

LA FÊTE MALGRÉ TOUT

Drôle d'ambiance. Le président s'en va au printemps, le Premier ministre part dès cet hiver. La menace d'attentats plane toujours. L'Union européenne bat de l'aile... Bref, les Français vont quand même festoyer et vous faire travailler. Comme d'habitude ? Moins bien ? Encore plus ? Tout est possible, tant il est vrai que ces fêtes annuelles de fin d'année surpassent tout.

En effet, aucun événement ne draine autant de clientèle, autant d'envie de faire une grande fête de la gastronomie.

La fête pour oublier ? Peut-être, mais ce n'est pas tout.

La fête surtout parce que Noël, fête de la Nativité, est le rappel des heureux moments de l'enfance en famille.

La fête pour beaucoup, ce sera la générosité aussi bien pour offrir un cadeau que pour offrir à sa famille et à ses proches un repas fin.

La parole est d'ores et déjà aux bouchers charcutiers traiteurs et aux boulangers pâtisseries. À eux de proposer l'excellence et de recevoir les commandes.

Que ce soit la fête religieuse de Noël ou la fête païenne du réveillon du 31 décembre, toutes deux appartiennent à nos racines françaises. Cultivons-les.

Dominique Unger



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

Bulletin d'information
Parution le 15 de chaque mois
Abonnement annuel : 50 € - le numéro : 5,00 €.

DANS CE NUMÉRO...

Commercial	3
Recouvrement amiable des créances.....	3
Social	4
Scrutin TPE 2016 en boucherie	4
Prévoyance complémentaire.....	4
Licenciement économique	4
Fiscal.....	5
Vente de fonds de commerce	5
Bail commercial	5
Réglementation	6
Opération fêtes de fin d'année : renforcement des contrôles	6
Produits préemballés.....	8
Amiante : repérage avant travaux obligatoire	12
Santé et sécurité au travail	13
Le défibrillateur cardiaque est-il obligatoire dans toutes les entreprises ?	13
Une nouvelle trame de document unique est disponible	14
Communication.....	17
Inaporc : des vidéos pour inciter à cuisiner du porc français !.....	17
La Viande, 1 idée par jour : un outil à s'approprier	17
Salon de l'agriculture, réservez vos places.....	18
Le foie gras lance la saison festive	18
Fêtes de fin d'année.....	18

Directeur de la publication :
Dominique Unger

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

Secrétariat :
Francine Le Moué, Savannah Rouyer

RECOUVREMENT AMIABLE DES CRÉANCES

Possibilité d'un recouvrement amiable de la petite créance avant le recours à la procédure simplifiée de recouvrement par un huissier de justice

La loi Macron a permis aux particuliers et aux entreprises de recourir à un huissier de justice pour recouvrer plus rapidement leurs petites créances civiles et commerciales (créance principale et intérêts) d'un montant inférieur à 4 000 €. Cette procédure simplifiée de recouvrement des petites créances peut se dérouler en moins de 30 jours. Elle permet d'obtenir un titre exécutoire permettant de recouvrer sa créance par l'intervention d'un huissier de justice, sans avoir à recourir au juge.

Le ministère de la Justice est interrogé pour savoir s'il est possible de prévoir, avant la délivrance du titre exécutoire par un huissier de justice, la mise en œuvre d'un recouvrement amiable par l'intervention d'une société de recouvrement ?

Le ministère de la justice répond que l'article R.125-7 du code des procédures civiles d'exécution (créé par le décret n° 2016-285 du 9 mars 2016), entré en application depuis le 1^{er} juin 2016 interdit tout paiement tant que l'issue de la procédure n'est pas connue. Dès lors, l'activité de l'huissier de justice dans le cadre de cette nouvelle procédure ne s'apparente pas à une activité de recouvrement amiable. L'objectif de cette procédure est uniquement de faciliter pour le créancier l'obtention d'un titre exécutoire pour les créances d'un montant modeste (jusqu'à 4 000 euros), en évitant le recours à la justice.

En conséquence, l'activité de recouvrement amiable peut se mettre en place avant l'établissement de tout type de titre exécutoire, qu'il s'agisse d'une décision judiciaire ou du titre qui peut désormais être délivré par les huissiers de justice dans le cadre de la procédure simplifiée de recouvrement des petites créances. En l'état actuel des textes, rien n'interdit donc au créancier de faire appel à une société de recouvrement amiable, avant d'envisager de recourir à cette nouvelle procédure simplifiée.

Réponse ministérielle, Debré, n° 20606, JO Sénat du 13 octobre 2016



Convention collective nationale

46,00 € TTC

90 pages, format 21 x 29,7 cm, sur un papier 90 g, dans un classeur rigide.

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



Affiche MRS

12,00 € TTC

(Matériels à risques spécifiques)

Affiche obligatoire rappelant les procédures à respecter dans le cadre du cahier des charges MRS.

Format 29,7 x 42 cm plastifié.



L'affiche : Code du travail

42,00 € TTC

Ce panneau est obligatoire dans les locaux de tout établissement employant des salariés. Les nouveautés sont dues à la recodification du Code de travail et discrimination, à la loi du 27 mai 2008 relative aux discriminations.

Format 45 x 60 cm, finition plastifiée.

BON DE COMMANDE

Nom : _____ Prénom : _____

Raison sociale : _____ Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

Mail : _____ Tél. : _____

Commande : _____

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

SEPETA

SCRUTIN TPE 2016 EN BOUCHERIE

Après la rencontre des partenaires sociaux réunis au sein du Haut Conseil du dialogue social lundi 14 novembre, au cours duquel le calendrier a été débattu avec les organisations syndicales et patronales, et après la séance de ce jour de la commission nationale des opérations de vote (CNOV), qui réunit l'ensemble des organisations syndicales candidates au niveau national, le gouvernement a décidé que ce scrutin **se déroulerait du 30 décembre 2016, le cadre légal l'imposant, au 13 janvier 2017, et jusqu'au 20 janvier 2017 pour les électeurs d'Outre-mer.**

Décret n° 2016-1594 du 24 novembre 2016, paru au journal officiel du 26 novembre 2016 reportant les dates du scrutin concernant la mesure de l'audience des organisations syndicales auprès des salariés des entreprises de moins de onze salariés.

