

# I N F 1 5

## Réglementation

### Rappel : état/entretien des locaux et matériels

Suite aux nombreuses non-conformités relevées dans plusieurs rapports de la DDPP, il est important de vous rappeler la nécessité d'assurer la maintenance et l'entretien de l'état général de propreté de vos locaux.

Une attention particulière doit être apportée aux points suivants :

- l'absence de condensation en surplomb des denrées nues : Entretien des hottes et extracteurs (fonctionnement et propreté) ;
- présence d'une aération/ventilation adaptée dans des zones de manipulation des denrées : Entretien des systèmes de ventilation (fonctionnement et propreté) ;
- des locaux adaptés à l'activité (capacité, matériaux adaptés au nettoyage et désinfection), par exemple :
  - › vérifier l'absence de carrelage cassés, de peinture écaillée, de surfaces non lisses ne permettant pas un nettoyage et une désinfection aisé et efficace et plus globalement de surfaces dégradées...,
  - › éliminer toute présence de bois (à l'exception des billots),
  - › vérifier l'absence de rouille dans les locaux et le matériel,
  - › maintenir les denrées protégées, lors de la circulation dans des locaux « non adaptés » susceptibles de représenter une source de contamination ou en zone extérieure,
  - › mise à disposition de sur-chaussures pour traverser une cour, ou toutes zones extérieures

au laboratoire pour ne pas contaminer le sol de ce dernier.

Dans le cas où les locaux ne permettent pas une séparation dans l'espace des circuits (locaux déjà existants, petites entreprises...), le chevauchement des circuits peut être compensé par la mise en place de la marche en avant dans le temps. Ainsi la production sera organisée pour que les opérations les plus contaminantes et à risque soient réalisées en fin de journée, et suivies d'un nettoyage et d'une désinfection appropriés.

De même, une enceinte unique de stockage peut être acceptée, tolérée, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection adéquate des denrées.

Un local réservé aux légumes terreux (non décontaminés) est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, toutefois l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques fermés. Aucun produit ne doit se trouver au sol.

### Cas particulier : les hottes d'extraction

Plusieurs syndicats nous ont fait remonter la demande de la DDPP de leur département d'un contrôle annuel des hottes d'extraction.

Ce contrôle est bien obligatoire une fois par an que ce soit pour la sécurité des aliments ou la prévention des risques.

En effet le non entretien d'une hotte et de son conduit peut avoir de graves conséquences comme malheureusement l'incendie qui s'est déclaré, début

août, dans une pizzeria à Paris suite à l'accumulation de graisse dans le conduit.

La DDPP s'appuie sur les attendus du vademecum\* remise directe pour noter cette exigence lors d'un contrôle :

### **Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée**

*Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)*

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
Vérifier la capacité des systèmes d'aération et d'extraction : → demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte. → vérifier la capacité d'extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille. → vérifier l'entrée d'air en partie basse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.</li><li>• Une casquette au niveau de la hotte est préconisée de façon à capter tout le flux et éviter la condensation au plafond.</li><li>• Lors du fonctionnement de l'extracteur, l'entrée d'air neuf doit être suffisante pour éviter de mettre la cuisine en dépression et d'attirer un flux polluant (la hotte a double flux peut être une solution adaptée).</li></ul>

*\* Pour rappel, les vademecums sont des documents qui guident l'inspecteur de la DDPP dans la conduite de son contrôle, permettant ainsi une harmonisation des méthodes d'inspection.*

## **Accessibilité**

### **Simplification des demandes de mise aux normes pour certains ERP de 5<sup>e</sup> catégorie**

Un arrêté du 23 juillet 2018, publié au journal officiel le 20 septembre, simplifie les demandes de mise aux normes



accessibilité de certains établissements recevant du public (ERP) de 5<sup>e</sup> catégorie, à savoir les commerces de proximité et les locaux des professions libérales.

Rappel : les propriétaires et exploitants dont l'ERP ne répondait pas, au 31 décembre 2014, aux exigences d'accessibilité, étaient tenus d'élaborer un agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP), ou calendrier des aménagements nécessaires.

Le ministère de la Transition écologique et solidaire a récemment reconnu que cette procédure peut s'avérer difficile à mettre en œuvre pour certains des plus petits établissements, ceux dits de cinquième catégorie (nos boucheries charcuteries notamment), par manque de moyens humains, techniques et financiers.

De ce fait, certains de ces ERP ne sont toujours pas entrés dans le dispositif des Ad'AP et s'exposent à des sanctions pénales et/ou administratives.

