

# I N F 1 5

## Le « terrain », c'est la base

Les 27 et 28 mars, la CFBCT et l'ENSMV ont accueilli, à Pereire et à Sault, les secrétaires des syndicats départementaux de la Boucherie-Charcuterie. L'occasion d'échanger sur le rôle central qu'elles/ils jouent dans nos organisations professionnelles.

Si le Métier doit énormément à l'implication de ses élus, il doit également beaucoup au professionnalisme de ces femmes et de ces hommes qui contribuent au bon fonctionnement de ses syndicats.

Rapidité, pertinence, efficacité ; les secrétaires sont une mine d'or d'informations et de conseils pour tout professionnel.

Pour garantir partout un service de qualité au plus près des bouchers adhérents, de nombreux travaux sont

menés par les représentants de la Boucherie et le bureau confédéral :

1. En relançant des syndicats, d'abord. Récemment, c'est le cas dans les Deux-Sèvres, les Alpes-de-Haute-Provence, l'Eure-et-Loir, les Bouches-du-Rhône, la Haute-Marne ou encore dans l'Orne qui ne disposait plus d'organisation professionnelle depuis plus de vingt ans !
2. En fédérant les missions administratives de certains syndicats départementaux, ensuite.
3. En multipliant les rencontres de terrain avec les professionnels, enfin.

Si un État fort se base sur un solide maillage territorial, il en est de même pour une organisation professionnelle comme la nôtre qui doit être – et qui est – au plus proche du terrain.

Jean-François Guihard

## DANS CE NUMÉRO

<b>Commercial</b> .....	<b>3</b>
Loyers commerciaux (ILC) .....	3
Loyers commerciaux (ICC).....	3
<b>Réglementation</b> .....	<b>4</b>
Prévenir le risque lié au virus VHE dans les produits à base de foie cru de porc.....	4
<b>Santé et sécurité au travail</b> .....	<b>5</b>
Prévention des risques professionnels en boucherie : un bilan encourageant ! .....	5
<b>Communication</b> .....	<b>6</b>
Viandes racées : initiez vos clients aux plaisirs racés.....	6
Une nouvelle campagne radio pour le veau.....	6
Les filles à côtelettes, le club des filles qui aiment la viande ! .....	7
Le porc français : des kits d'animation encore disponibles ! .....	7

**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

## Loyers commerciaux (ILC)

L'indice des loyers commerciaux publié par l'Insee est de **111,33** pour le **4<sup>e</sup> trimestre 2017**.

- en cas de révision annuelle (4<sup>e</sup> trimestre 2016/4<sup>e</sup> trimestre 2017) ;
- en cas de révision triennale (4<sup>e</sup> trimestre 2014/4<sup>e</sup> trimestre 2017) ;
- en cas de renouvellement du bail (4<sup>e</sup> trimestre 2008/4<sup>e</sup> trimestre 2017).

### Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 4<sup>e</sup> trimestre 2016 et le 4<sup>e</sup> trimestre 2017 augmente de **2,22 %** (évolution entre l'indice **108,91** et le nouvel indice).

### Révision triennale

Les loyers commerciaux révisés entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 31 décembre 2017 ne peuvent augmenter au-delà de **2,64 %** (évolution entre l'indice **108,47** et le nouvel indice).

### Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 4<sup>e</sup> trimestre 2017 ne peut augmenter de plus de **8,08 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 4<sup>e</sup> trimestre 2008 (indice **103,01**).