PRÉVOYANCE COMPLÉMENTAIRE

La privation induite de prévoyance doit être réparée

Un employeur avait notifié à un salarié la rupture de son contrat de travail le 28 septembre. Le 12 décembre suivant, le salarié subissait un accident vasculaire cérébral grave, constituant une rechute d'un accident du travail au sein d'une précédente entreprise.

Le salarié avait saisi les juges avec, parmi ses demandes, la prise en charge de son accident par l'organisme assurant la prévoyance de l'entreprise. Les juges du fond avaient rejeté sa demande, considérant que la relation de travail avait été rompue le 28 septembre et qu'à la date de son AVC, le salarié ne faisait plus partie des effectifs.

La Cour de cassation ne suit pas les juges du fond. Elle rappelle que le salarié, dont le contrat de travail est rompu, demeure dans les effectifs de l'entreprise jusqu'à la fin de son préavis. Or, dans cette affaire, à la date de la rupture de son contrat de travail, le salarié ne se trouvait en réalité plus en période d'essai, de sorte que l'employeur ne pouvait s'affranchir des règles du licenciement. C'est donc à tort que le salarié avait été privé du bénéfice du préavis et s'était retrouvé exclu des effectifs à la date de son accident.

L'employeur devait donc assumer son erreur et réparer intégralement le préjudice que le salarié avait subi du fait de l'absence de prise en charge, par la prévoyance de l'entreprise, de l'accident dont il avait été victime pendant une période qui aurait dû être celle de son préavis. L'affaire devra donc être rejugée.

Cass. soc. 10 novembre 2016, n° 15-10936 D

LICENCIEMENT ÉCONOMIQUE

Prorogation du contrat de sécurisation professionnelle

Le contrat de sécurisation professionnelle (CSP) constitue la principale mesure d'accompagnement des salariés licenciés pour motif économique dans les entreprises de moins de 1000 salariés et des entreprises en redressement ou liquidation judiciaire.

L'actuelle convention régissant ce dispositif, datée du 26 janvier 2015, doit expirer le 31 décembre 2016. C'est dans ce contexte qu'un avenant a été signé par les partenaires sociaux prorogeant le terme de cette convention au plus tard jusqu'au **30 juin 2018.**

VENTE DE FONDS DE COMMERCE

La publication des ventes de fonds de commerce dans un JAL rétablie

La loi pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques a simplifié la procédure applicable aux ventes de fonds de commerce par la suppression de la publication de la vente dans un Journal d'annonces légales (JAL). Seule demeure obligatoire l'inscription au Bulletin officiel des annonces civiles et commerciales (BODACC). La proposition de loi visant à renforcer la liberté, l'indépendance et le pluralisme des médias, prévoit le rétablissement de cette publication (TA n° 820, art. 21). Lorsque la loi ainsi modifiée entrera en vigueur, les obligations de publicité relatives aux ventes du fonds de commerce, prévues uniquement au BODACC, seront de nouveau complétées par une publication dans un journal habilité à recevoir les annonces judiciaires et légales.

Proposition de loi visant à renforcer la liberté, l'indépendance et le pluralisme des médias, TA n° 820

BAIL COMMERCIAL

Prescription de l'action du locataire en fixation du loyer du bail renouvelé

Dans le cadre d'un bail commercial poursuivi au-delà de son échéance, le locataire adresse, le 2 octobre 2009, au bailleur une demande de renouvellement moyennant un certain loyer (inférieur au loyer en vigueur). Le bailleur restant muet à cette demande, le locataire saisit, le 21 février 2012, le juge des loyers commerciaux en fixation du prix du bail renouvelé. Ce dernier déclare l'action prescrite. En effet, la demande de renouvellement du bail date du 2 octobre 2009, or la réglementation prévoit que le bail renouvelé prend effet au premier jour du trimestre civil suivant la demande de renouvellement, soit le 1^{er} janvier 2010. L'action en fixation du loyer du locataire est donc prescrite car il a saisi le juge le 21 février 2012, soit 2 ans et un mois après le renouvellement du bail. Le locataire, mécontent, se pourvoit en cassation. Il prétend que, faute d'avoir contesté le prix qu'il a proposé dans les 3 mois de la notification de la demande en renouvellement, il appartient au bailleur, en désaccord sur le prix proposé, de saisir le juge dans un délai de 2 ans.

La Cour de cassation rejette son interprétation : l'action du preneur en fixation du prix du bail commercial renouvelé est soumise à la prescription biennale. Le locataire aurait donc dû saisir le juge en fixation du loyer dans un délai de 2 ans à compter du 1^{er} janvier 2010 soit jusqu'au 1^{er} janvier 2012. Ce n'était pas au bailleur à engager cette action.

Cass. civ., 3e ch., 20 octobre 2016, n° 15-19940



Retrouvez les sur : www.sepeta.fr

OPÉRATION FÊTES DE FIN D'ANNÉE : RENFORCEMENT DES CONTRÔLES

Comme chaque année, à l'occasion des fêtes de fin d'année, la DGAL et la DGCCRF lancent une opération visant le contrôle de l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires.

Cette campagne **s'achèvera le 6 janvier 2017**.

L'objectif essentiel de cette Opération fêtes de fin d'année (OFFA) est de s'assurer que les professionnels du secteur alimentaire respectent la réglementation sanitaire en vigueur, et ce même s'ils ont une surcharge de travail pendant cette période.