C'est pour répondre aux besoins et spécificités de ces entreprises qu'a été publié l'arrêté du 23 juillet 2018 qui prévoit un nouveau Cerfa simplifié et pédagogique de demande de mise aux normes accessibilité (Cerfa 15797\*01). Le recours à ce dossier simplifié est optionnel, le demandeur pouvant toujours utiliser le Cerfa actuel 13824\*03.

Le Cerfa est disponible auprès des syndicats départementaux et téléchargeable depuis la page hygiène/sécurité du site de la CFBCT. Il comporte 15 pages, mais l'essentiel de son contenu consiste en des explications et conseils.

**Si à ce jour nous n'avez réalisé aucune démarche pour la mise aux normes Accessibilité de votre entreprise, nous vous invitons à consulter ce dossier le plus rapidement possible, ce, afin vous mettre en règle avec la loi en vigueur.**

## **Événement**

### **MAF 2019**

Le concours « un des Meilleurs apprentis Boucher de France » 2019 aura lieu les 7 et 8 avril 2019 au CFA de Rouen (Seine-Maritime).

Les stages Promo jeunes organisés à l'ENSMV, 37 boulevard Soult à Paris, auront lieu aux dates suivantes :

- préparation aux sélections régionales :
  - › du 9 au 11 janvier,
  - › du 16 au 18 janvier,
  - › du 23 au 25 janvier,
  - › du 30 janvier au 1<sup>er</sup> février,
  - › du 6 au 8 février,
  - › du 13 au 15 février ;
- préparation à la finale nationale :
  - › du 6 au 8 mars,
  - › du 20 au 22 mars.



## Rabelais des jeunes talents



La 7<sup>e</sup> édition de la **cérémonie des « Rabelais des jeunes talents »** aura lieu **le lundi 12 novembre 2018** au Grand Rex à Paris.

Organisée par la CGAD, la Confédération générale de l'alimentation en détail, cette grande soirée de remise de prix vise à promouvoir les métiers de l'alimentation en récompensant de jeunes talents issus de 11 professions : boucher, boulanger, charcutier et traiteur, chocolatier, épicier/caviste/bio, crémier-fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur/spécialiste en produits biologiques, restaurateur. Ces jeunes, reconnus pour leur dextérité, leur créativité et leur motivation, se verront remettre le trophée des Rabelais des jeunes talents au cours d'une soirée dédiée à la gastronomie française, à l'artisanat et au commerce de proximité.



Pour la catégorie « boucher », ce sont les **trois lauréats du concours du « un des meilleurs apprentis boucher de France » 2017** qui recevront le trophée des Rabelais des jeunes talents, en présence de Jean-François Guihard, Président de la CFBCT. Seront ainsi récompensés Gabin Benoit-Faisandier (Haute-Loire), Axel Contat (Haute-Savoie) et Antonin Launay (Loire-Atlantique). Comme les précédents lauréats, ils auront à cœur de représenter fièrement la profession et surtout, l'avenir du métier.

## Deuxièmes championnats d'Europe des produits tripiers

La Confrérie rochelaise de la tête de veau en partenariat avec la Confédération nationale de la triperie française (CNTF), organise les **10 et 11 novembre 2018** le **deuxième championnat d'Europe** de :

- la meilleure recette créative de tête de veau ;
- la meilleure recette créative de ris de veau ;
- la meilleure recette festive de produits tripiers.

Le concours se déroulera dans le cadre du Salon de la Gastronomie au Parc des Expositions de La Rochelle (Charente-Maritime).

**Ces championnats sont ouverts aux artisans, ouvriers salariés** exerçant au moins une des professions suivantes, tripiers, charcutiers, traiteurs, bouchers, cuisiniers et aux apprentis en BAC PRO et en BTS se préparant à une de ces professions.

Les bulletins d'inscription accompagnés du règlement (en pièces jointes) devront parvenir entre le 22 octobre et le 6 novembre à l'association, et les recettes détaillées par écrit et conditionnées en barquettes ou verrines de 400 g au minimum entre le 6 et le 9 novembre.

Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau, Concours Gastronomique  
PARCOCEAN - 1, rue Henri BARBUSSE  
17000 La Rochelle

Chaque Championnat sera doté de plusieurs prix destinés à consacrer les qualités des meilleures préparations :

- le 1<sup>er</sup> grand prix international, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> grand prix international,
- le 1<sup>er</sup> grand prix national, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> grand prix national,
- le 1<sup>er</sup> prix national, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> prix national.