1 <sup>er</sup> tr. 08	100,00	1 <sup>er</sup> tr. 11	103,64
2 <sup>e</sup> tr. 08	101,20	2 <sup>e</sup> tr. 11	104,44
3 <sup>e</sup> tr. 08	102,46	3 <sup>e</sup> tr. 11	105,31
<b>4<sup>e</sup> tr. 08</b>	<b>103,01</b>	4 <sup>e</sup> tr. 11	106,28
1 <sup>er</sup> tr. 09	102,73	1 <sup>er</sup> tr. 12	107,01
2 <sup>e</sup> tr. 09	102,50	2 <sup>e</sup> tr. 12	107,65
3 <sup>e</sup> tr. 09	101,21	3 <sup>e</sup> tr. 12	108,17
4 <sup>e</sup> tr. 09	101,07	4 <sup>e</sup> tr. 12	108,34
1 <sup>er</sup> tr. 10	101,36	1 <sup>er</sup> tr. 13	108,53
2 <sup>e</sup> tr. 10	101,83	2 <sup>e</sup> tr. 13	108,50
3 <sup>e</sup> tr. 10	102,36	3 <sup>e</sup> tr. 13	108,47
4 <sup>e</sup> tr. 10	102,92	4 <sup>e</sup> tr. 13	108,46
1 <sup>er</sup> tr. 11	103,64	1 <sup>er</sup> tr. 14	108,50
2 <sup>e</sup> tr. 11	104,44	2 <sup>e</sup> tr. 14	108,50
3 <sup>e</sup> tr. 11	105,31	3 <sup>e</sup> tr. 14	108,52
4 <sup>e</sup> tr. 11	106,28	<b>4<sup>e</sup> tr. 14</b>	<b>108,47</b>
1 <sup>er</sup> tr. 12	107,01	1 <sup>er</sup> tr. 15	108,32
2 <sup>e</sup> tr. 12	107,65	2 <sup>e</sup> tr. 15	108,38
3 <sup>e</sup> tr. 12	108,17	3 <sup>e</sup> tr. 15	108,38
4 <sup>e</sup> tr. 12	108,34	4 <sup>e</sup> tr. 15	108,41
1 <sup>er</sup> tr. 13	108,53	1 <sup>er</sup> tr. 16	108,40
2 <sup>e</sup> tr. 13	108,50	2 <sup>e</sup> tr. 16	108,40
3 <sup>e</sup> tr. 13	108,47	3 <sup>e</sup> tr. 16	108,56
4 <sup>e</sup> tr. 13	108,46	<b>4<sup>e</sup> tr. 16</b>	<b>108,91</b>
1 <sup>er</sup> tr. 14	108,50	1 <sup>er</sup> tr. 17	109,46
2 <sup>e</sup> tr. 14	108,50	2 <sup>e</sup> tr. 17	110,00
3 <sup>e</sup> tr. 14	108,52	3 <sup>e</sup> tr. 17	110,78
<b>4<sup>e</sup> tr. 14</b>	<b>108,47</b>	<b>4<sup>e</sup> tr. 17</b>	<b>111,33</b>