Les inspecteurs de la DD(CS)PP (Direction départementale de la (cohésion sociale) et de la protection des populations) vérifieront particulièrement les points suivants :

- l'hygiène des manipulations des denrées et le comportement du personnel ;
- la propreté et le respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ;
- l'état des matières premières (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites d'utilisation, provenances autorisées : ateliers agréés ou dérogataires, matières premières autorisées...) ;
- la conservation des étiquetages des produits déconditionnés ;
- le respect des températures réglementaires (denrées froides et denrées chaudes) et la surcharge éventuelle des chambres frigorifiques et des meubles de détention et de vente des produits surgelés ;
- **la formation du personnel aux règles générales d'hygiène des aliments et à leur application** ;
- la sécurité du consommateur et le risque environnemental (**traçabilité**, additifs, étiquetage de sécurité relative aux **allergènes** ou à la santé...).

L'opération sera opportunément mise à profit pour réaliser les objectifs de prélèvements microbiologiques prévus par le « Plan de contrôle de la qualité microbiologique des denrées animales ou d'origine animale ». Les produits festifs les plus sensibles seront principalement ciblés.

Des contrôles sanitaires seront également effectués **sur les viandes de gibier sauvage cédées directement par le chasseur**.

Les contrôles porteront sur le respect des modalités de commercialisation du gibier selon les différents circuits, notamment en ce qui concerne la traçabilité, l'hygiène de la détention et de la manipulation du gibier non dépouillé, la conformité des fiches d'examen initial et la réalisation effective avant mise sur le marché de la recherche de trichine sur les sangliers remis.

Dans le cadre des contrôles, il sera également porté une attention particulière sur les **moyens de transport** :

- l'hygiène des denrées transportées (ex : transport concomitant de gibiers non dépouillés ou plumés avec d'autres denrées non protégées) ;
- le respect des températures de conservation des denrées transportées, avec la vérification de la correspondance entre l'étiquetage des produits et leur état physique constaté (congelés ou frais) ;

RÉGLEMENTATION

- la traçabilité effective des denrées transportées sur la base des informations minimales exigibles sur la nature des denrées transportées et leurs points d'expédition et de destination (bons de livraison) ;
- la conformité technique des engins de transport des denrées.

Dans le cas des camions transportant du gibier non dépouillé, les points vérifiés en particulier seront : l'identification individuelle du gros gibier et par lot du petit gibier, la disponibilité des fiches d'examen initial ainsi que l'absence de risque de contamination des autres produits par la venaison.

Chez les fabricants de **conserves**, les vérifications porteront notamment sur :

- la disponibilité d'un autoclave correctement équipé et soumis à une maintenance régulière ;
- la formation du ou des opérateur(s) en charge de la fermeture des conditionnements et de la conduite de l'autoclave, opérations requérant une haute technicité ;
- la validation des barèmes de stérilisation et l'enregistrement des traitements thermiques appliqués ;
- la maîtrise des étapes de fermeture des conditionnements (contrôle de l'étanchéité) et de stérilisation (respect du ou des barème(s)) et la vérification de l'application d'actions correctives adaptées en cas de détection d'une non-conformité ;
- les résultats des tests de stabilité.

Les ventes ambulantes sur les **marchés** et notamment les **marchés de Noël** représentent une priorité de ces contrôles, qui porteront sur :

- le respect des conditions de température et des dates limites de consommation (DLC) ;
- la sécurité de certaines denrées alimentaires spécifiques ;
- les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires.

Pour le secteur de la **restauration commerciale** et notamment celle qui propose des repas «spéciaux» pour les fêtes de Noël ou du premier de l'an, les résultats des contrôles des années passées dans ce secteur ont permis de relever notamment que l'hygiène de manipulation des denrées est à améliorer, au regard notamment de la proportion relativement limitée d'établissements conformes en matière de plan de nettoyage/désinfection et de procédures d'hygiène du personnel. Outre les exigences spécifiques aux produits, les contrôles porteront plus particulièrement sur ces points d'amélioration, ainsi que sur la vérification de la mise en place effective du plan de maîtrise sanitaire.

Les manquements récurrents qui seront contrôlés sont :

- les conditions de congélation non conformes ;
- les produits à DLC dépassée ;
- les huiles de friture impropres à la consommation ;
- la non-conservation de l'emballage d'origine des matières premières.



Un numéro vert « SOS contrôles » est à votre disposition auprès de votre syndicat. L'objectif est de vous apporter une assistance téléphonique directe et vous aider à répondre au service de contrôle.

Suivez également l'actualité du métier sur les pages internet **du pôle d'innovation de la boucherie**, l'ARDATmv : www.ardat.boucherie-france.org.

RÉGLEMENTATION

PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Les nouvelles obligations à venir en matière d'étiquetage

✓ La déclaration nutritionnelle : obligatoire au 13 décembre 2016

Pour rappel, le règlement Inco n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires est entré en application le 13 décembre 2014. Ce règlement a pour objectif de simplifier, clarifier et harmoniser ces informations à l'échelle européenne.

Parmi les nouveautés importantes de ce règlement figure l'obligation d'inscrire la déclaration nutritionnelle de la denrée alimentaire dans le cas des produits préemballés.

La déclaration nutritionnelle inclut les éléments suivants : la valeur énergétique, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel pour 100 g ou 100 ml, ou dans une portion. L'ensemble de ces informations doit figurer dans le même champ de vision, dans un tableau lisible placé sur l'emballage ou sous forme linéaire faute de place suffisante sur celui-ci.

La déclaration est obligatoire pour les produits préemballés constitués de 2 ingrédients minimum (tels que les farces, viandes marinées etc.) tandis qu'une pièce de viande non transformée n'est pas concernée.

Voici un exemple de présentation (l'ordre des informations doit être respecté) :



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (ou 100 ml)	
Énergie (kJ/kcal)	
Matières grasses (g)	
Dont acides gras saturés (g)	
Glucides (g)	
Dont sucres (g)	
Protéines (g)	
Sel (g)	

Pour déterminer ces valeurs, vous pouvez :

- recourir aux services d'un laboratoire qui procèdera à l'analyse d'échantillons du produit concerné ;
- les calculer à partir des fiches techniques de matières premières et données des différentes tables nutritionnelles existantes en vous appuyant sur des logiciels spécifiques prévus à cet effet.