La proclamation des résultats aura lieu au plus tard 8 jours après la fin du concours.

Le palmarès pourra être consulté sur Facebook et sur le site internet de la Confrérie : [www.tetedeveaurochelaise.fr](http://www.tetedeveaurochelaise.fr).

Les prix seront remis le dimanche 20 janvier 2019 à l'occasion du chapitre annuel de la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau dans les salons du Restaurant du Casino à-Châtelailon-Plage.

## Santé et sécurité au travail

### Nouvelle version de la liste des revêtements de sol antidérapants

La CNAM vient de diffuser une nouvelle version (datée de juillet 2018) de la liste des revêtements de sol antidérapants (carrelages et résines).

Cette liste, établie conjointement par les services de santé au travail et d'hygiène, référence des revêtements garantissant :

- une bonne adhérence au sol (pour limiter le risque d'accident du travail par glissade) ;
- une facilité d'entretien (indispensable pour les entreprises du secteur alimentaire).

Rappel : es chutes et glissades représentent 7 % des accidents du travail du métier (derrière les manutentions, 26 % et l'usage des couteaux et scies, 56 %).

Les professionnels intéressés par cette liste peuvent la consulter/télécharger depuis la page hygiène/sécurité du site internet de la CFBCT ou la demander à leur syndicat départemental.

Il est possible de faire remonter aux services de la CNAM des remarques et questions relatives aux revêtements de sols référencés. Pour ce faire une adresse mail est à privilégier : [listesolscnam@carsat-normandie.fr](mailto:listesolscnam@carsat-normandie.fr).

**En cas de projet de rénovation/changement du sol de votre entreprise, nous vous conseillons, si possible, d'attendre la prochaine signature d'une convention entre la CNAM et la CFBCT (fin 2018-début 2019). Cette convention (CNO) permettra en effet aux entreprises rénovant leurs locaux de bénéficier d'un appui financier et technique des CARSAT, moyennant le respect de conditions et après négociations. Une notice technique expliquant les démarches nécessaires est en cours d'élaboration. Elle sera diffusée à tous les adhérents via un prochain numéro du journal La Boucherie Française.**

### Nouveau type de démarchage : document unique

Nous vous mettons en garde contre un nouveau type de démarchage, au sujet du document unique cette fois. Ce démarchage se fait sous la forme d'un courrier qui se veut très officiel pour intimider (voir la copie de ce courrier en illustration de l'article).

Il ne faut en aucun cas y donner suite.



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

830145550 / FR / 2018

Article 121-3 du Code Pénal  
Article 223-1 du Code Pénal  
Articles 221-6 à 221-19 du Code Pénal

#### LETTRE DE RAPPEL

Bonjour,

Un courrier de rappel vous a été adressé récemment dans le cadre d'évaluation obligatoire des risques resté sans réponse de votre part. Nous vous rappelons que l'évaluation des risques professionnels relève de la responsabilité de l'employeur, et s'inscrit dans le cadre de son obligation générale d'assurer la sécurité des salariés (articles L.4121-1, L.4121-2 et L.4121-3 du Code du travail et articles 121-3, 221-6 à 221-19 et 223-1 du Code pénal).

Dans le cadre de la nouvelle réglementation en vigueur et dans le cadre de l'évaluation obligatoire des risques, tout chef d'entreprise ayant plus d'un salarié est obligé d'établir et de tenir à jour un document unique de sécurité, le DUERP (Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels). L'absence d'annexe obligatoire au DUERP peut être sanctionnée de 15.000 à 25.000 euros d'amende et prise en considération dans le cadre de procédure pénale à l'encontre de l'employeur.

Aussi, dans le cadre d'une procédure de vérification de sécurité et notamment électrique, veuillez prendre contact avec un agent de la DGS1 par courriel à : [securite@dgsi-cdha.fr](mailto:securite@dgsi-cdha.fr)

Tout dirigeant d'entreprise portant ou tentant de porter atteinte aux règles de sécurité se rendra coupable du délit d'entravé dont mention sera notifiée au Procureur de la République (Article 121-3 du Code pénal modifié par loi n°2000-647 du 10 juillet 2000 - art.1 JORF 11 juillet 2000).

Cordialement,

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Pour le Ministre,  
Pour le Procureur de la République,  
Pour la Commission,  
Le Greffier en chef,

JOUR COPIE CERTIFIÉE CONFORME  
Le Greffier en chef

**Nous vous rappelons que la CFBCT élabore et tient à la disposition des adhérents depuis de nombreuses années une trame de document unique spécifique aux risques professionnels du métier. Cet outil est disponible auprès des syndicats départementaux et téléchargeable sur le site de la CFBCT (espace adhérent).**

Dans ce courrier de démarchage, il est par ailleurs fait allusion au contrôle obligatoire des installations électriques.

