

INF 15

Réglementation

Utilisation de logiciel ou système de caisse sécurisé et certifié

Le 4 juillet dernier marquait la parution du bulletin officiel de la DGFIP relatif à l'obligation d'utilisation de logiciel ou système de caisse sécurisés et certifiés.



Depuis le 1^{er} janvier 2018, et selon les dispositions de la nouvelle loi de finances, est entrée en vigueur l'obligation d'utiliser un logiciel ou système de caisse certifié pour les entreprises soumises à la TVA.

La CFBCT suit de près ce dossier depuis de nombreux mois et vous tient informés dès que la situation évolue.

Il y a un an, la rencontre entre Jean-François Guihard et Benjamin Griveaux, secrétaire d'état auprès du ministère de l'Économie et des Finances, avait déjà permis d'obtenir des réponses concrètes à certaines de nos préoccupations.

Des questions restaient néanmoins en suspens, notamment quant à la nature des informations devant obligatoirement être enregistrées dans les systèmes de caisse lors des transactions. La CFBCT a donc demandé en début d'année un rescrit fiscal auprès de la DGFIP sur ce point, afin d'obtenir les interprétations nécessaires à la bonne application du texte de loi.

La DGFIP répond aujourd'hui à nos interrogations via le bulletin officiel paru le 4 juillet dernier :

- l'administration précise qu'effectivement il n'y a pas d'obligation de détenir de caisse enregistreuse.

- Seuls ceux qui en détiennent sont soumis à l'obligation que cette caisse soit certifiée ;
- l'administration a apporté des précisions en cas de coexistence de balance poids/prix et de caisse.

Concernant les questions spécifiques posés par le rescrit, la rédaction de l'instruction apporte les réponses à ces dernières.

Si le professionnel est équipé d'une balance poids-prix qui dispose d'un fonctionnement autonome, qui lui permet d'avoir une fonction de mémorisation des opérations d'encaissement et ainsi de réaliser une transaction de vente, elle doit être sécurisée. Dans ce cas il n'a pas besoin de s'équiper d'une caisse ? L'instruction apporte une réponse positive sur ce point. Effectivement la balance entre dans le nouveau dispositif et doit être certifiée. Pas besoin de caisse enregistreuse.

Si le professionnel est équipé à la fois d'une balance poids-prix et d'une caisse ?

- Si la balance et la caisse sont connectées, la balance et la caisse doivent être toutes les deux certifiées. L'instruction apporte une réponse positive.
- Si la balance et la caisse ne sont pas connectées, le ticket émis par la balance est ressaisi sur une caisse où se fait le règlement, c'est cette caisse autonome qui doit remplir les conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage. L'instruction apporte une réponse positive à cette question. Pas de précision sur ce qui doit être ressaisi dans les exemples cités.

Sur la question des éléments à saisir sur la caisse enregistreuse certifiée, les précisions sont données dans le paragraphe 50 « 2 C Les données concernées » : lorsque les balances et les caisses ne sont pas connectées, il faudra saisir le détail des articles vendus : **libellé, quantité, prix unitaire, total HT de la ligne, taux de TVA associé, mode de règlement.**

Une fois ces précisions apportées, nous vous rappelons que l'année 2018 permet à chacun de se mettre en conformité et de bénéficier d'une relative « tolérance » lors des contrôles des pouvoirs publics.

Néanmoins, en cas de contrôle, vous devrez justifier d'actions en cours et produire des documents tels que des demandes de devis auprès de fournisseurs ou encore des prises de rendez-vous pour mise en place et installation du système.

[Cliquez ici pour consulter le bulletin dans son intégralité.](#)

Quizz logiciel de caisse : testez vos connaissances sur la réglementation en vigueur



Suite à la parution le 4 juillet dernier du BOI relatif à l'obligation d'utilisation de systèmes et logiciels de caisse certifiés, le portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics a mis en ligne un [quizz](#) permettant d'évaluer son niveau de maîtrise et de connaissances sur la réglementation spécifique à ce sujet.

Ce quizz est constitué de 12 questions assez génériques qui reprennent les principales interrogations des professionnels et y apportent une réponse synthétique.

À chacun son site web et sa solution de digitalisation !

Nombreux sont les professionnels qui n'osent pas se lancer dans la création d'un site internet pour leur établissement à cause des tarifs prohibitifs parfois pratiqués par les professionnels du web ou de peur que la gestion d'un site web ne soit trop compliquée à assumer.