1 <sup>er</sup> tr. 08	1 497	1 <sup>er</sup> tr. 11	1 554
2 <sup>e</sup> tr. 08	1 562	2 <sup>e</sup> tr. 11	1 593
3 <sup>e</sup> tr. 08	1 594	3 <sup>e</sup> tr. 11	1 624
<b>4<sup>e</sup> tr. 08</b>	<b>1 523</b>	4 <sup>e</sup> tr. 11	1 638
1 <sup>er</sup> tr. 09	1 503	1 <sup>er</sup> tr. 12	1 617
2 <sup>e</sup> tr. 09	1 498	2 <sup>e</sup> tr. 12	1 666
3 <sup>e</sup> tr. 09	1 502	3 <sup>e</sup> tr. 12	1 648
4 <sup>e</sup> tr. 09	1 507	4 <sup>e</sup> tr. 12	1 639
1 <sup>er</sup> tr. 10	1 508	1 <sup>er</sup> tr. 13	1 646
2 <sup>e</sup> tr. 10	1 517	2 <sup>e</sup> tr. 13	1 637
3 <sup>e</sup> tr. 10	1 520	3 <sup>e</sup> tr. 13	1 612
4 <sup>e</sup> tr. 10	1 533	4 <sup>e</sup> tr. 13	1 615
1 <sup>er</sup> tr. 11	1 554	1 <sup>er</sup> tr. 14	1 648
2 <sup>e</sup> tr. 11	1 593	2 <sup>e</sup> tr. 14	1 621
3 <sup>e</sup> tr. 11	1 624	3 <sup>e</sup> tr. 14	1 627
4 <sup>e</sup> tr. 11	1 638	<b>4<sup>e</sup> tr. 14</b>	<b>1 625</b>
1 <sup>er</sup> tr. 12	1 617	1 <sup>er</sup> tr. 15	1 632
2 <sup>e</sup> tr. 12	1 666	2 <sup>e</sup> tr. 15	1 614
3 <sup>e</sup> tr. 12	1 648	3 <sup>e</sup> tr. 15	1 608
4 <sup>e</sup> tr. 12	1 639	4 <sup>e</sup> tr. 15	1 629
1 <sup>er</sup> tr. 13	1 646	1 <sup>er</sup> tr. 16	1 615
2 <sup>e</sup> tr. 13	1 637	2 <sup>e</sup> tr. 16	1 622
3 <sup>e</sup> tr. 13	1 612	3 <sup>e</sup> tr. 16	1 643
4 <sup>e</sup> tr. 13	1 615	<b>4<sup>e</sup> tr. 16</b>	<b>1 645</b>
1 <sup>er</sup> tr. 14	1 648	1 <sup>er</sup> tr. 17	1 650
2 <sup>e</sup> tr. 14	1 621	2 <sup>e</sup> tr. 17	1 664
3 <sup>e</sup> tr. 14	1 627	3 <sup>e</sup> tr. 17	1 670
<b>4<sup>e</sup> tr. 14</b>	<b>1 625</b>	<b>4<sup>e</sup> tr. 17</b>	<b>1 667</b>

## Loyers commerciaux (ICC)

L'indice du coût de la construction publié par l'Insee est de **1 667** pour le **4<sup>e</sup> trimestre 2017**.

Les baux commerciaux ne sont plus soumis à l'ICC comme indice de référence pour calculer la révision annuelle, triennale ou le plafonnement du loyer renouvelé (*loi PINEL du 18 juin 2014 n°2014-626*). Mais il est toujours possible de se référer à l'ICC en cas d'indexation du loyer en application d'une clause d'échelle mobile (*article L112-2 du Code monétaire et financier*).

- en cas de révision annuelle (4<sup>e</sup> trimestre 2016/4<sup>e</sup> trimestre 2017) ;
- en cas de révision triennale (4<sup>e</sup> trimestre 2014/4<sup>e</sup> trimestre 2017) ;
- en cas de renouvellement du bail (4<sup>e</sup> trimestre 2008/4<sup>e</sup> trimestre 2017).

### Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 4<sup>e</sup> trimestre 2016 et le 4<sup>e</sup> trimestre 2017 augmente de **1,34 %** (évolution entre l'indice **1 645** et le nouvel indice).

### Révision triennale

Les loyers commerciaux révisés entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 31 décembre 2017 ne peuvent augmenter au-delà de **2,58 %** (évolution entre l'indice **1 625** et le nouvel indice).

### Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 4<sup>e</sup> trimestre 2017 ne peut augmenter de plus de **9,46 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 4<sup>e</sup> trimestre 2008 (indice **1 523**).



## Prévenir le risque lié au virus de l'hépatite E (VHE) dans les produits à base de foie cru de porc

### ► CE QU'IL FAUT SAVOIR

#### L'hépatite E, qu'est-ce que c'est ?

L'hépatite E est une maladie due à un **virus transmissible à l'Homme par voie alimentaire** (aliments ou eau contaminés) et par transmission féco-orale.

Dans les pays industrialisés, **le principal réservoir du virus est le porc** et plus généralement les suidés (sangliers) et les cervidés (cerfs). L'infection chez le porc est asymptomatique (sans signes cliniques), mais le virus est excrété et circule largement dans les élevages.

