours dans les fécès,

Plusieurs mois dans les produits à base de porc ou de sanglier, Des années dans la viande congelée.

Où sévit la PPA ?

- En Europe : en Pologne et dans les Pays Baltes depuis 2014 ; en Rép. Tchèque et Roumanie depuis 2017, en Sardaigne depuis 1978.
- Hors Europe : en Russie, Ukraine, Moldavie, Afrique.

Que faire en cas de suspicion ?

Contacter votre vétérinaire traitant de l'élevage ou la DDPP (n° tél. cf. verso).

Quelles portes d'entrée ?

- Contact avec les animaux en phase d'incubation, malades ou ayant survécu ou avec des chiens de chasse,
- Ingestion d'aliment infecté (déchets de restauration, sandwich, etc.),
- Contact avec des matériaux contaminés : camions de transport, bottes, vêtements et trophées de chasse, matériel d'intervention en élevage, roue de voiture.

Quels risques ?

- Porcs et sangliers : mortalité proche de 100 % en 6 à 13 jours,
- France :
 - restriction des mouvements d'animaux, abattage d'élevages,
 - baisse (forte et durable) du cours du porc, fermeture des exportations vers certains pays.

Peut-on prévenir la PPA ?

- NON, il n'existe pas de vaccin,
- MAIS la prévention passe par la biosécurité et l'hygiène (cf. verso), la quarantaine et l'abattage en cas de PPA avérée.

Peut-on la guérir ?

- NON, il n'existe pas de traitement.

Remise directe de sanglier par le chasseur au commerce de détail : analyse trichine

Les viandes de sanglier sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella*. Des analyses doivent donc être réalisées systématiquement sur chaque carcasse en abattoir et en atelier de traitement du gibier sauvage. La *Trichinella* est un parasite dont les larves s'enkystent dans les muscles du sanglier. Ce parasite induit une maladie humaine, la trichinellose, qui se traduit par une forte fatigue, des œdèmes et des douleurs musculaires intenses.

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, il est de la responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs de s'assurer de la qualité sanitaire des sangliers commercialisés en circuit court. Aussi, l'analyse de recherche de larves de trichine est obligatoire lors de la remise directe de la venaison de sanglier par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Pour rappel

Le gibier doit être soumis à un examen initial (vérification des viscères pour le grand gibier et contrôle de l'aspect extérieur pour le petit gibier) réalisé par une personne spécialement formée et référencée avant la vente à un commerce de détails.

De plus, la fiche d'accompagnement justifiant de cet examen et permettant d'assurer la traçabilité doit être transmise au commerce de détail.

Pour le sanglier, la partie de cette fiche concernant l'analyse trichine devra être remplie, et les résultats d'analyses justifiant de l'absence de ce parasite devront être fournis.



FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER

Une seule espèce animale par fiche, petit ou grand gibier

Exemplaire N°1
destiné à l'examinateur initial

A L'EXAMINATEUR INITIAL
(Personne formée à l'examen initial ayant établi cette fiche)

NOM :
Prénom : Tél. :
N° d'attestation :
Signature de l'examinateur :

B LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER
(Chasseur, société de chasse ou association de chasseurs ...)

NOM :
Prénom : Tél. :
Adresse :
Signature du détenteur :

C LA DESTINATION DU GIBIER

☐ Atelier de traitement
☐ Commerce de détail
☐ Centre de collecte
☐ Repas de chasse, associatifs

NOM :
Adresse :
Tél. :

D1 GRAND GIBIER UNITAIRE

Espèce :
Lieu de mise à mort :
Date de mise à mort : jour mois année
Heure de mise à mort (MF) :
Identification du ou des animaux :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :

E1 L'EXAMEN INITIAL DU GRAND GIBIER

Lieu d'éviscération : ☐ Sur le lieu de chasse ☐ Au local de chasse ☐ En centre de collecte
Lieu d'examen initial : ☐ Sur le lieu de chasse ☐ Au local de chasse ☐ En centre de collecte
Date et heure de l'examen initial : jour mois année heure

☐ Anomalies constatées sur organes rouges tube digestif carcasse

Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :
Code anomalie* :