La CFBCT s'associe donc aujourd'hui à la société Linov, spécialisée dans la création de sites internet, afin de proposer à ses adhérents une solution simple et compétitive leur permettant de trouver leur solution de digitalisation.

Les avantages de l'offre de Linov pour les adhérents à la CFBCT sont :

- un tarif attractif : 25 à 35 euros HT par mois selon les options choisies (au lieu de 45 à 60 euros HT par mois, soit une économie annuelle de 300 euros) ;
- un site à l'image de votre boucherie et qui s'adapte à tous les supports (tablettes, smartphones, ordinateurs) ;
- une offre sans engagement de durée ni frais de création ;
- un accompagnement personnalisé et réactif ;
- la possibilité de récupérer votre ancien site et de l'adapter ;
- la perspective de pouvoir évoluer facilement vers un site marchand.

L'ensemble des sites créés par Linov pour les adhérents à la Confédération disposent d'un espace dédié à des actualités en lien avec l'univers de la viande, alimenté directement par la CFBCT et régulièrement mis à jour.

Pour être recontacté et/ou obtenir plus d'informations sur l'offre et les solutions Linov n'hésitez pas à contacter par mail votre chef de projet ARDATmv au sein de la CFBCT : v.vellere@boucherie-france.org en indiquant votre nom/prénom - raison sociale - adresse postale - numéro de téléphone.

Parution du guide DGCCRF du vendeur e-commerce

Le pôle innovation, dans le cadre du travail sur le projet « boucherie du futur » élabore et développe les outils d'une solution « clé en mains » qui permettra entre autres une ouverture au e-commerce aux boucheries qui le souhaitent. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés du déploiement de cette dernière.



Nous restons bien sûr en veille sur les informations et réglementations relatives au sujet et nous vous en informons dès leurs parutions. De plus certains de nos professionnels ont déjà franchi le cap et se sont d'ores et déjà digitalisés, il convient de leur transmettre l'ensemble des informations pour mieux les accompagner.

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) publie un guide **d'informations pratiques** sur le e-commerce **à destination des artisans** et des professions libérales, **le Guide DGCCRF du vendeur e-commerce**.

Il apporte aux entreprises les informations nécessaires à la **création d'une boutique en ligne et à son développement**.

Il fait le point sur les **règles à respecter concernant les relations commerciales** entre professionnels et évoque les droits du consommateur, ainsi que les voies de recours.

[Cliquer ici pour accéder au guide en PDF.](#)

La qualité, premier critère de choix pour l'achat d'un produit



Deux bonnes nouvelles ont été publiées le 2 août !

- La qualité est le premier critère de choix pour l'achat d'un produit (devant le prix, l'expérience client en magasin ou sur internet, et la promesse faite par la marque).
- 93 % des Français font confiance aux petites entreprises ou aux producteurs locaux pour fournir des produits de qualité.

Ce critère **qualité** est tout à fait prioritaire pour les produits alimentaires en premier lieu, et est apprécié principalement au niveau de la composition du produit (65 %), son origine française (47 %), et la présence d'un label sur l'emballage (42 %).

Ce résultat très valorisant pour l'artisanat, invite à poursuivre les actions engagées en faveur de produits toujours plus qualitatifs favorisant la réassurance des consommateurs.

Cliquer ici pour accéder à [l'étude complète](#) et au [sondage](#).

[] Sondage réalisé auprès d'un échantillon de 1002 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus*

Source(s) : *Les Français et la qualité / OpinionWay pour Veeva* .- in : *site OpinionWay, 13/07/2018, 19p.* - En ligne sur *le site d'Opinion Way*

Détention, commercialisation et utilisation du gibier

Le mois d'octobre fera l'objet de la diffusion de kits pour la mise en avant de la viande de gibier. Dans ce cadre, il convient de rappeler quelques points de réglementation spécifiques.

Il est tout à fait possible pour un commerce de détail de commercialiser du gibier en s'approvisionnant auprès d'un chasseur.

Dans le cadre de la dérogation à l'agrément, la viande et les produits issus de la chasse ne pourront être cédés.

L'utilisation ne devra être qu'à destination du consommateur final.