Afin d'assurer une bonne lisibilité, un critère de taille de caractères a été fixé à 1,2 mm. Si la face la plus grande de l'emballage présente une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère minimum est réduite à 0,9 mm.

N'hésitez pas à contacter l'ARDATmv au 01 40 53 47 50 afin de vous aider et répondre à toutes vos questions.

Une formation sur le thème traçabilité et allergènes a également été mise en place depuis fin 2014. Contactez l'ENSMV pour plus de renseignements au 01 53 17 15 09.

RÉGLEMENTATION

PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Les nouvelles obligations à venir en matière d'étiquetage

✓ Indication de l'origine des viandes : l'expérimentation à partir du 1^{er} janvier 2017

Le décret n° 2016-1137 mettant en place une expérimentation de l'étiquetage obligatoire de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients entrera en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2017 et sera applicable jusqu'au 31 décembre 2018.

Le décret rend obligatoire l'indication de l'origine du lait ainsi que du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients dans des denrées alimentaires transformées préemballées et prévoit, à l'issue de sa durée d'application, la communication d'un rapport d'évaluation transmis à la Commission européenne, sur la base duquel pourra être envisagée la pérennisation du dispositif.

Pour un produit contenant plus de 8 % de viande, l'origine de la viande incorporée sera obligatoire. Cette mesure concernera les viandes bovines, porcines, ovines, caprines et de volailles utilisées en tant qu'ingrédients dans des denrées alimentaires transformées préemballées.

L'indication de l'origine de l'ingrédient viande devra figurer soit dans la liste des ingrédients, immédiatement après le nom de l'ingrédient concerné soit dans une note au bas de cette liste. Cette indication comprend pour chaque catégorie de viande :

- « **Pays de naissance** : (nom du pays de naissance des animaux) » ;
- « **Pays d'élevage** : (nom du pays où a eu lieu l'élevage des animaux) » ;
- « **Pays d'abattage** : (nom du pays où a eu lieu l'abattage des animaux) ».

Il sera possible d'étiqueter « Origine : (nom du pays) », « origine : UE » et « origine : hors UE » lorsqu'une catégorie de viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans la même zone géographique.

Autre simplification introduite dans ce décret, il sera possible d'étiqueter par exemple « Origine : UE » lorsque la catégorie de viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un seul OU plusieurs pays... ce qui ne garantit pas une réelle information au consommateur !

Les denrées alimentaires préemballées, légalement fabriquées ou commercialisées avant son entrée en vigueur, dont l'étiquetage n'est pas conforme à ses dispositions, peuvent être mises en vente, vendues ou distribuées à titre gratuit jusqu'à épuisement des stocks et au plus tard jusqu'au 31 mars 2017.

N'hésitez pas à contacter l'ARDATmv au 01 40 53 47 50 afin de vous aider et répondre à toutes vos questions.

LES MORCEAUX DE VIANDE BOVINE
PRIX AU KILOGRAMME

1. Filet	11. Doyelle	21. Roud de gîte
2. Face-bite	12. Nœuds	22. Roud de tranche
3. Flanchet	13. Bœuf de tranche	23. Côte
4. Culot	14. Plat de tranche	24. Côte à la noix
5. Cote	15. Basses côtes	25. Paleron
6. Roud de tranche	16. Macreuse à bifteck	26. Caillet
7. Supplément bovine	17. Macreuse à bifteck	27. Macreuse à bifteck
8. Bœuf d'arrosage	18. Macreuse à bifteck	28. Macreuse à bifteck
9. Paire	19. Macreuse à bifteck	29. Macreuse à bifteck
10. Arrosage	20. Macreuse à bifteck	30. Macreuse à bifteck

LES MORCEAUX DE VIANDE DE VEAU
PRIX AU KILOGRAMME

1. Filet	11. Doyelle	21. Roud de gîte
2. Face-bite	12. Nœuds	22. Roud de tranche
3. Flanchet	13. Bœuf de tranche	23. Côte
4. Culot	14. Plat de tranche	24. Côte à la noix
5. Cote	15. Basses côtes	25. Paleron
6. Roud de tranche	16. Macreuse à bifteck	26. Caillet
7. Supplément bovine	17. Macreuse à bifteck	27. Macreuse à bifteck
8. Bœuf d'arrosage	18. Macreuse à bifteck	28. Macreuse à bifteck
9. Paire	19. Macreuse à bifteck	29. Macreuse à bifteck
10. Arrosage	20. Macreuse à bifteck	30. Macreuse à bifteck

LES MORCEAUX D'AGNEAU
PRIX AU KILOGRAMME

1. Filet	11. Doyelle	21. Roud de gîte
2. Face-bite	12. Nœuds	22. Roud de tranche
3. Flanchet	13. Bœuf de tranche	23. Côte
4. Culot	14. Plat de tranche	24. Côte à la noix
5. Cote	15. Basses côtes	25. Paleron
6. Roud de tranche	16. Macreuse à bifteck	26. Caillet
7. Supplément bovine	17. Macreuse à bifteck	27. Macreuse à bifteck
8. Bœuf d'arrosage	18. Macreuse à bifteck	28. Macreuse à bifteck
9. Paire	19. Macreuse à bifteck	29. Macreuse à bifteck
10. Arrosage	20. Macreuse à bifteck	30. Macreuse à bifteck