***CODES ANOMALIES :**
ORGANES ROUGES
C = Anomalie cœur
F = Anomalie foie
P = Anomalie poudron
CODES ANOMALIES TUBE DIGESTIF
1 = Aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale.
2 = Souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération.
3 = Hémorragie sur le tube digestif.
4 = Taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux.
5 = Mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.
ANOMALIE CARCASSE :
Mettre une croix

Les grands gibiers examinés sont accompagnés de :
☐ leurs tube digestif ☐ leurs organes rouges ☐ leur tête
Délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération : heures

E1 RECHERCHE TRICHINE (sangliers pour commerce de détail et repas de chasse ou associatifs)
Nom et adresse du laboratoire :

Résultats à retourner à (nom et adresse ou fax) :
Prélèvement réalisé sur le lieu de chasse par : ☐ examinateur ☐ détenteur
☐ autre (nom) :
Nature du ou des prélèvement(s) ☐ langue ☐ autre :

E2 A REMPLIR PAR LE LABORATOIRE

Prélèvement arrivé le : jour mois année
Analyse effectuée le : jour mois année
Méthode :
Résultat remis le : jour mois année
Signature du responsable de laboratoire :
Absence dans les autres échantillons

☐ Absence de larves de trichine pour tous les échantillons
☐ Présence de larves de trichine pour :
N° :
N° :
N° :
N° :
N° :

D2 PETIT GIBIER PAR LOTS

Espèce :
Lieu de mise à mort :
Date de mise à mort : jour mois année
N° du lot :
Nombre d'animaux :

E2 L'EXAMEN INITIAL DU PETIT GIBIER

☐ Pas d'anomalie pour aucun des animaux listés sur le cadre D2
☐ Anomalies petit gibier (description) :

Liste des informations soumises à affichage obligatoire en entreprise

De nombreux documents font l'objet d'un affichage obligatoire en entreprise.

L'objet de cet article est de vous les rappeler.

Quels que soient la taille de l'entreprise et son nombre de salariés, l'employeur est notamment tenu d'afficher dans les locaux les informations suivantes :

- coordonnées de l'inspection du travail ;
- coordonnées du médecin du travail ou du service de santé au travail compétent pour l'établissement ;
- coordonnées des services de secours d'urgence ;
- interdiction de fumer et de vapoter ;
- horaires de travail ;
- modalités d'accès au document unique d'évaluation des risques professionnels.

D'autres informations, qui ne font pas l'objet d'un affichage systématique, doivent néanmoins être portées à la connaissance des salariés. Il s'agit des informations concernant la discrimination, les sanctions pénales prévues en cas de harcèlement moral ou sexuel, les conventions et accords collectifs applicables à l'entreprise (s'il en existe), les textes du Code du travail relatifs à l'égalité salariale entre les hommes et

les femmes, le jour de repos hebdomadaire s'il ne s'agit pas du dimanche, les congés, l'organisation des élections professionnelles et le règlement intérieur, pour les entreprises concernées par ce document (celles qui comptent 20 salariés et plus) .

En ce qui concerne la sécurité incendie, dans les établissements de moins de 50 salariés, des instructions doivent être données au personnel, pour permettre d'assurer l'évacuation des locaux en cas de départ de feu. Il faut aussi informer le personnel sur l'emplacement et le fonctionnement des extincteurs, et sur la présence des numéros de téléphone des secours sur le tableau d'affichage.

Attention, ces obligations d'affichage ne sont pas à prendre à la légère. En effet, en cas de visite de l'inspection du travail, les agents de contrôle pourront vérifier que ces documents sont bien affichés dans l'entreprise ou que les informations nécessaires ont bien été portées à la connaissance des salariés, par tout moyen.

À défaut, l'entreprise s'expose au risque d'une amende pouvant aller jusqu'à 1 500 euros !

Retrouvez tous les affichages obligatoires sur :

www.sepeta.fr



Pas de prorata temporis pour l'exonération de la rémunération des apprentis

Les salaires versés aux apprentis munis d'un contrat répondant aux conditions posées par le code du travail sont exonérés d'impôt sur le revenu dans la limite annuelle du SMIC, soit 17 763 € pour l'imposition des revenus de 2017 et 17 982 € pour l'imposition des revenus de 2018.