Détails des obligations à respecter :

- le commerce doit se trouver dans un rayon de **80 km** du point de chasse ;
- la transaction (commerciale ou à titre gracieux) ne peut avoir lieu que lors des **périodes officielles d'ouverture de la chasse** (sauf pour les espèces nées et élevées en captivité qui peuvent faire l'objet de transactions toute l'année) ;
- le gibier doit être soumis à un **examen initial** (vérification des viscères pour le grand gibier et contrôle de l'aspect extérieur pour le petit gibier) réalisé par une personne spécialement formée et référencée avant la vente à un commerce de détail ;
- il doit être transmis au commerce de détail la **fiche d'accompagnement** justifiant de cet examen et permettant d'assurer la traçabilité.

Cas particulier du sanglier : la réalisation de l'analyse trichine

Les viandes de sanglier sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella*.

- Des analyses spécifiques doivent donc être réalisées systématiquement sur chaque carcasse en abattoir et en atelier de traitement du gibier sauvage.
- La réalisation de ces analyses est sous de la responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs.
- La réalisation des analyses trichine apparaîtra dans l'encart spécifique de la fiche d'accompagnement. Cette dernière sera aussi accompagnée des résultats d'analyses justifiant de l'absence de ce parasite.

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER
Une seule espèce animale par fiche, petit ou grand gibier

I. L'EXAMINATEUR INITIAL Nom, Prénom, Adresse, Téléphone, Signature	II. LE PREMIER DÉTENTEUR DU GIBIER Nom, Prénom, Adresse, Téléphone, Signature	III. LA DESTINATION DU GIBIER Abattoir de traitement, Centre de collecte, Commerce de détail, Repas de chasse, associatifs
IV. GRAND GIBIER UNITAIRE Date de mise à mort, Lieu de mise à mort, Identification de ou des animaux	V. L'EXAMEN INITIAL DU GRAND GIBIER Lieu d'abattage, Date et heure de l'examen initial, Anomalies constatées sur organes sages, tube digestif, carcasse	VI. RECHERCHE TRICHINE Prélèvement réalisé sur le lieu de chasse, Prélèvement réalisé au laboratoire
VII. PETIT GIBIER PAR LOTS Date de mise à mort, Lieu de mise à mort, N° du lot	VIII. L'EXAMEN INITIAL DU PETIT GIBIER Pas d'examen pour certains des animaux tués sur le cadre D2, Anomalies petit gibier	IX. À REMPLIR PAR LE LABORATOIRE Analyse effectuée, Résultat, Signature du responsable de laboratoire

- **Aucune carcasse ne pourra être commercialisée avant réception du résultat d'analyse.**

Pour tous les types de gibier, au moment de la transaction, vous ne pourrez accepter :

- un gibier dépouillé, plumé ou découpé ;
- un gibier avec ses abats en absence de toute inspection sanitaire ;
- un gibier tué accidentellement pendant ou en dehors des périodes d'ouverture de la chasse ;
- un gibier congelé ou qui l'a été ;
- un gibier sans numéro d'identification, ni fiche d'accompagnement (examen initial).

Une fois la viande de gibier en votre possession, là aussi quelques règles s'imposent du fait du risque de contamination des autres denrées par la venaison en peau.

- Assurer la **séparation physique** en chambre froide – Pas d'obligation de chambre froide spécifique – Pour le petit gibier possibilité d'utiliser un contenant fermé et dédié.
- Les opérations de dépouille et toutes les manipulations du gibier doivent être réalisées en dehors de toute autre opération (dans le temps ou l'espace).
- Maintien strict de la **chaîne du froid** – **Interdiction** de congélation.

Sial 2018



Le SIAL 2018 ouvrira ses portes du 21 au 25 octobre au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte aux horaires suivants :

- du dimanche au mercredi : de 9 h 30 à 18 h ;
- le jeudi : de 9 h 30 à 17 h ;
- dernier accès au salon : 14 h.

À noter que cette année, les deux interprofessions **Inaporc** et **Interbev** seront présentes dans le **hall 6 stand E170** où elles accueilleront les professionnels et les visiteurs.

Venez nombreux que vous soyez de Paris, d'Île-de-France, ou de passage dans la capitale !

Toutes les informations complémentaires disponibles sur : <https://www.sialparis.fr/Archives/Evenements>.

Obligation d'extinction des enseignes et publicités lumineuses

Depuis le 1^{er} juillet, le délai accordé pour l'application du décret relatif à l'extinction des enseignes et publicités lumineuses a expiré.