LES MORCEAUX DE PORC
PRIX AU KILOGRAMME

1. Cote (Haut) mignon	11. Paleron	21. Roud de gîte
2. Cote (Haut) schine	12. Cote (Haut) schine	22. Roud de tranche
3. Carré (côtes premières)	13. Carré (côtes premières)	23. Côte
4. Jambon	14. Jambon	24. Côte à la noix
5. Jambonneau	15. Jambonneau	25. Paleron
6. Epave	16. Epave	26. Caillet
7. Pointe	17. Pointe	27. Macreuse à bifteck
8. Cote (Haut) mignon	18. Cote (Haut) mignon	28. Macreuse à bifteck
9. Cote (Haut) schine	19. Cote (Haut) schine	29. Macreuse à bifteck
10. Carré (côtes premières)	20. Carré (côtes premières)	30. Macreuse à bifteck

www.sepeta.fr

SACS PLASTIQUE OBLIGATION AU 1^{ER} JANVIER 2017

« Sacs autres que les sacs de caisse »

Initialement prévue pour le 1^{er} janvier 2016, l'entrée en vigueur du décret sur l'interdiction des sacs de caisse en plastique à usage unique, qu'ils soient gratuits ou payants, a eu lieu le 1^{er} juillet 2016. Depuis le 1^{er} juillet 2016, tous les sacs de caisse doivent être réutilisables. À partir du 1^{er} janvier 2017, de nouvelles obligations concerneront les sacs autres que les sacs de caisses.

Les sacs « autres que les sacs de caisse » sont utilisés pour emballer une denrée alimentaire en vrac, c'est-à-dire les sacs qui sont directement en contact avec la denrée et qui ne sont pas considérés comme des sacs de caisse. Ils sont concernés par l'obligation entrant en vigueur au 1^{er} janvier 2017.

À partir du 1er janvier 2017, ces sacs devront :

- être d'une épaisseur supérieure à 50 microns ;
- être biosourcés et compostables s'ils sont d'une épaisseur inférieure à 50 microns.

Le décret précise que la teneur minimale en matière biosourcée de ces sacs devra être de 30 % à partir du 1^{er} janvier 2017, 40 % à partir du 1^{er} janvier 2018, 50 % à partir du 1^{er} janvier 2020 et 60 % à partir du 1^{er} janvier 2025.

Enfin, dans l'attente d'un texte européen pour identifier les sacs en plastique biodégradables et compostables, un marquage sera apposé indiquant que :

- le sac peut être utilisé pour le compostage domestique (en précisant la référence à la norme correspondante) ;
- le sac peut faire l'objet d'un tri au sein d'une collecte séparée de biodéchets et ne doit pas être abandonné dans la nature ;
- ou dans les autres cas, il peut être réutilisé.

Le marquage précisera également la teneur en matière biosourcée du sac et la référence à la norme qui permet de la déterminer.

Sanctions

Les sanctions prévues sont définies dans l'article L. 171-8 du code de l'environnement (qui régit la police de l'environnement). Le contrevenant est mis en demeure de respecter la réglementation. En cas de non-respect de cette mise en demeure, il est passible des sanctions administratives prévues à cet article ou des sanctions pénales prévues à l'article L. 173-1 du code de l'environnement (II-5°).

Ces sanctions administratives ou pénales ne sont pas spécifiques à la réglementation relative à l'interdiction de certains sacs en plastique.

RÉGLEMENTATION

L'affiche suivante mise en place par le ministère résume les dispositions du décret.

Le décret relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des sacs en matière plastique à usage unique a été publié au Journal officiel le 31 mars 2016. Explications.

POURQUOI ?

5 milliards de sacs en plastique à usage unique sont distribués en caisse chaque année en France.

12 milliards sont consommés pour d'autres usages en dehors des caisses.

80% sont importés, majoritairement d'Asie. Ces sacs ont un impact sur les émissions de gaz à effet de serre.

75% des déchets en mer sont en plastique (en majorité des sacs)*.

86% des espèces de tortues marines sont impactées*. Elles ingèrent les sacs qu'elles confondent avec des méduses.

94% des estomacs d'oiseaux de mer du Nord, contiennent du plastique*.

*Source : Commission européenne

QUAND ? EN 2 TEMPS

1^{er} JUILLET 2016

Tous les sacs distribués en CAISSE seront réutilisables.

1^{er} JANVIER 2017

EN DEHORS DES CAISSES, (pesée des fruits et légumes, fromage à la coupe, viande, poisson...), les sacs seront en papier ou en plastique biosourcé compostable en compostage domestique.

OÙ ? CHEZ MON COMMERÇANT

FRUITS / LÉGUMES
sac en papier, sac biosourcé compostable en compostage domestique

POISSONNERIE
sac biosourcé compostable en compostage domestique

À LA CAISSE
cabas à roulettes, sac à dos et sac plastique réutilisable

ET CE SERA COMME ÇA DANS TOUS LES COMMERCEs

SUPERMARCHÉ BOUCHERIE MARCHÉ PHARMACIE LIBRAIRIE PARFUMERIE...

TRUCS & ASTUCES

À la boulangerie, évitez de prendre un sac juste pour un sandwich

Avec les gros légumes, collez l'étiquette ici

Avez-vous vraiment besoin d'un sac ?

ET HOP! Pensez à avoir toujours avec vous un sac réutilisable

À la pharmacie, glissez la boîte de médicaments dans votre sac à main

Gardez dans votre cabas à roulettes vos sacs de fruits et légumes pour vos prochaines courses

www.developpement-durable.gouv.fr
@ecologieenergie
France Écologie Énergie

MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA MER

RÉGLEMENTATION

NOUVELLE RÉGLEMENTATION OBLIGATOIRE : MÉDIATION DE LA CONSOMMATION

Une directive européenne impose la mise en place de dispositifs de médiation dans les litiges de consommation dans tous les États membres et pour tous les secteurs d'activité.

Cette directive, transposée en France, oblige les professionnels à proposer à leurs clients consommateurs une procédure de médiation gratuite (donc prise en charge par l'entreprise). À cet effet, les entreprises doivent désigner une personne physique ou morale figurant sur la liste des médiateurs établie par la Commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la consommation (CECM).