Nous vous rappelons le partenariat de la CFBCT avec Bureau Veritas Pro à ce sujet, partenariat qui permet aux adhérents de bénéficier d'une ristourne de 15 % sur toutes les prestations commandées en ligne sur le site [pro.bureauveritas.fr](http://pro.bureauveritas.fr) en renseignant le code avantage CFBCT2018.

BUREAU VERITAS **pro**

La conformité de vos installations en quelques clics

## Commercial

### Loyers commerciaux (ILC)

L'indice des loyers commerciaux publié par l'Insee est de **112,59** pour le **2<sup>e</sup> trimestre 2018**.

#### Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 2<sup>e</sup> trimestre 2017 et le 2<sup>e</sup> trimestre 2018 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> avril et le 30 juin 2018 ne peuvent augmenter au-delà de **3,88 %** (évolution entre l'indice **108,38** et le nouvel indice).

#### Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 2<sup>e</sup> trimestre 2018 ne peut augmenter de plus de **9,84 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 2<sup>e</sup> trimestre 2009 (indice **102,50**).

1 <sup>er</sup> tr. 09	102,73	1 <sup>er</sup> tr. 12	107,01
<b>2<sup>e</sup> tr. 09</b>	<b>102,50</b>	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	4 <sup>e</sup> tr. 14	108,47
1 <sup>er</sup> tr. 12	107,01	1 <sup>er</sup> tr. 15	108,32
2 <sup>e</sup> tr. 12	107,65	<b>2<sup>e</sup> tr. 15</b>	<b>108,38</b>
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	4 <sup>e</sup> tr. 16	108,91
1 <sup>er</sup> tr. 14	108,50	1 <sup>er</sup> tr. 17	109,46
2 <sup>e</sup> tr. 14	108,50	<b>2<sup>e</sup> tr. 17</b>	<b>110,00</b>
3 <sup>e</sup> tr. 14	108,52	3 <sup>e</sup> tr. 17	110,78
4 <sup>e</sup> tr. 14	108,47	4 <sup>e</sup> tr. 17	111,33
1 <sup>er</sup> tr. 15	108,32	1 <sup>er</sup> tr. 18	111,87
<b>2<sup>e</sup> tr. 15</b>	<b>108,38</b>	<b>2<sup>e</sup> tr. 18</b>	<b>112,59</b>
3 <sup>e</sup> tr. 15	108,38		
4 <sup>e</sup> tr. 15	108,41		

### Loyers commerciaux (ICC)

1 <sup>er</sup> tr. 09	1 503	1 <sup>er</sup> tr. 12	1 617
<b>2<sup>e</sup> tr. 09</b>	<b>1 498</b>	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	4 <sup>e</sup> tr. 14	1 625
1 <sup>er</sup> tr. 12	1 617	1 <sup>er</sup> tr. 15	1 632
2 <sup>e</sup> tr. 12	1 666	<b>2<sup>e</sup> tr. 15</b>	<b>1 614</b>
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	4 <sup>e</sup> tr. 16	1 645
1 <sup>er</sup> tr. 14	1 648	1 <sup>er</sup> tr. 17	1 650
2 <sup>e</sup> tr. 14	1 621	<b>2<sup>e</sup> tr. 17</b>	<b>1 664</b>
3 <sup>e</sup> tr. 14	1 627	3 <sup>e</sup> tr. 17	1 670
4 <sup>e</sup> tr. 14	1 625	4 <sup>e</sup> tr. 17	1 667
1 <sup>er</sup> tr. 15	1 632	1 <sup>er</sup> tr. 18	1 671
<b>2<sup>e</sup> tr. 15</b>	<b>1 614</b>	<b>2<sup>e</sup> tr. 18</b>	<b>1 699</b>
3 <sup>e</sup> tr. 15	1 608		
4 <sup>e</sup> tr. 15	1 629		

L'indice du coût de la construction publié par l'Insee est de **1 699** pour le **2<sup>e</sup> trimestre 2018**.

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*).

#### Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 2<sup>e</sup> trimestre 2017 et le 2<sup>e</sup> trimestre 2018 augmente de **2,10 %** (évolution entre l'indice **1 664** et le nouvel indice).