Lorsque l'apprenti commence ou finit son apprentissage en cours d'année, il n'y a pas lieu d'appliquer un prorata temporis.

La doctrine administrative prévoyant que, en cas d'entrée en apprentissage ou de fin d'apprentissage en cours d'année, la limite d'exonération doit être ajustée en fonction de la durée de la période d'apprentissage, par un prorata calculé en nombre de mois est invalidée.

CE 22 décembre 2017, n° 413238

Pas de licenciement pour invalidité

Une salariée, en arrêt de maladie, avait été placée à compter du 1^{er} avril 2009 en invalidité 2e catégorie. Elle avait été licenciée le 19 mai 2010, pour inaptitude physique et fautes lourdes.

Il est vrai qu'un licenciement peut être fondé sur plusieurs motifs distincts d'ordre personnel, l'employeur étant alors tenu de respecter les règles de procédure spécifiques à chaque motif.

Pour autant, le classement en invalidité 2e catégorie d'un salarié (qui se trouve donc dans l'incapacité de

travailler) revient à licencier celui-ci en raison de son état de santé ce qui est un motif discriminatoire.

En effet, seule l'inaptitude du salarié constatée par le médecin du travail pourrait motiver un licenciement, selon les règles propres à ce motif.

Un licenciement discriminatoire est nul. Ici le motif mêlant l'invalidité et le disciplinaire (fautes lourdes), le licenciement est jugé nul.

Cass. soc. 20 décembre 2017, n° 12-19886 D

Suppression du RSI : quel changement pour les travailleurs indépendants ?

Depuis le 1^{er} janvier 2018, les travailleurs indépendants sont rattachés au régime général de la Sécurité sociale.

Qu'il s'agisse des remboursements des soins de santé et maternité, de la retraite ou des allocations familiales, les travailleurs non-salariés continuent de cotiser et de bénéficier des prestations sociales identiques. La réforme n'a aucun impact sur les droits et les taux de cotisations.

Le changement d'interlocuteur est automatique et les bénéficiaires du RSI n'ont aucune démarche à effectuer.

Le site internet du RSI devient celui de la Sécurité sociale des indépendants.

Une période transitoire de 2 ans, du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019, est prévue pour l'intégration progressive de la gestion du régime des indépendants dans les caisses du régime général.

En 2019, les nouveaux travailleurs indépendants, anciennement salariés, resteront gérés par la caisse primaire d'assurance maladie (CPAM). En 2020, la CPAM deviendra l'unique interlocuteur de tous les travailleurs indépendants pour leur assurance maladie.

Inaptitude et obligation de reprise de paiement du salaire

Lorsqu'un salarié inapte n'est ni reclassé ni licencié au bout d'un mois, l'employeur doit recommencer à lui verser son salaire. Ce délai d'un mois se décompte à compter de l'avis d'inaptitude.

Mais quid lorsqu'un salarié, initialement déclaré apte, est, suite à un recours exercé devant l'autorité compétente, déclaré inapte ? La Cour de cassation s'est penchée sur cette question dans une affaire relevant des règles antérieures au 1^{er} janvier 2017, à l'époque où la contestation des avis d'aptitude et d'inaptitude relevait de la compétence de l'inspecteur du travail, et non du juge prud'homal.

Pour la Cour, lorsque l'inspecteur du travail saisi d'une contestation sur un avis d'aptitude lui a substitué un avis d'inaptitude, l'obligation pour l'employeur de

reprendre le paiement du salaire court à l'issue du délai d'un mois suivant la date de la décision de l'inspecteur du travail.

Cette solution reste, à notre sens, valable aujourd'hui, dans le contexte de la compétence du juge prud'homal.

Avec les nouvelles règles issues de la loi Travail et complétées par les ordonnances Macron, c'est le conseil de prud'hommes, et non plus l'inspecteur du travail, qui tranche les litiges portant les avis émis par le médecin du travail. Désormais, c'est la décision du conseil de prud'hommes qui se substitue à l'avis du médecin du travail (c. trav. art. L. 4624-7).

Cass. soc. 20 décembre 2017, n° 15-28367 PB

200 RECETTES

pour augmenter VOS MARGES

Grâce à son système de chevalier, il peut être laissé à la disposition de la clientèle, comme un encouragement à tester les différentes préparations.