Pour répondre à cette obligation, la CFBCT s'est engagée avec la CGAD, qui a signé un accord de partenariat avec Medicycs (centre de médiation et de cyber-services de règlement amiable des huissiers de justice). Un tarif de médiation adapté a été convenu avec Medicycs, qui offre ainsi des tarifs attractifs en comparaison à d'autres médiateurs. Les coûts s'élèvent à 60 € HT pour une e-médiation et à 300 € HT pour une médiation sur mesure.

Par ailleurs, dans le cas d'une souscription à une assurance de protection juridique professionnelle à la MAPA (par l'intermédiaire d'un contrat groupe via le syndicat professionnel si le service est proposé, ou à titre individuel dans le cadre d'un contrat Multirisque professionnel), la MAPA s'engage à prendre en charge – pour les adhérents de la Confédération – les frais induits par les procédures de médiation via Medicycs. Cette prise en charge s'effectuera dans les limites prévues dans l'accord avec Medicycs et les tarifs mentionnés ci-dessus, sans augmentation de tarif de cette assurance.

Un article complet sur le sujet sera diffusé dans La Boucherie Française de janvier 2017.

AMIANTE : REPÉRAGE AVANT TRAVAUX OBLIGATOIRE

La Direction générale du travail (DGT) souhaite rappeler l'actualité juridique en vigueur en matière d'amiante. En effet, **l'article 113** de la loi relative au travail, à la modernisation du dialogue social et à la sécurisation des parcours professionnels ajoute **un nouvel article au code du travail, l'article L. 4412-2, sur le repérage amiante avant travaux.**

Désormais, le donneur d'ordre, le maître d'ouvrage ou le propriétaire d'immeubles a **l'obligation de faire rechercher la présence d'amiante**, préalablement à toute opération (travaux) entraînant des risques d'exposition des travailleurs à l'amiante. Cette recherche donne lieu à un document mentionnant, le cas échéant, la présence, la nature et la localisation de matériaux ou de produits contenant de l'amiante.

Les modalités d'application de cette mesure (exemptions, conditions de compétences des techniciens chargés de procéder au repérage, modalités techniques de repérage...) seront précisées par décret en Conseil d'État.

Dans l'attente de ces textes, les dispositions de l'article R. 4412-97 du code du travail, qui fixent actuellement l'obligation de repérage des matériaux contenant de l'amiante sur la base de l'obligation d'évaluation des risques du donneur d'ordre, par la mise en œuvre des principes généraux de prévention, **demeurent en vigueur.**

Le fait pour le donneur d'ordre, le maître d'ouvrage ou le propriétaire de ne pas se conformer aux obligations prévues à l'article L. 4412-2 et aux dispositions réglementaires prises pour son application est passible d'une **amende maximale de 9 000 €.**

LE DÉFIBRILLATEUR CARDIAQUE EST-IL OBLIGATOIRE DANS TOUTES LES ENTREPRISES ?

C'est ce que certains démarcheurs tentent actuellement de faire croire, pour réaliser des ventes forcées.

Nous vous mettons en garde contre ce genre de personnes : ne signez rien, n'achetez aucun matériel ni prestation sous le fait de la pression, voire de la menace.

Prenez le temps de vous retourner, exigez un temps de réflexion, et dans le doute appelez votre syndicat professionnel, nous sommes à votre disposition. Nous vous aiderons peut-être à ne pas vous faire arnaquer et nous pourrions mettre en garde tous les adhérents.



Quoi qu'il en soit, un seul mot d'ordre : ne communiquez jamais vos coordonnées bancaires par téléphone ou internet !

La liste des sites qui vont devoir s'équiper d'un défibrillateur cardiaque fait actuellement l'objet d'une proposition de loi en cours d'examen.

Cette loi vise à rendre obligatoire l'installation d'un défibrillateur automatisé externe (DAE) sur certains sites qui restent à définir : lieux rassemblant de nombreuses personnes, centres commerciaux...

À la lecture des débats, il apparaît clairement que l'objectif n'est pas de mettre un défibrillateur à chaque coin de rue, mais de favoriser un maillage pertinent et une couverture optimale du territoire.

Pour autant, l'UPA a décidé d'engager une action afin de demander que puissent être précisés dans le texte les caractéristiques des établissements recevant du public (ERP) qui seront soumis à l'obligation d'installation ou les éléments visant à sortir explicitement du champ de l'obligation le commerce de proximité.

L'UPA va également attirer l'attention des parlementaires sur le fait que la proposition de loi ne fait pas mention des coûts induits par cette disposition, qu'il s'agisse des coûts d'acquisition des DAE, mais également des coûts de maintenance et de formation, et qu'il est essentiel d'en tenir compte afin de ne pas alourdir les charges pesant sur le commerce de proximité.

La réglementation actuelle n'impose pas la présence d'un tel équipement dans nos entreprises.

La CFBCT suit l'évolution de ce dossier avec la plus grande vigilance. Nous vous communiquerons les informations nécessaires dès qu'elles seront disponibles.

Pour une connaissance rapide des actualités du métier, n'oubliez pas de consulter régulièrement le site internet de votre organisation professionnelle nationale :

www.boucherie-france.org



UNE NOUVELLE TRAME DE DOCUMENT UNIQUE EST DISPONIBLE

Depuis plusieurs années, la CFBCT propose une trame de document unique (DU) pour évaluer les risques professionnels spécifiques au métier. L'objectif de cet outil (grille d'autodiagnostic) est de réduire les accidents du travail et les maladies professionnelles.

Ce document, régulièrement mis à jour, notamment en fonction des évolutions réglementaires, fait aujourd'hui l'objet d'une nouvelle version intégrant les 10 facteurs de risques définis dans le cadre du Compte pénibilité*.

Nous vous invitons à vous rapprocher de votre syndicat départemental pour vous le procurer.