Dorénavant, toutes les enseignes et publicités lumineuses devront être éteintes entre 1 h et 6 h du matin quelle que soit la date de leur installation et la taille de l'agglomération.

Cette extinction a pour but de limiter la pollution lumineuse des agglomérations et éviter le gaspillage d'énergie.

Pour le moment, les modalités de contrôle n'ont pas encore été précisées en particulier sur la responsabilité de la mise en œuvre de ce dernier (état ou commune).

Réglementation accessibilité

Alerte aux démarchages agressifs et frauduleux



Les démarchages agressifs pour une prestation de diagnostic accessibilité et/ou d'inscription au registre public sont en recrudescence sur tout le territoire, par téléphone, fax ou mail, visite dans l'entreprise.

Nous recommandons la plus grande vigilance vis-à-vis de ces personnes sans scrupules qui n'hésitent pas à menacer les professionnels contactés d'un risque d'amende de 45 000 € ou de l'envoi d'un contrôleur, s'ils ne donnent pas suite à leurs propositions commerciales.

Attention, ces personnes prétendent relever des services de l'État, ce qui n'est pas le cas.

Elles évoquent une obligation d'inscription au registre public d'accessibilité, ce qui est une pure invention de leur part.

Ces personnes sont très performantes et avancent des arguments pour intimider, qui ne sont parfois que mensonges. Il ne faut pas les écouter, ne pas entamer d'échanges poussés, et à la limite leur raccrocher au nez.

Et surtout, il ne faut en aucun cas leur communiquer de coordonnées bancaires.

Face à la recrudescence des arnaques relatives à la Loi accessibilité, la Délégation ministérielle à l'accessibilité (DMA) conseille :

- de consulter les sites internet gouvernementaux (accessibilite.gouv.fr) ;
- de se méfier des méthodes jugées agressives, insistantes, harcelantes ;
- **et donc, surtout, de ne jamais donner ses coordonnées bancaires au téléphone.**

En cas de malversation avérée, il ne faut pas hésiter à exiger un remboursement et à saisir la justice.

Le Gouvernement déploie un réseau d'ambassadeurs de l'accessibilité

Selon le Gouvernement, trop peu d'établissements recevant du public (ERP) sont entrés dans le dispositif de mise en accessibilité de leurs locaux. Aussi, l'objectif d'une France accessible à tous est loin d'être atteint.

Pour améliorer la situation, le Gouvernement a annoncé le déploiement d'un réseau d'ambassadeurs de l'accessibilité à partir de septembre 2018. Ces ambassadeurs, des jeunes en service civique, iront à la rencontre des commerçants dans les villes de plus de 10 000 habitants pour engager le dialogue avec eux sur les démarches à réaliser en matière d'accessibilité.

Rappel

La loi sur le handicap établit que les établissements recevant du public (ERP) ont l'obligation de rendre leur site accessible aux personnes handicapées.

Les entreprises accessibles ont dû se signaler auprès de la Préfecture par l'envoi d'une attestation sur l'honneur.

Les autres ont dû déposer en mairie un échéancier des aménagements à prévoir (sur 3 ans maximum), échéancier appelé agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP). C'est dans ce dossier que doivent figurer les éventuelles demandes de dérogation, notamment en cas d'impossibilité à réaliser les aménagements nécessaires.

Chaque ERP doit, depuis le 30 septembre 2017, tenir à la disposition de sa clientèle un registre public d'accessibilité, constitué de documents déjà existants et propres à chaque entreprise. À ce jour, aucune sanction n'est prévue en cas de défaut de ce registre.

Accueil des personnes en situation de handicap accompagnées d'un animal d'assistance

Les cas de refus d'accès à des personnes en situation de handicap accompagnées d'un animal d'assistance dans des commerces alimentaires et restaurants se multiplient. L'argument évoqué est à chaque fois le même : le souci du respect des règles d'hygiène lié à la présence de l'animal.



La CFBCT et son pôle d'innovation, l'ARDATmv, tiennent à rappeler aux artisans bouchers charcutiers les obligations réglementaires spécifiques à cette situation : la présence d'animaux de compagnie dans les commerces alimentaires est source potentielle de contamination. Aussi, ils ne sont pas autorisés à y pénétrer, même tenus en laisse ou portés dans un sac pour les plus petits gabarits.

Attention : cette interdiction est à nuancer lorsqu'il s'agit d'un animal d'assistance.