Format 30 x 26,5 cm - couverture en carton 300 g recouvert d'un papier couché brillant 135 g + pelliculage - reliure : spirale métal de couleur - intérieur : 120 pages quadri + pelliculage recto-verso en CB 170 g.

Préparations bouchères,
éditions SEPETA - 2 ouvrages :
100 recettes pour l'été
100 recettes pour l'hiver.

200 préparations faciles à réaliser et faciles à cuisiner pour une clientèle contemporaine.
Ces recettes ont toutes été « récoltées » au cours de rencontres avec 200 bouchers de France issus de tous les départements. Chacun a accepté de participer à ces ouvrages en proposant une recette incluant souvent des produits régionaux et de la réaliser devant nous afin de saisir tous les gestes du professionnel.

120,00 € TTC
Les 2 ouvrages.
63,50 € TTC à l'unité.

BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Mail : Tél. :

Commande :

☐ « **Préparations bouchères été** » au prix de 63,50 euros TTC.

☐ « **Préparations bouchères été & hiver** » au prix de 120,00 euros TTC.

☐ « **Préparations bouchères hiver** » au prix de 63,50 euros TTC.

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

BIC-BNC : Conséquences du relèvement des seuils des régimes micro-BIC et micro-BNC dès 2017

À compter de l'imposition des revenus de 2017, les seuils des régimes micro BIC et micro BNC sont pratiquement doublés et fixés à :

- 170 000 € pour les activités de vente de marchandises, objets, fournitures et denrées à emporter ou à consommer sur place ou de fourniture de logement, à l'exclusion de l'activité de location de locaux d'habitation meublés ;
- 70 000 € pour les autres activités (prestations de services et locations en meublé).

Quant au seuil du régime micro-BNC, il s'établit à 70 000 €.

À compter de cette même date, les seuils des régimes micro ne sont donc plus alignés sur ceux de la franchise en base TVA. Ainsi, pour 2017, les exploitants peuvent bénéficier du régime micro-BIC et du régime micro-BNC, sans pour autant être dans l'obligation de relever du régime de la franchise en base de TVA. Le franchissement des limites de la franchise en base de TVA ne prive donc plus les exploitants du bénéfice des régimes micro.

Le relèvement des seuils du régime micro-BIC et du régime micro-BNC a également pour conséquence d'étendre le champ d'application du régime du micro-entrepreneur et du régime micro-social, pour les prélèvements ou les cotisations dus au titre des périodes courant à compter du 1^{er} janvier 2018.

À titre transitoire, les exploitants individuels qui relèvent du régime micro-BIC ou du régime micro-BNC en 2017 et qui souhaitent opter pour le versement fiscal libératoire pour leurs revenus de l'année 2018 peuvent exercer leur option avant le 1^{er} avril 2018 (au lieu du 31 décembre 2017).

En outre, pour les exploitants relevant de plein droit du régime réel d'imposition (simplifié ou normal) au titre des revenus de 2017 en application des anciens seuils du régime micro-BIC, l'option pour le régime réel peut être exercée avant la date limite de dépôt de la déclaration des résultats 2031 de l'exercice 2017, soit avant le 3 mai 2018.

Loi 2017-1837 du 30 décembre 2017, art. 22

Taxe d'habitation : vérifiez si elle baisse pour vous et ajustez vos mensualités

Vous pouvez d'ores et déjà vérifier si vous bénéficiez d'une baisse et modifier vos mensualités sans attendre !

Pour cela, effectuez dans un premier temps une simulation de votre situation en utilisant le simulateur sur la réforme de la taxe d'habitation proposé par la Direction générale des Finances publiques (DGFiP).

Vous pouvez ensuite, depuis votre ordinateur, tablette ou smartphone, enregistrer la modification du montant de vos mensualités.

Les contribuables qui peuvent bénéficier de cette baisse programmée mais qui ne modifient pas leurs prélèvements mensuels verront leur situation régularisée automatiquement d'ici la fin de l'année 2018.