#### Quels sont les effets sur la santé humaine ?

L'**incubation** chez l'Homme est **longue** : entre 2 et 8 semaines (40 jours en moyenne). **Les formes asymptomatiques sont fréquentes** (plus de la moitié des cas).

Quand la maladie se manifeste, **les symptômes ressemblent à ceux de l'hépatite A** : fièvre, fatigue, nausées, vomissements, anorexie et douleurs abdominales, souvent suivis par un ictère (jaunisse). L'évolution est le plus souvent spontanément favorable en 3 à 5 semaines.

Cependant, **l'hépatite E peut évoluer vers une forme fulminante** pouvant devenir chronique chez des personnes fragilisées du fait de traitements ou d'autres maladies ou nécessiter une transplantation du foie voire conduire au décès.

#### Quels sont les produits alimentaires à risque ?

Il s'agit des **foies de porc et produits à base de foie cru de porc consommés crus ou peu cuits** : figatelles, saucissons secs ou saucisses sèches de foie, foies salés séchés, quenelles de foie et saucisses de foie fraîches.

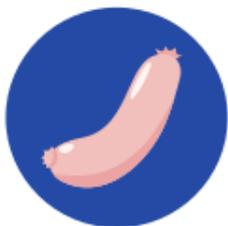
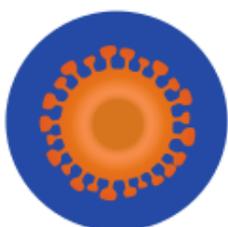
#### Que dit la réglementation ?

Le règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information du consommateur prévoit dans son article 9 que l'étiquetage des conditions d'utilisation du produit est obligatoire pour les denrées pré-emballées. Ainsi, **la mention « à consommer cuit à cœur » doit figurer de manière lisible sur l'étiquetage du produit.**

#### QUEL EST VOTRE RÔLE ?

Il est de la responsabilité des professionnels d'assurer l'information des consommateurs sur les conditions d'utilisation des denrées alimentaires afin de garantir un niveau élevé de protection de la santé publique et de prévenir la survenue de cas d'hépatite E, ce qui implique :

- pour **les denrées pré-emballées**, de **vérifier l'apposition de la mention « à consommer cuit à cœur »** sur les produits concernés ;
- pour **les denrées non pré-emballées** (vendues en vrac), d'**informer les consommateurs sur la nécessité d'une cuisson à cœur à 71°C pendant 20 minutes** (aspect non rosé à cœur) afin d'inactiver le virus. Cette recommandation est importante pour les populations à risque susceptibles de développer une forme grave comme les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes présentant déjà une maladie du foie.



#### POUR EN SAVOIR PLUS

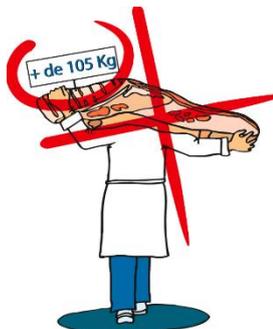
► Le site du ministère chargé de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/lhepatite-e-certains-aliments-risque>

► Le site du ministère chargé de la santé : [www.sante.gouv.fr/l-hepatite-e.html](http://www.sante.gouv.fr/l-hepatite-e.html)

► Le site de l'Institut de veille sanitaire (InVS) : [www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Hepatitis-virales/Hepatitis-E/Points-sur-les-connaissances](http://www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Hepatitis-virales/Hepatitis-E/Points-sur-les-connaissances)

# Prévention des risques professionnels en boucherie : un bilan encourageant !

## Évaluation des aides financières des CARSAT



Dans le cadre de ses actions en matière de prévention des risques professionnels, la CFBCT a signé une convention nationale d'objectifs (CNO) avec la Caisse nationale d'assurance maladie (CNAM) le 25 septembre 2013. D'une durée de 4 ans, cette convention a pris fin le 25 septembre dernier. Elle permettait aux entreprises rénovant leurs locaux en améliorant les conditions de travail des salariés de bénéficier d'un accompagnement technique et financier des CARSAT, via le montage d'un dossier appelé contrat de prévention.