En effet, la loi du 11 février 2005 (pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées) rend obligatoire l'accès des chiens guides et d'assistance aux transports, aux lieux ouverts au public (commerces, y compris alimentaires, cinémas, restaurants, hôtels...), ainsi qu'aux lieux permettant une activité professionnelle ou éducative.

Un refus est passible d'une amende pouvant aller jusqu'à 450 euros.

Pour garantir le respect de cette mesure de la loi « Handicap », les services de l'État ont lancé, en concertation avec les organisations professionnelles concernées, dont la CGAD, le pictogramme suivant :



Social

Jurisprudences récentes

Licenciement économique et CSP

L'avenant signé par les partenaires sociaux le 31 mai 2018, visant à prolonger d'une année supplémentaire la convention relative au contrat de sécurisation professionnelle (CSP), a été agréé par un arrêté du ministère du Travail publié au Journal officiel du 24 juillet 2018. Avec l'agrément du nouvel avenant, elle continuera à s'appliquer jusqu'au 30 juin 2019.

Rappelons que le CSP est un dispositif d'accompagnement renforcé destiné aux salariés licenciés économiques des entreprises de moins de 1 000 salariés et des entreprises en redressement ou liquidation judiciaires. Il comprend plusieurs mesures visant à accélérer le retour vers l'emploi (accompagnement personnalisé et renforcé, actions de formation, indemnisation) et des mesures d'incitation à la reprise d'emploi, le cas échéant, au moyen d'une reconversion ou d'une création ou reprise d'entreprise.

Arrêté du 17 juillet 2018, JO du 24, texte n° 21

Indemnité compensatrice de congés payés en cas de licenciement pour faute lourde

L'indemnité compensatrice de congés payés est due au salarié, même licencié pour faute lourde. C'est ce qu'a précisé la Cour de cassation le 28 mars 2018.

Un salarié avait de manière préméditée agressé le gérant de la société, lui occasionnant un traumatisme crânien avec une incapacité totale temporaire de travail de 15 jours. Il avait été licencié pour faute lourde et sa

demande de paiement de l'indemnité compensatrice de congés payés avait été rejetée.

La Cour de cassation fait droit à sa demande en rappelant que l'indemnité compensatrice de congés payés est due dans tous les cas, que la rupture du contrat soit du fait du salarié ou du fait de l'employeur.

Les honoraires du médecin inspecteur du travail sont fixés en cas de contentieux

Le salarié ou l'employeur peut saisir le conseil de prud'hommes afin de contester les avis, propositions, conclusions écrites ou indications du médecin du travail.

Le conseil de prud'hommes peut alors confier des mesures d'instruction au médecin inspecteur du travail territorialement compétent afin que celui-ci l'éclaire sur les questions de fait relevant de sa compétence.

Un arrêté a fixé les honoraires du médecin inspecteur du travail chargé d'une telle mesure d'instruction à 8 fois le coût de la consultation au cabinet majorée de la majoration pour le médecin généraliste (acte C de la nomenclature générale des actes professionnels + MMG).

Rappelons que, le conseil de prud'hommes peut décider de ne pas mettre tout ou partie des honoraires et frais d'expertise à la charge de la partie perdante, dans la mesure où l'action intentée par celle-ci en justice n'est pas dilatoire ou abusive.

Arrêté du 27 mars 2018, JO du 30, texte 37

Rémunération et heures supplémentaires contractualisées

Depuis son embauche le 16 novembre 2007, une salariée avait toujours perçu un salaire correspondant à 186,33 heures mensuelles composé de la manière suivante : 151,67 heures + 17,33 heures supplémentaires majorées de 25 % correspondant à l'horaire contractuel et 17,33 heures supplémentaires majorées de 25 %. À compter d'août 2011 et sans raison apparente, le versement des 17,33 heures supplémentaires majorées de 25 % s'était interrompu.

La salariée licenciée le 14 novembre 2011 réclamait des rappels de salaire.

En effet, un employeur ne peut pas modifier le montant ou la structure de la rémunération d'un salarié sans l'accord de celui-ci.

La Cour de cassation a ici estimé que les heures supplémentaires constituant un élément de la rémunération prévue au contrat de travail, l'employeur ne pouvait pas modifier unilatéralement le contrat et supprimer leur paiement.

Cass. Soc. 7 mars 2018, n° 17-10870 D

Contrat de travail saisonnier : attention à prévoir un terme précis ou une durée minimale

Un contrat de travail saisonnier doit comporter dès sa conclusion, un terme précis ou à défaut, une durée minimale, vient de rappeler la Cour de cassation.