Cotisations sociales 2018 des indépendants : artisans et commerçants

	Taux de cotisation	Revenu professionnel	Assiettes des cotisations
Maladie (hors ijss)	De 0,00 % à 3,16 %	Jusqu'à 40 % du PASS	< 15 893 €
	De 3,16 % à 6,35 %	De 40 % à 110 % du PASS	15 893 € < revenu < 43 705 €
	6,35 %	Revenu > 110 % du PASS	> 43 705 €
Maladie (indemnités journalières des artisans et commerçants)	0,85 %	Jusqu'à 5 PASS	
Retraite de base	17,75 %	Jusqu'à 1 PASS	< 39 732 €
	0,60 %	Au-delà de 1 PASS	< 39 732 €
Retraite complémentaire	7 %	Plafond spécifique	< 37 846 €
	8 %	Plafond spécifique	37 846 € < revenu < 158 988 €
Invalidité et décès	1,30 %	Jusqu'à 1 PASS	< 39 732 €
Allocations familiales	0 %	Jusqu'à 110 % du PASS	< 43 705 €
	Entre 0 % et 3,10 %	Entre 110 et 140 % du PASS	43 705 € < revenu < 55 625 €
	3,10 %	Au-delà de 140 % du PASS	> 55 625 €
CSG-CRDS	9,70 %	Revenu professionnel et cotisations obligatoires	
	6,20 %	Revenu de remplacement	
Formation professionnelle commerçant seul	0,25 %	1 PASS	39 732 €
Formation professionnelle commerçant et conjoint collaborateur	0,34 %	1 PASS	39 732 €
Formation professionnelle artisan	0,29 %	1 PASS	39 732 €

Le montant des revenus professionnels concernés par les différents taux de cotisations est mis à jour en fonction du plafond annuel de sécurité sociale ou PASS applicable à compter du 1^{er} janvier 2018 soit 39 732 € par an.

Barème kilométrique des frais de véhicules 2017 inchangé

Les barèmes kilométriques des frais de voiture ou de deux-roues publiés au BOFiP pour 2017 (BOFiP-BAREME-000001-24/01/2018) sont identiques à ceux de 2014, 2015 et 2016. Cela fait donc la troisième année consécutive que les barèmes ne sont pas modifiés.

Actualités BOFiP 24 janvier 2018

Barème automobile			
Puissance administrative	Jusqu'à 5 000 km	De 5 001 km à 20 000 km	Au-delà de 20 000 km
3 CV et moins	$d \times 0,41$	$(d \times 0,245) + 824$	$d \times 0,286$
4 CV	$d \times 0,493$	$(d \times 0,277) + 1 082$	$d \times 0,332$
5 CV	$d \times 0,543$	$(d \times 0,305) + 1 188$	$d \times 0,364$
6 CV	$d \times 0,568$	$(d \times 0,32) + 1 244$	$d \times 0,382$
7 CV et plus	$d \times 0,595$	$(d \times 0,337) + 1 288$	$d \times 0,401$
Barème deux-roues (cylindrée supérieure à 50 cm ³)			
Puissance administrative	Jusqu'à 3 000 km	De 3 001 à 6 000 km	Au-delà de 6 000 km
1 ou 2 CV	$d \times 0,338$	$(d \times 0,084) + 760$	$d \times 0,211$
3, 4, 5 CV	$d \times 0,4$	$(d \times 0,07) + 989$	$d \times 0,235$
Plus de 5 CV	$d \times 0,518$	$(d \times 0,067) + 1 351$	$d \times 0,292$
Barème kilométrique motos et scooters (cylindrée de 50 cm ³ au plus)			
Jusqu'à 2 000 km		De 2 001 à 5 000 km	Au-delà de 5 000 km
$d \times 0,269$		$(d \times 0,063) + 412$	$d \times 0,146$

(d représente la distance parcourue en kilomètres)

SEPETA

SAC NYLON

Carton de 50

Nombre de cartons	Prix
1	75,00 € TTC
2	139,00 € TTC

Dimensions : largeur 40 cm, hauteur 56 cm, comprend un sachet de transport attachant en forme de boule avec un lien rouge et un système de serrage noir, impression recto 2 couleurs sur un nylon 190T.

LÉGER, PRATIQUE
RÉUTILISABLE VOS
CLIENTS VONT
L'ADORER !!!



POCHONS

Carton de 1 000

Dimensions : largeur 20 cm, hauteur 28 cm, soufflets 9 cm, épaisseur 50 g, impression 3 couleurs.