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

**Suite à plusieurs réunions de la Commission paritaire sur le sujet, il semblerait que les activités exercées dans notre profession soient en dessous des seuils d'exposition aux facteurs de pénibilité tels qu'ils sont définis par les textes de loi (voir tableau ci-contre). Dans cette nouvelle version du document unique, les employeurs disposent d'un tableau leur permettant de lister les salariés et de préciser s'ils sont, ou non, concernés par l'un ou plusieurs des 10 facteurs de pénibilité. Votre comptable est susceptible de vous demander un tel tableau afin d'identifier les éventuels salariés pouvant bénéficier de l'ouverture d'un compte pénibilité, ce, en vue de leur déclaration auprès de la Caisse de retraite, déclaration à faire au plus tard le 31 janvier 2017 par le biais de la déclaration annuelle des données sociales DADS ou de la déclaration sociale nominative (DSN) à partir de 2017.*

Pour plus de détails, appelez le 3682 ou consultez le site internet du gouvernement www.preventionpenibilite.fr.





**Compte
Prévention
Pénibilité**

*Tout savoir sur vos droits et démarches
liés au Compte prévention pénibilité*



**Vous êtes
employeur**

La pénibilité, qu'est-ce qui change ?

Les grands principes

Mon entreprise est-elle concernée ?

Mes obligations

Mes échéances

Développer la prévention

Echanger avec les salariés



**Vous êtes
Salarié**

Les droits des salariés

La formation professionnelle

La validation de trimestres retraite

Le passage à temps partiel



**Vous êtes
Employeur**

La déclaration de la pénibilité

DSN, DADS et DTS

Les cotisations

Mes démarches



**Vous êtes
Partenaires**

Qui sommes-nous ?

Documentation

Effectuez une recherche

OK

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Critères et seuils de pénibilité		
Facteurs de pénibilité	Intensité minimale	Durée minimale
Interventions ou travaux exercés en milieu hyperbare (haute pression)	1 200 hectopascals	60 interventions ou travaux/an
Travail de nuit *	1 heure de travail entre minuit et 5h	120 nuits/an
Travail en équipes successives alternantes (travail posté en 5x8, 3x8...)	Minimum 1 heure de travail entre minuit et 5h	50 nuits/an
Travail répétitif caractérisé par la répétition d'un même geste, à une fréquence élevée et sous cadence contrainte	• 15 actions techniques ou plus pour un temps de cycle inférieur ou égal à 30 secondes • 30 actions techniques ou plus par minute pour un temps de cycle supérieur à 30 secondes, variable ou absent	900 heures/an
Manutentions manuelles de charges lourdes	• Lever ou porter plus de 15 kg • Pousser ou tirer des charges plus de 250 kg • Se déplacer, prendre au sol ou à une hauteur située au dessus des épaules des charges de plus de 10 kg	600 heures/an
Postures pénibles (position accroupie ou à genoux)		900 heures/an
Vibrations mécaniques	• Vibrations de 2,5 m/s² transmises aux mains ou aux bras • Vibrations de 0,5 m/s² transmises à l'ensemble du corps	450 heures/an
Agents chimiques dangereux (ACD)	Seuil déterminé pour chacun d'eux dans une grille d'évaluation fixée par arrêté	
Températures extrêmes (sans tenir compte des températures extérieures)	• en-dessous de 5°C • au-dessus de 30°C	900 heures/an
Bruit	81 décibels pendant 8h	600 heures/an
	crête de 135 décibels	120 fois/an



POCHONS

Carton de 1 000 pochons.
Dimensions : largeur 20 cm,
hauteur 28 cm,
soufflets 9 cm, épaisseur 50 g,
impression 3 couleurs.

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



POCHONS FOND PLAT

Carton de 500 pochons.
Dimensions : largeur 18 cm,
hauteur 34 cm, fond plat et
soufflets 11 cm, épaisseur 60 g,
impression 2 couleurs.

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

POIGNÉES TORSADÉES

Carton de 200 sacs.
Dimensions : largeur 32 cm,
hauteur 31 cm,
soufflets 20 cm (permet de
recevoir une boîte à viande ou
des barquettes traiteur),
épaisseur 110 g, poignées
torsadées rouges, impression
2 couleurs.

Nombre de cartons	Poignées torsadées
1	97,00 € TTC
2	186,00 € TTC
3	276,00 € TTC
4	363,00 € TTC
5	450,00 € TTC



POIGNÉES PLATES

Carton de 250 sacs.
Dimensions : largeur 26 cm,
hauteur 33 cm, soufflets 10 cm,
épaisseur 70 g,
poignées plates noires,
impression 3 couleurs.

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



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 ».

Poignées torsadées et sacs réutilisables : sur le recto et le verso un bandeau noir avec l'inscription « artisan boucher », dans un soufflet : « 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 ». Dans l'autre soufflet : « Pourquoi votre artisan boucher a du cœur ? Parce qu'il fait vivre le cœur de son quartier. Parce qu'il aime son produit. Parce qu'il en parle avec amour. Parce que sa viande est tendre à cœur. Parce qu'il privilégie les relations avec sa clientèle. Parce qu'il a à cœur de la satisfaire. Parce qu'il est boucher de métier et artisan de cœur », plus la mention : « avec ce sac kraft 100 % recyclable, votre artisan boucher participe à la protection de l'environnement ».

RÉUTILISABLES

Nombre de cartons	Réutilisables « AB »
1	198,00 € TTC
2	392,00 € TTC
3	583,00 € TTC
4	771,00 € TTC
5	950,00 € TTC



Nombre de cartons	Cabas grand modèle
1	153,00 € TTC
2	300,00 € TTC
3	438,00 € TTC
4	560,00 € TTC
5	685,00 € TTC



CABAS GRAND MODÈLE

Carton de 100 sacs.
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, poignées (2 longueurs :
pour être porté à la main ou à l'épaule),
pochette à pression à l'intérieur,
sangles porte-bouteille.