L'évaluation de cette convention a été faite lors d'une réunion paritaire à la CNAM le 7 février dernier : **94 entreprises ont signé un contrat de prévention avec les CARSAT au cours des 4 années de la démarche. Cela représente 1 150 salariés qui ont vu leurs conditions de travail s'améliorer** (par l'installation d'un réseau de rail, pose d'un carrelage antidérapant, acquisition de matériels ergonomiques, création de fenêtres, mise en place d'une climatisation et d'une hotte aspirante, formation du personnel...).

**Le montant moyen de l'aide financière apportée est de 18 651 € par entreprise, pour un investissement total moyen de 66 988 €. La part prise en charge par les CARSAT s'élève donc, en moyenne, à 27,8 %. L'aide financière totale apportée à nos entreprises sur tout le territoire est de 1 753 174 €.**

**Consciente de l'importance d'une telle convention pour le métier, la CFBCT a émis le souhait d'en signer une nouvelle. Cette demande sera étudiée en réunion paritaire le 30 octobre 2018 à la CNAM. Les entreprises souhaitant rénover leurs locaux qui ne pourraient pas attendre cette signature peuvent s'engager dans un contrat TPE auprès de leur CARSAT.**

## Contrat TPE

Le contrat TPE vise la prévention des risques professionnels dans les entreprises ayant un effectif compris entre un et 49 salarié(s) et non couvertes par une CNO (convention nationale d'objectifs). Il fait partie des AFS (aides financières simplifiées), destinées à soutenir les actions des TPE et PME pour l'amélioration de la sécurité et des conditions de travail de leurs salariés. L'aide prend la forme d'une subvention, d'un montant maximum de 25 000 €.

Parmi les conditions d'attribution à respecter pour pouvoir prétendre à cette aide figure, notamment, le fait d'être à jour de ses cotisations sociales.

**Pour plus d'informations, la CFBCT invite les entreprises intéressées à contacter leur CARSAT (Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail) dont sont disponibles à l'adresse suivante [www.risquesprofessionnels.ameli.fr](http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr), rubrique contact.**



# Viandes racées : initiez vos clients aux plaisirs racés

Depuis son lancement en avril 2017, la campagne de communication « **Les viandes racées, initiez-vous aux plaisirs racés** », mise en place par la section bovins d'Interbev, rencontre un beau succès auprès du grand public, grâce à des diffusions régulières en radio et à un déploiement en points de vente. Les consommateurs interrogés ont en effet estimé en grande majorité que cette communication était à la fois **crédible** dans son message et **incitative** à la consommation.

C'est pourquoi « **les viandes racées** » **reviennent jusqu'au 26 avril à la radio**, à travers des chroniques sur les principales stations radios : France Bleu, France Inter, France Info, RTL, Europe 1, RMC...

**En juin, pour donner plus d'ampleur à cette communication, c'est dans les boucheries artisanales qu'on retrouvera les « viandes racées ».** Un kit d'animation complet sera ainsi envoyé aux 2 500 bouchers inscrits en début d'année. Chaque kit



contiendra différents outils pour animer et décorer le magasin : sacs kraft, papier emballage, mobile, vitrophanie...

Les bouchers inscrits recevront également une clé USB contenant l'ensemble des 15 films issus de la série « **Bienvenue au pays des viandes racées** », pour pouvoir les utiliser dans leur boutique équipée d'écran, ou sur leur page Facebook. Des films qui permettent au spectateur de sillonner la France, sur les terres d'élevage des viandes racées, et de partir à la rencontre d'artisans, d'éleveurs et de leur troupeau. Tous les sujets sont abordés : bien-être animal, conditions d'élevage, pâturage, paysage, qualité des viandes, traçabilité, conseils culinaires... Chaque vidéo apporte avec pédagogie et bonne humeur des éclairages simples et clairs sur les nombreuses interrogations des consommateurs.