#### Révision triennale

Les loyers commerciaux révisés entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 juin 2018 ne peuvent augmenter au-delà de **5,27 %** (évolution entre l'indice **1 614** et le nouvel indice).

#### Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 2<sup>e</sup> trimestre 2018 ne peut augmenter de plus de **13,42 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 2<sup>e</sup> trimestre 2008 (indice **1 498**).



### Un espace téléchargement à votre disposition !

Nous vous rappelons que de nombreux supports de communication sont disponibles en téléchargement depuis votre espace adhérent, sur le site internet de la CFBCT [www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org).

En vous connectant à cet espace, vous pourrez notamment télécharger des « kits digitaux » vous permettant de communiquer sur les réseaux sociaux (vos pages Facebook par exemple) en parallèle des animations en magasin (veau, bœuf, porc, produits tripiers, etc.).

Vous pourrez également télécharger les différentes vidéos réalisées dans le cadre des concours MAF, CIJB (concours européen) et WBC (championnats du Monde) ou encore les documents relatifs aux thématiques allergènes, sécurité ou encore gaspillage alimentaire.

**Cet espace est fait pour vous ! N'hésitez pas à vous en servir !**

Munissez-vous dès-à présent de votre identifiant et de votre mot de passe (indiqués sur votre carte syndicale), et rendez-vous sur l'espace adhérent du site [www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org).

### Made in viande 2018 : retour en images !

Lors de la quatrième édition des Rencontres Made in viande, ce sont près de 1 200 professionnels qui ont ouvert leurs portes, dont 670 artisans bouchers dans le cadre de l'animation spécifique « **24 h chez mon artisan boucher by Made in viande** » ! Une belle réussite !



Au total, cette opération a permis de récolter 670 retombées presse, cumulant ainsi 2 h 20 de temps

d'antenne en TV/radio valorisant la filière viande et ses professionnels engagés et motivés.

Encore un grand merci à tous ceux qui œuvrent à la réussite de cet événement annuel et de cette opportunité de valoriser le travail quotidien des hommes et des femmes de la filière élevage et viande !

En attendant l'édition 2019, découvrez le clip de l'édition 2018 en vous rendant sur la Web TV du site [www.la-viande.fr](http://www.la-viande.fr).

### Nouvelle communication sur l'agneau

« **L'agneau : l'essayer, c'est l'adorer !** » c'est le nouveau slogan de la campagne de communication en faveur de la viande d'agneau, menée par les filières ovines française,



britannique et irlandaise ! Co-financée par l'Europe pour une durée de 3 ans (2018-2021), cette communication est déployée dans quatre pays : France, Angleterre, Irlande et Allemagne.

L'objectif est simple : **séduire de la jeune génération et lui faire déguster la viande d'agneau autrement.** Trop souvent réservée aux repas de fêtes, la viande d'agneau se cuisine pourtant facilement au quotidien : cuisson rapide, recettes faciles... Les 25-35 ans, aussi appelés les « millennials », sont en effet adeptes du « manger vite et « manger bien », et partisans du plat unique et des apéritifs dinatoires. Des attentes auxquelles la viande d'agneau se prête très bien !

Cette communication s'attachera également à répondre aux nombreuses questions des « millennials » sur les conditions de production, en rappelant les atouts de l'élevage ovin en Europe, et l'importance de son maintien pour nos territoires.

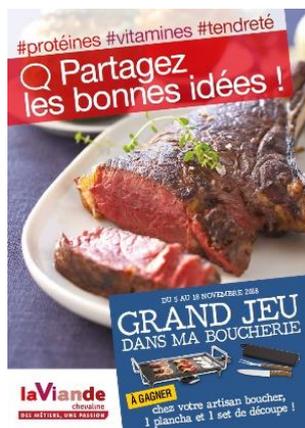
Pour répondre à ce double objectif, la filière ovine lance donc une vaste opération de communication, qui se déploie sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et YouTube). Des partenariats avec des réseaux sociaux « Food » et la diffusion de vidéos (film, recettes) sont également prévus. Enfin, un événement d'une semaine à Lille, la « Lamb week » verra la mise à l'honneur de la

viande d'agneau à la carte d'une sélection de restaurants Lillois.

Visualisez dès-à présent le nouveau film publicitaire de la filière ovine en vous rendant sur le site [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr).

## La viande chevaline bientôt à l'honneur dans les boucheries artisanales

Pour valoriser la viande chevaline et ses nombreux atouts auprès du grand public, la section équine d'Interbev lance une vaste opération de communication intitulée « **Partagez les bonnes idées !** ».