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

INAPORC : DES VIDÉOS POUR INCITER À CUISINER DU PORC FRANÇAIS !

En fin d'année 2016, le porc français est reparti en campagne pour séduire les consommateurs.



Cette campagne, d'une durée de trois semaines, s'est tenue du 12 novembre au 3 décembre 2016 en presse quotidienne régionale, sur des sites internet de cuisine (le Journal des femmes, Cuisine actuelle) et sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram).

Et pour inciter les internautes à cuisiner du porc français, Inaporc s'est associé au site Demotivateur Food, dédié à la cuisine et très en vogue auprès des jeunes, pour proposer des recettes simples, rapides et modernes.

Retrouvez dès à présent une de ces vidéos en suivant ce lien :

<https://www.facebook.com/demotivateurFood/videos/1199007216856972/>

Pour relayer cette campagne dans votre magasin, les affiches sont toujours téléchargeables gratuitement depuis l'espace « adhérents » du site www.boucherie-france.org. **Soyez nombreux à afficher ces visuels dans votre boutique, pour faire savoir à vos clients que vous proposez du porc français !**

N'hésitez pas également à vous rendre sur le site de l'interprofession porcine Inaporc : www.leporc.com. Vous y trouverez toute l'actualité de la filière ainsi que de délicieuses recettes à conseiller à vos clients !

LA VIANDE, 1 IDÉE PAR JOUR : UN OUTIL À S'APPROPRIER

Dans le cadre de la signature « la Viande, 1 idée par jour », nous vous rappelons que des vitrophanies et des stickers sont disponibles sur simple demande à la CFBCT (dans la limite des stocks disponibles).

Cette signature, imaginée par les professionnels de la filière Élevage et viandes afin de redonner sa juste place à la viande dans les repas, rappelle aux consommateurs que la viande, par sa diversité, sa qualité et sa saveur, répond à leurs attentes en leur permettant des repas faciles ou sophistiqués, seul ou à deux, pour tous les jours ou pour recevoir la famille ou les amis...



Pour mettre en place cette démarche et véhiculer le message, tous les bouchers sont invités à utiliser le logo librement et sans engagement, sur leur site internet, fiches recettes, prospectus... Le logo et sa charte graphique sont disponibles en téléchargement sur la base pros viandes d'Interbev : <http://baseprosviandes.interbev.fr>, ou sur demande à la CFBCT. De par sa forme, ses couleurs et son sourire, ce logo symbolise la **diversité des viandes**, la **variété des idées** mais aussi le **plaisir** et la **festivité**.

Et retrouvez des idées recettes, conseils et informations utiles à transmettre à vos clients en vous rendant sur le site www.laviande1ideeparjour.fr. Chaque jour, une nouvelle idée pour bien consommer la viande.



SALON DE L'AGRICULTURE, RÉSERVEZ VOS PLACES

La 54^{ème} édition du Salon de l'agriculture se tiendra au parc des expositions de la porte de Versailles à Paris, **du 25 février au 5 mars 2017**.

La thématique choisie, « **L'agriculture : une passion, des ambitions** », donnera l'occasion d'aborder toutes les composantes du secteur : formation, savoir-faire, métiers, innovations..., et rythmera ces 9 jours de célébration de l'agriculture française. L'égérie de cette nouvelle édition est une bretonne pie-noir âgée de 6 ans : Fine !

Réservez dès à présent vos places et bénéficiez du tarif préférentiel de **7,70 € TTC la place** (plein tarif : 14 € TTC), réservé aux adhérents de notre organisation professionnelle ! Pour commander vos places, contactez Laura Serrano par mail : l.serrano@boucherie-france.org.

Clôture des commandes le 18 janvier 2017.

LE FOIE GRAS LANCE LA SAISON FESTIVE

Fin novembre 2016, à quelques semaines des fêtes de fin d'année, le foie gras s'est mis en scène sur les écrans de télévision (TF1, France TV, C8, BFM...) dans un spot publicitaire signé « Offrez du foie gras, on s'en souviendra ! ».

Cette signature rappelle que le foie gras est un produit de grande qualité qui a de la valeur, parce que servir du foie gras est une attention généreuse, parce que le foie gras offre des plaisirs gourmands toujours surprenants qui nous émerveillent : quand on déguste du foie gras, on s'en souvient...

C'est le CIFOG, le comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras, qui est à l'origine de cette communication. En parallèle de la diffusion TV, une forte présence sur les réseaux sociaux permet de réunir la communauté des fans de foie gras. Sur la **page Facebook** et le **compte Twitter**, les internautes sont invités à découvrir chaque semaine des recettes, conseils culinaires, actus... à propos de ce produit d'exception de la gastronomie française.

Si vous souhaitez relayer cette communication dans votre magasin, vous pouvez télécharger le visuel de l'affiche via l'espace « adhérents » du site www.boucherie-france.org.

Et pour ceux qui voudraient en savoir plus, deux sites web sont à leur disposition :

- www.lefoiegras.fr, qui invite l'internaute à découvrir tous les secrets du foie gras, ses origines, ses meilleures recettes, mais aussi à aller à la rencontre des producteurs.
- www.elevage-gavage.fr, qui reprend les sujets importants de la filière et délivre une information de qualité sur les modes de production des palmipèdes à foie gras.



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

À l'occasion des fêtes de fin d'année, et pour rappeler aux clients qu'un bon festin se prépare avec son artisan boucher, la CFBCT met à disposition de ses adhérents une affiche qui leur permettra de valoriser leur savoir-faire.

Cette affiche est diffusée par l'intermédiaire de *La Boucherie Française* de décembre 2016. Elle est également téléchargeable via l'espace « adhérents » du site www.boucherie-france.org.



Offrez du
FOIE GRAS
ON S'EN SOUVIENDRA !



Pour plus d'informations sur la tradition culturelle et gastronomique du Foie Gras :
www.leblogdufoiegras.com / www.lefoiegras.fr