Vous pouvez visionner les 15 films en vous rendant sur la page [www.la-viande.fr/webtv](http://www.la-viande.fr/webtv).

## Une nouvelle campagne radio pour le veau



La section veau d'Interbev prépare activement la belle saison 2018 : une campagne radio inédite sera ainsi diffusée sur les ondes au mois de mai, à l'occasion du veau de la Pentecôte.

L'objectif de cette campagne radio sera de faire émerger la présence à l'esprit de la viande de veau

auprès des consommateurs (et plus particulièrement les femmes de 35 ans et plus, cibles prioritaires de cette opération) en leur rappelant les atouts culinaires du veau.

En parallèle, un kit d'animation sera envoyé aux 2 500 bouchers inscrits en début d'année. Ces kits contiendront des supports de décoration (vitrophanie, drapeau...) et d'animation (fiches recettes, sacs kraft, papier boucher...), et ce, afin de stimuler les ventes.

# Les filles à côtelettes, le club des filles qui aiment la viande !



C'est le 26 février dernier, sur le stand « La viande, des métiers, une passion » au Salon de l'agriculture, qu'a été lancé le club des filles à côtelettes, en présence de Dominique Langlois, président d'Interbev et Jean-François Guihard, président de la CFBCT et de la commission communication transversale de l'interprofession.



et animatrice Luana Belmondo revendiquent leur liberté et affirment leur volonté de ne pas se laisser imposer le contenu de leur assiette, en posant fièrement avec leur plat préféré devant l'objectif des photographes du magazine Grand Seigneur (en kiosque actuellement, n° 11 – hiver 2018).

Le club des filles à côtelettes, c'est le premier club gourmand de filles (mais pas seulement) qui réunit des talents de la mode, du cinéma, de la cuisine, du sport et des médias, autour de l'amour partagé pour des viandes savoureuses, issues de l'excellence de la filière française.

Faisant un pied de nez aux diktats alimentaires et au « politiquement vegan », ces 20 personnalités féminines, parmi lesquelles la comédienne Lola Dewaere, la chanteuse Anggun ou encore la cuisinière

**Stars parmi les stars, Anne-Sophie et Marie-Laure Conjat-Bach, les désormais célèbres bouchères de Brive-la-Gaillarde, et également présidente et secrétaire du Syndicat de la boucherie de Corrèze, ont accepté d'intégrer le club des filles à côtelettes et de se prêter au jeu du shooting photo.** Deux autres professionnelles de la filière, Delphine Henniaux, éleveuse dans les Hauts-de-France, et Kelly Rault, responsable d'un atelier de transformation de viandes en Bretagne, complètent ce club des amoureuses de tendrons, bavettes, gigots, pots-au-feu et autres viandes en sauce.

## Le porc français : des kits d'animation encore disponibles !



Du 23 avril au 13 mai, le porc français sera à l'honneur avec la nouvelle communication déployée par Inaporc sur internet et les réseaux sociaux.

**Dans vos magasins, communiquez sur l'origine française de vos produits** (viande de porc et charcuteries) **grâce à un kit d'animation gratuit** comprenant des fiches

recettes et 50 livrets pédagogiques sur les morceaux du porc à distribuer à vos clients.

Une affiche a également été encartée dans La Boucherie Française d'avril.

**Pour recevoir votre kit GRATUIT, complétez et envoyez le bon de commande ci-joint avant le 11 avril ! Attention, les stocks sont limités, il reste une centaine de kits !**

**Envoyez ce bon de commande avant le 11 avril 2018.**

**Vous recevrez votre kit Le Porc Français campagne Printemps 2018 fin avril.**

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

Nom de l'entreprise: .....

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 Printemps Inaporc - 98 Boulevard Pereire - 75850 PARIS CEDEX 17

**Mail:** inaporc@boucherie-france.org