Ainsi, **du 5 au 18 novembre**, une semaine « **viande chevaline dans ma boucherie** » sera organisée dans les boucheries dites « mixtes » (les boucheries conventionnelles qui proposent un rayon viande chevaline) et dans les boucheries chevalines. 250 points de vente recevront ainsi un nouvel exemplaire du **kit de communication** diffusé en 2016-2017, contenant des éléments de décoration aux couleurs de la campagne (affiche, vitrophanie, fiches recettes, pique-prix). Les participants recevront également un **kit d'animation** spécifique contenant une affichette, une urne, des bulletins jeu et des dotations (une plancha et un set de découpe), afin de mettre en place une animation « jeu-concours » dans le magasin et stimuler les ventes ! **Une façon sympathique de sensibiliser les clients à cette viande tendre et excellente pour la santé !**

*À noter : ces kits d'animation seront envoyés systématiquement aux points de vente ayant reçu le kit d'animation « viande chevaline » en 2016 et 2017.*

## Embarquez pour un « Very goût de tripes » !

C'est reparti pour un tour ! La commission Produits tripiers d'Interbev a lancé la **18<sup>e</sup> édition** de **l'incontournable opération**

« **Novembre, le mois des produits tripiers** » !

Durant tout le mois, la communauté du « **5<sup>e</sup> quartier** » invitera les Français, qu'ils soient amateurs, initiés, gourmands ou simples curieux, à découvrir, ou redécouvrir, ces morceaux pleins de saveurs sur le thème du voyage. **Profitez de cette opération pour les mettre à l'honneur dans votre vitrine et initier vos clients à leurs subtilités !**



Pour accompagner les bouchers dans ce tour du monde, des kits d'animation seront envoyés aux bouchers s'étant montrés intéressés par cette opération. Chaque kit contiendra une affiche, 200 livrets recettes et 10 sacs en toile à offrir aux clients.

Et grâce à une **tournée exceptionnelle** dans cinq grandes villes de France (Paris, Dijon, Lyon, Montpellier et Rennes), du 13 au 22 novembre, le public pourra découvrir des recettes venues du monde entier, grâce à des démonstrations/dégustations proposées par des duos chefs/artisans !

**Novembre le mois des produits tripiers, édition 2018**, c'est aussi : une mise à l'honneur dans près de 900 restaurants, une belle visibilité médiatique (reportages TV, chroniques radio, articles de presse...), des jeux et des infos sur le site Internet [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com) et sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter (@GoûtdeTripes) et Instagram (@produitstripiers).

**En novembre, les produits tripiers vont vous faire voyager !**

### Désignation de l'OPCA PEPSS par la CCPNI de la Boucherie

Les partenaires sociaux de la branche de la boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie-hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers ont désigné, jeudi 11 octobre, l'OPCA des Professions de l'Entreprise de Proximité et de Ses Salariés (PEPSS) en qualité d'opérateur de compétences.

Cet accord est conclu dans le cadre de la réforme de la formation professionnelle et de l'apprentissage prévue par la loi 2018-771 relative à la Liberté de choisir son avenir professionnel, et notamment son article 39 qui prévoit la création d'opérateurs de compétences se substituant aux actuels OPCA.

La Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) se félicite de cet accord pour lequel elle a entrepris, dès 2017, des échanges avec ses partenaires sociaux.

Il s'inscrit dans la logique des travaux menés par l'U2P et les familles qui la composent, avec l'appui de l'APCMA, afin de constituer l'OPCA PEPSS, soutenu dès le début par la CFBCT qui a notamment appuyé le projet lors d'un entretien avec le cabinet de la ministre du Travail en juillet.

Le rapport Marx-Bagorski a conforté la position de la CFBCT qui entend continuer à jouer un rôle moteur dans les semaines et mois à venir.

À ce titre, la Boucherie est la première branche de l'alimentation de détail à avoir désigné l'OPCA PEPSS et appelle les autres branches à la rejoindre.

Pour Jean-François GUIHARD, président de la CFBCT : « dans le cadre de cette réforme ambitieuse et nécessaire portée par le Gouvernement, notre branche a fait un choix judicieux pour ses salariés et employeurs ».

Le secteur de la Boucherie représente un total de 80 000 emplois parmi lesquels on dénombre 37 000 salariés et 10 000 apprentis. Deux chiffres en constante augmentation depuis une dizaine d'années.

### Edouard Philippe condamne la « criminalité » des actes perpétrés par des militants végans.

Le député LR de l'Ain, Damien Abad, a interrogé Edouard Philippe hier lors de la séance de questions au Gouvernement sur ses intentions concernant la violence des actes perpétrés par des militants anti-viande.