Nombre de cartons	Prix
1	64,00 € TTC
2	120,00 € TTC
3	174,00 € TTC
4	232,00 € TTC
5	285,00 € TTC



CABAS RÉUTILISABLES

PROMOTION FIN D'ANNÉE

1,13 € TTC LE SAC

À partir de 200 ex

Carton de 100

Nombre de cartons	Prix
1	153,00 € TTC
2	226,00 € TTC
3	452,00 € TTC
4	678,00 € TTC

Dimensions : largeur 40 cm, hauteur 35 cm, soufflets 20 cm (permet de recevoir une boîte à viande ou des barquettes traiteur), en polypro tissé 120 g, deux longueurs de poignées (peut être porté à la main ou à l'épaule), pochette à pression à l'intérieur, sangles porte-bouteille.



POIGNÉES PLATES

Carton de 250

Nombre de cartons	Prix
1	79,00 € TTC
2	149,00 € TTC
3	223,00 € TTC
4	297,00 € TTC
5	369,00 € TTC

Dimensions : largeur 26 cm, hauteur 33 cm, soufflets 10 cm, épaisseur 70 g, poignées plates noires, impression 3 couleurs.



POCHONS FOND PLAT

Carton de 500

Nombre de cartons	Prix
1	49,00 € TTC
2	96,00 € TTC
3	139,00 € TTC
4	183,00 € TTC
5	220,00 € TTC

Dimensions : largeur 18 cm, hauteur 34 cm, fond plat et soufflets 11 cm, épaisseur 60 g, impression 2 couleurs.



BON DE COMMANDE

Nom : _____ Prénom : _____

Raison sociale : _____ Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Mail : _____ Tél. : _____

Commande : _____

Nos prix sont TTC franco de port - TVA 20 % récupérable

À retourner accompagné de votre règlement à :

SEPETA - 98, bd Pereire - 75850 Paris Cedex 17 - Tél. : 01 40 53 47 60

SEPETA

DÉTAILS DES INSCRIPTIONS SUR LES SACS

Pochons et poignées plates : sur le recto, un tableau « J'aime la viande et je la cuisine » avec des informations sur la cuisson des morceaux. Au verso l'inscription : « Parce qu'il est boucher de métier et artisan de cœur, votre artisan boucher vous conseille quotidiennement sur le choix et la qualité de vos viandes » avec le cœur artisan boucher charcutier traiteur. Dans les soufflets la mention : « avec ce sac kraft 100 % recyclable, votre artisan boucher participe à la protection de l'environnement ».

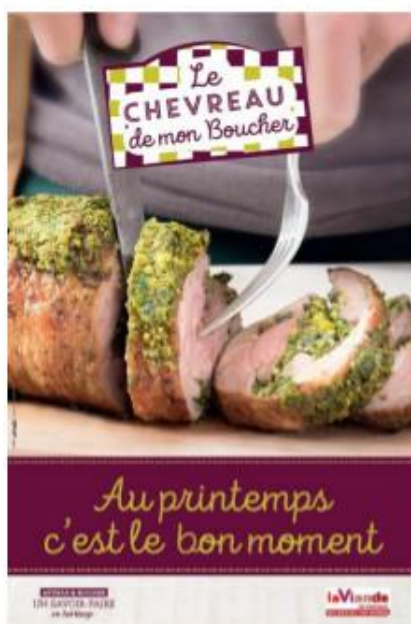
Pochons fond plat : sur le recto et le verso une rangée de cœurs artisan boucher charcutier traiteur. Dans les soufflets la mention : « avec ce sac kraft 100 % recyclable, votre artisan boucher participe à la protection de l'environnement ».

Grand cabas : sur le recto, le logo « Artisan Boucher » imitation peau de bête, au verso l'inscription : « Parce qu'il est boucher de métier et artisan de cœur, votre artisan boucher vous conseille quotidiennement sur le choix et la qualité de vos viandes » accompagné de la signature « Ensemble parlons viande ! ». Au dessous du sac la mention : « avec ce sac réutilisable, votre artisan boucher participe à la protection de l'environnement ».

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage



Campagne VIANDE de CHEVREAU
Relais en BOUCHERIES ARTISANALES - 2018



Gourmand par excellence, faites redécouvrir la viande de chevreau à vos clients...