Une société Coopérative agricole avait engagé un salarié par plusieurs contrats saisonniers. Le premier contrat faisait seulement état d'un engagement « pour le début de la campagne pommes précoces qui s'étalera jusqu'aux environs de courant septembre, en fonction du rythme de conditionnement ».

Le salarié avait saisi la justice et demandait la requalification des contrats en contrat à durée indéterminée et la condamnation de l'employeur au paiement de diverses sommes au titre de la rupture du contrat de travail.

La Cour de cassation lui a donné raison. Elle a considéré qu'un tel engagement ne comportait ni terme précis, ni durée minimale et que les contrats saisonniers successifs devaient en conséquence être requalifiés en un contrat à durée indéterminée. L'employeur a été condamné au paiement d'indemnités de

requalification, de rupture et de licenciement sans cause réelle et sérieuse.

Cour de cassation, Chambre sociale, 7 mars 2018, 16-23706

Fraudes à la carte bancaire : les signaler directement en ligne aux forces de l'ordre

Vous constatez une transaction par carte bancaire sur internet dont vous n'êtes pas à l'origine alors que vous êtes toujours en possession de votre carte bancaire ? Après avoir fait opposition sur votre CB auprès de votre banque, signalez directement en ligne cette fraude aux forces de l'ordre par le biais du nouveau téléservice intitulé Percev@l.

Pour réaliser ce signalement en ligne, il vous faut :

- créer un compte sur service-public.fr via FranceConnect ;
- avoir votre carte bancaire et vos relevés d'opérations bancaires litigieux sous la main.

Ce signalement doit permettre d'aider la police et la Gendarmerie à identifier les auteurs d'appropriations frauduleuses/recels de numéros de cartes bancaires.

Une fois ce signalement effectué, vous recevrez un récépissé que vous pourrez présenter à votre banque afin de vous faciliter la demande de remboursement des opérations bancaires litigieuses auprès de celle-ci.

Attention néanmoins, ce récépissé ne vous dispense pas de déposer plainte auprès des services compétents.

Élections professionnelles

Comité social et économique : la DGT confirme que dans les entreprises de 11 à 20 salariés, le processus électoral s'arrête s'il n'y a pas de candidat.

Lorsqu'aucun salarié ne se présente aux élections du comité social et économique, certains praticiens se demandaient s'il fallait, dans les entreprises de 11 salariés à moins de 20 salariés, poursuivre le processus électoral et inviter les organisations syndicales à négocier le protocole d'accord préélectoral.

Dans les entreprises dont l'effectif est compris entre 11 et 20 salariés, lorsqu'aucun salarié ne s'est porté candidat aux élections dans les 30 jours suivant la diffusion de l'information par l'employeur au personnel de l'organisation prochaine des élections, ce dernier est dispensé d'inviter les organisations syndicales à négocier le protocole d'accord préélectoral. Le

processus électoral s'achève, les élections professionnelles n'ont pas à être organisées. L'employeur établit à cette date un procès-verbal de carence.

Si l'effectif de l'entreprise dépasse le seuil de 20 salariés, l'employeur doit inviter les organisations

syndicales à négocier un protocole d'accord pré-électoral. À l'issue du processus électoral, si aucune personne ne s'est portée candidate ni au premier tour ni au second tour, un procès-verbal établit la carence de candidatures aux élections professionnelles.

Commercial

Baux commerciaux

Efficacité du droit de repentir d'un bailleur

Le titulaire d'un bail commercial en demande le renouvellement. Son bailleur le lui refuse sans offre d'indemnité d'éviction pour motif grave et légitime. Le locataire en prend son parti et informe donc le bailleur qu'il va très prochainement quitter les lieux. Puis, coup de théâtre : le bailleur change d'avis ! Alors qu'il avait d'abord refusé le renouvellement, il l'accepte. On dit ici qu'il fait jouer son droit de repentir.

Le locataire conteste. Il prétend que l'exercice de son droit de repentir par le bailleur est irrégulier.

A tort. Un locataire peut certes se prévaloir qu'il a quitté les lieux pour faire échec au droit de repentir du bailleur. Mais encore faut-il qu'il ait au moins engagé un processus irréversible de départ, en prenant des dispositions qui rendent impossible la poursuite de l'activité dans les lieux.