Le Premier Ministre a dénoncé « des actes scandaleux, inexcusables, criminels » avant de préciser qu'« ils déclencheront l'ensemble des moyens prévus par la loi pour les réprimer et pour les sanctionner ».

Pour consulter l'échange entre le député Abad et le Premier ministre, [cliquer-ici](#).

### Jean-François Guihard, cosignataire d'une tribune face aux violences des anti-viande

Ouest France a publié une tribune adressée au Président de la République et cosignée par plusieurs représentants des filières agricoles et alimentaires, dont Jean-François Guihard, président de la CFBCT.

Vous pouvez consulter la tribune [en cliquant ici](#).

### Le Figaro, vent debout contre le véganisme

**LE FIGARO**

Après le très bel éditorial de Guillaume Roquette dans le Figaro Magazine du 6 juillet, le Figaro de ce weekend (quotidien le plus diffusé en France) a consacré un dossier spécial « aux dérives violentes du mouvement vegan » (titre du quotidien).

Vous trouverez ci-joint l'éditorial du journal qui a notamment publié une interview du philosophe Alain Finkielkraut qui s'oppose frontalement au véganisme.

## Violences contre des boucheries-charcuteries : le ministre de l'Agriculture reprend la parole

Le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, a de nouveau condamné les violences commises par des antispécistes, notamment contre les bouchers, tout en assurant que le bien-être animal est un sujet pris en compte par les filières agricoles comme par le gouvernement. "Les phénomènes antispécistes qui parcourent la France sont des actes de violence que je dénonce avec la plus grande fermeté", a-t-il déclaré lors d'un déjeuner avec la presse agricole. "Il y a des amalgames qui sont intolérables, et notamment entre ce qui se passe dans les abattoirs et la Shoah, c'est absolument abject et innommable. Tout ne peut pas être permis", a-t-il asséné. "Ceux qui se sont livrés à des exactions sur les boucheries, les charcuteries, doivent être retrouvés et sanctionnés, et d'ailleurs (...) une surveillance renforcée a été mise en place auprès de ces magasins parce que les bouchers aujourd'hui ne peuvent pas travailler la peur au ventre", a assuré le ministre. Les bouchers et charcutiers "font un travail formidable et exigeant. Ils créent de l'emploi, animent nos quartiers et bien souvent aussi nos communes rurales", a rappelé M. Travert. Pour le ministre de l'Agriculture, il "doit y avoir un débat" sur la bien traitance animale, mais "il faut revenir à un peu de raison". "Aujourd'hui en France, nous devons avoir des débats respectueux des uns et des autres, bienveillants, et non pas des débats basés sur la violence, l'anathème, comme ça devient de plus en plus fréquent sur les réseaux sociaux ou vous avez un étalage de haine", indique-t-il. Dans le cadre de plans de filières mis au point à la suite des Etats généraux de l'alimentation les interprofessions travaillent sur le sujet. "Les discussions peuvent parfois être difficiles, mais les interprofessions n'occultent aucun sujet pour être aux rendez-vous qui sont les nôtres sur le bien-être animal", car "c'est aussi répondre à une demande de la société, des consommateurs", a expliqué M. Travert.

### Loi Pacte

La loi Pacte réforme plusieurs dispositions qui concernent les entreprises artisanales :

- elle permet une création d'entreprise 100 % en ligne en créant une plateforme unique en ligne en



remplaçant les sept réseaux de centres de formalités des entreprises et sera l'unique interface pour les créateurs d'entreprises, ainsi, les démarches sont simplifiées et les coûts à la création d'entreprise réduits (mis en place progressivement à l'horizon 2021) ;

- elle supprime l'obligation pour les créateurs d'entreprises artisanales de suivre de manière obligatoire le S.P.I. (stage de préparation à l'installation) et le rend désormais simplement facultatif ;
- elle tend à mieux protéger les conjoints des chefs d'entreprises qui travaillent dans l'entreprise en les contraignant désormais à déclarer leur activité dans le formulaire de création de l'entreprise ; à défaut d'option expresse pour l'un des trois statuts légaux (conjoint collaborateur, conjoint salarié, conjoint associé), celui de conjoint salarié sera retenu par défaut ;
- elle simplifie les seuils sociaux et fiscaux des entreprises en regroupant les seuils existants sur 3 niveaux de 11,50 à 250 salariés (suppression du seuil de 20 salariés) ; en outre, il n'y aura plus qu'un seul mode de calcul des effectifs (celui du Code de la Sécurité Sociale) et les entreprises auront un délai de 5 ans pour s'adapter aux nouvelles obligations légales leur incombant en cas de franchissement de seuil.