- Une viande **POUR TOUS**, originale, subtile et délicate
- Une alternative **CRÉATIVE** à la consommation de viande
- Une viande de **PRINTEMPS** par excellence
- Une viande qui valorise le **SAVOIR-FAIRE DE L'ARTISAN BOUCHER**



**250 kits
disponibles**

BON DE COMMANDE KIT GRATUIT – Viande de chevreau
à retourner complété avant le 27 février 2018, par

Mail : inscription@boucherie-france.org – **Fax :** 01 43 80 23 85

Courrier : CFBCT – Communication chevreau – 98 bd Pereire – 75850 Paris Cedex 17

Les kits seront livrés fin mars dans les boucheries participantes.

Boucherie :

Adresse :

Téléphone : Mail :

☐ **Oui**, je commande **1 affiche et 3 blocs fiches recettes** pour valoriser la viande de chevreau dans ma boucherie.

Date :

Signature :

Maladies psychiques au travail : le nouveau défi de l'Assurance maladie

L'Assurance maladie - Risques professionnels (CNAMTS) a publié, le 16 janvier 2018, une étude inédite sur les affections psychiques liées au travail. Cette étude révèle que, en 2016, plus de 10 000 affections psychiques ont été reconnues au titre des accidents du travail et près de 600 au titre des maladies professionnelles.

La part des affections psychologiques est ainsi passée de 1 % des accidents du travail en 2011 à 1,6 % en 2016.

Et le nombre de maladies professionnelles liées à ces affections est sept fois plus élevé en 2016 qu'en 2011.

Des secteurs à risque

Ces affections peuvent se traduire par des troubles anxieux, troubles du sommeil, dépressions, états de stress post-traumatique...

Elles touchent majoritairement les femmes (dans près de 60 % des cas), âgées en moyenne de 40 ans et appartenant à la catégorie socioprofessionnelle des employés.

Les trois secteurs d'activité qui concentrent le plus de reconnaissances d'affections psychiques liées au travail chez les salariés sont :

- le secteur médico-social (20 %) ;
- les transports (15 %) ;
- **et le commerce de détail (13 %).**

Ces trois secteurs ont en commun « un lien avec le public », note l'Assurance maladie, lien qui peut les fragiliser en cas de survenue d'un événement extérieur (agression, menace, braquage...), reflet de conditions de travail parfois difficiles et pouvant entraîner dépression et anxiété.



De longs arrêts de travail et un coût élevé

Les affections psychiques ont un fort impact sur les ressources humaines des entreprises. Ainsi, les durées moyennes d'arrêt de travail sont de 112 jours pour les affections psychiques reconnues en accident du travail, contre 65 jours en moyenne pour tous les accidents du travail confondus.

Les affections psychiques reconnues en maladie professionnelle ont des répercussions encore plus

graves, avec des durées moyennes d'arrêt de travail de 400 jours.

En 2016, la prise en charge de ces affections a coûté plus de 230 millions d'euros à la Sécurité sociale, un montant à relativiser au regard du poids financier des lombalgies (un milliard) et des troubles musculosquelettiques (800 millions).

Accompagner les entreprises et leurs salariés

Face à ce nouveau défi que représente l'augmentation du nombre des affections psychiques liées au travail, l'Assurance maladie se donne pour objectif de mieux accompagner leur prévention, leur reconnaissance, et la reprise d'activité des victimes.

(brochures, dépliants, sites d'information...). Parallèlement, elle incite les médecins traitants à déclarer davantage les sinistres et à mieux informer les patients.

La branche accidents du travail/maladies professionnelles (AT / MP) de l'Assurance maladie rappelle que des dispositifs de prévention existent

Inclure les risques psycho-sociaux (RPS) dans le document unique de l'entreprise

L'employeur a l'obligation réglementaire de garantir la santé physique et mentale de ses salariés. Pour ce faire, il doit mettre en place une démarche de prévention des risques professionnels, qui passe notamment par l'élaboration du document unique de l'entreprise.

Ce document recense les risques auxquels sont exposés les salariés, ainsi que les moyens de maîtrise en place, ou à développer, pour se protéger de ces risques.

L'élaboration de ce document doit donc ensuite déboucher sur la mise en place d'un plan d'actions pour prévenir et réduire les risques identifiés.