Dans le souci de permettre aux chefs d'entreprises de « rebondir » après un échec, la loi Pacte édicte une série de mesures en leur faveur :

- maintien de la rémunération du dirigeant en Redressement Judiciaire ;
- possibilité pour un dirigeant ayant fait l'objet d'une procédure collective d'être éligible à une fonction consulaire ;
- suppression de l'indicateur dirigeant « 050 » de la Banque de France afin de moins pénaliser son accès au crédit ;
- réduction de la durée d'inscription de la mention de plan de sauvegarde et de redressement judiciaire sur l'extrait Kbis ;
- réduction de la durée de la procédure de Liquidation Judiciaire à 15 mois en appliquant par défaut les règles de la procédure de Liquidation Judiciaire Simplifiée à toutes les TPE de moins de 5 salariés et réalisant un C.A. inférieur à 750 000 € ;
- proposition de procédure de Rétablissement Personnel (qui permet un effacement des dettes) aux chefs d'entreprises sans salarié et détenant moins de 5.000 € d'actifs.

## **Peste porcine africaine (PPA) : communiqué de presse du ministère de l'Agriculture**

Des membres de l'Interprofession porcine française Inaporc ont été reçus, mardi 2 octobre matin, au ministère de l'Agriculture pour échanger sur les mesures nécessaires pour éviter l'introduction de la maladie de la peste porcine africaine en France. Ils étaient accompagnés de représentants des chasseurs.

Un article est consacré à la peste porcine africaine (ou fièvre porcine africaine – FPA) dans le journal La Boucherie Française d'octobre 2018 (pages 10 et 11).

À l'issue de cette réunion, Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture, a publié le communiqué de presse suivant.

### ***Peste porcine africaine (PPA) : Stéphane Travert renforce les mesures pour prévenir l'introduction de la maladie en France***

*Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a réuni ce jour les représentants de la filière porcine et des chasseurs pour évoquer de nouvelles mesures à prendre pour prévenir l'introduction sur notre territoire de la peste porcine africaine. Le ministre a réaffirmé que tout doit être mis en œuvre, en collaboration étroite avec les professionnels de l'élevage et les chasseurs, pour conserver notre statut indemne de la maladie et préserver ainsi la santé de nos troupeaux et nos marchés à l'exportation.*

*Stéphane Travert a présenté le bilan intermédiaire des actions de surveillance, de sensibilisation et de contrôles conduites depuis le 13 septembre. L'Anses, saisie par le ministre, a présenté l'état de ses travaux dont les premiers résultats devraient être rendus rapidement permettant de compléter le plan déjà mis en place.*

*D'ores et déjà, le Ministre a demandé la suspension de toute activité forestière dans la zone d'observation renforcée (au-delà de la suspension de la chasse), la mise en place de dispositifs visant à prévenir les mouvements de sangliers depuis la zone infectée belge vers le territoire national est en cours d'étude.*

*Le ministre a rappelé l'enjeu majeur que représente la biosécurité en élevage, des mesures renforcées dans les zones concernées devront être mises en place qui feront l'objet de contrôles stricts afin de prévenir toute introduction du virus dans les élevages.*

*Stéphane Travert a salué l'esprit de responsabilité collective qui a présidé lors de cette réunion et qui se traduit sur le terrain par une implication de tous les acteurs. Face à la menace qui reste plus que jamais d'actualité, le ministre Stéphane Travert a déclaré : « au-delà de la zone voisine de la Belgique il est impératif qu'une prise de conscience collective soit à l'œuvre pour protéger durablement notre territoire vis-à-vis de cette maladie. Chacun à son niveau, éleveur, transporteur, chasseur doit faire preuve de la plus grande responsabilité pour conserver notre statut indemne de peste porcine africaine ».*

#### **Bulletin d'information réalisé 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 63

Mail : s.rouyer@boucherie-france.org

Parution le 15 de chaque mois

Abonnement annuel : 50 € - le numéro : 5,00 €.

#### **Directeur de la publication :**

Jean-François Guihard

#### **Secrétariat de rédaction :**

Savannah Pélamourgue-Rouyer

#### **Rédaction :**

Mathilde Blot, Olivier Fischer,  
Grégory Maillard, Victor Martinet, Laura Serrano,  
Anne Swistak, Valérie Vellere