De trop nombreuses entreprises omettent d'aborder les risques psychosociaux dans leur document unique. Les conséquences de ces risques peuvent pourtant être graves et il est primordial de les prévenir (stress, dépression, burn-out, suicide).

Document unique du métier : une nouvelle version depuis janvier 2018

Depuis plus de 10 ans, la CFBCT met **gratuitement** à la disposition des adhérents une grille d'autodiagnostic spécifique aux risques du métier. Cet outil est destiné à appuyer l'employeur dans son obligation réglementaire d'évaluation des risques professionnels. L'objectif d'une telle démarche est de réduire les accidents du travail et les maladies professionnelles, et d'améliorer les conditions de travail de **tous** dans l'entreprise.

Ce document, régulièrement mis à jour, notamment en fonction des évolutions

réglementaires, fait l'objet d'une nouvelle version depuis janvier 2018. Cette version intègre les risques psychosociaux, ainsi que les risques de braquage, agression...

Elle est disponible auprès des syndicats départementaux et sur l'espace adhérents du site internet de la CFBCT : boucherie-france.org.

Rappel : le défaut de document unique en cas de contrôle de l'inspection du travail est passible d'une amende de 1 500 €.



La Sécurité sociale décide de dévoiler les motifs d'arrêts de travail



Face à l'augmentation de pathologies liées aux conditions de travail, l'Assurance maladie a lancé, en novembre dernier, une expérimentation auprès de grandes entreprises anormalement touchées par l'absentéisme.

Cette expérimentation consiste à révéler aux employeurs de ces établissements les motifs d'arrêts maladie de leurs salariés – dont l'anonymat est préservé.

Elle cible des entreprises qui relèvent des secteurs d'activité de l'aide à la personne, du conseil, du gardiennage et de la sécurité, et qui comptent plus de 200 salariés, afin d'exclure tout risque d'identifier précisément un salarié.

Elle s'intéresse à des pathologies précises : les arrêts pour lombalgies et troubles psychosociaux et musculosquelettiques.

Le but est d'amorcer dans ces entreprises une réflexion sur les conditions de travail et une meilleure prise en compte de la prévention des risques professionnels, afin de réduire le taux d'absentéisme.

L'Assurance maladie décidera, après évaluation de ce dispositif, de l'étendre ou non à plus d'entreprises.

Il faut noter que cette expérimentation a vivement fait réagir le corps médical, qui s'interroge sur le respect du secret médical et sur la protection des données personnelles des salariés. Le motif d'un arrêt de travail ne doit en effet, pas être divulgué à son employeur.

Tableau : Les morceaux de viande bovine

33 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin du bœuf. 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.

32,00 € TTC



Tableau : Les morceaux de veau

16 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin du veau. 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.

24,00 € TTC



Tableau : Les morceaux d'agneau ou mouton

12 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin de l'agneau ou du mouton. 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.

24,00 € TTC



Tableau : Les morceaux de porc

14 appellations réglementaires repérées par des pastilles sur le dessin du porc. 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.

24,00 € TTC



Pique prix viande bovine

Format 12 x 8 cm.

Vendu par paquet de 33, correspondant aux appellations du tableau. Fenêtres fermées.

145,20 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox.

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

70,40 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox.



Pique prix agneau

Format 12 x 8 cm.

Vendu par paquet de 12, correspondant aux appellations du tableau. Fenêtres fermées.

52,80 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox.



Pique prix porc

Format 12 x 8 cm.

Vendu par paquet de 14, correspondant aux appellations du tableau. Fenêtres fermées.

61,60 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox.

Tous nos pique prix comportent un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, traçabilité, etc.

Pique prix neutre

Format 12 x 8 cm. Vendus par paquet de 10. Fenêtres fermées.



37,00 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox. Comporte un rivet pour fixer une roulette : offre spéciale, traçabilité, etc.

Pique prix sans appellations

Format 12 x 8 cm.

Vendus par paquet de 10, agneau ou porc ou veau ou viande bovine ou volaille. Fenêtres fermées.



39,00 € TTC

PVC alimentaire, roulette : 1 kg, 100 g, la pièce, la douz., pique inox.

BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Mail :

Tél. :

Commande :