Ce n'était pas le cas ici : lorsque le bailleur s'est rétracté, le locataire n'avait pas encore remis les clés, ni même terminé le déménagement des meubles présents dans le local. Avoir Informé le bailleur de son intention de quitter le local ne suffit pas. En conséquence, le bailleur avait valablement exercé son droit de repentir et le locataire s'est retrouvé à nouveau soumis à un bail 3/6/9.

Cass. civ. 3^e ch., 31 mai 2018, n° 17-14179

Efficacité du droit de repentir d'un bailleur

Le titulaire d'un bail commercial en demande le renouvellement. Son bailleur le lui refuse sans offre d'indemnité d'éviction pour motif grave et légitime. Le locataire en prend son parti et informe donc le bailleur qu'il va très prochainement quitter les lieux. Puis, coup de théâtre : le bailleur change d'avis ! Alors qu'il avait d'abord refusé le renouvellement, il l'accepte. On dit ici qu'il fait jouer son droit de repentir.

Le locataire conteste. Il prétend que l'exercice de son droit de repentir par le bailleur est irrégulier.

À tort. Un locataire peut certes se prévaloir d'avoir quitté les lieux pour faire échec au droit de repentir du bailleur. Mais encore faut-il qu'il ait au moins engagé un processus irréversible de départ, en prenant des dispositions qui rendent impossible la poursuite de l'activité dans les lieux.

Ce n'était pas le cas ici : lorsque le bailleur s'est rétracté, le locataire n'avait pas encore remis les clés, ni même terminé le déménagement des meubles présents dans le local. Avoir informé le bailleur de son intention de quitter le local ne suffit pas. En conséquence, le bailleur avait valablement exercé son droit de repentir et le locataire s'est retrouvé à nouveau soumis à un bail 3/6/9.

Cass. civ. 3^e ch., 31 mai 2018, n° 17-14179

Statut des baux commerciaux

Pour pouvoir mettre son fonds en location-gérance, le propriétaire doit d'abord l'avoir exploité personnellement pendant au moins 2 ans (c. com. art. L. 144-3). À défaut, le contrat de location-gérance est nul de nullité absolue. En conséquence, le propriétaire des murs peut parfaitement refuser le renouvellement du bail au seul motif que le fonds n'a pas été exploité pendant 2 ans par le loueur avant d'être mis en location gérance.

Pour autant, le propriétaire qui souhaite mettre en location gérance un fonds qu'il n'a pas lui-même exploité pendant 2 ans dispose d'une solution : il peut demander une dispense au président du tribunal de grande instance, en justifiant, par exemple, être dans l'incapacité d'exploiter son fonds personnellement (c. com. art. L. 144-4). S'il a obtenu cette dispense, le renouvellement du bail ne pourra pas lui être refusé par le bailleur.

Cass. civ., 3^e ch., 22 mars 2018, n° 17-15830

Bail commercial : lorsque le loyer du bail renouvelé est fixé en justice

Lorsque la justice est saisie pour fixer le loyer d'un bail renouvelé selon la valeur locative du bien, il s'écoule un certain nombre de mois, voire d'années, avant que le nouveau loyer soit fixé par les juges. Pendant ce temps, le locataire règle le loyer selon le montant prévu dans son bail d'origine.

Une fois le nouveau loyer fixé par les juges, le locataire doit régulariser selon le nouveau montant, rétroactivement à compter de la date de renouvellement du bail.

Le bailleur peut également demander aux juges de condamner le locataire à verser les intérêts légaux sur la différence entre l'ancien loyer et le nouveau. Si le bail n'a rien prévu sur le point de départ de ces intérêts, ils courront à compter de l'assignation du bailleur.

Cass. civ., 3^e ch., 12 avril 2018, n° 16-26514

Locataire commercial : le bon délai pour délivrer un congé

Le preneur d'un bail commercial peut, sauf clause contraire dans certains baux, donner congé à son bailleur à l'expiration de chaque période triennale. Pour ce faire, il doit s'y prendre au moins 6 mois à l'avance, par lettre recommandée avec AR ou par voie d'huissier.

Attention à ne pas attendre le dernier moment : 6 mois à l'avance, c'est 6 mois, et pas un jour de moins. Même si la date d'expiration des 6 mois tombe un samedi, un dimanche ou un jour férié. Si jamais, le congé arrive en retard, une nouvelle période triennale s'ouvre et locataire doit payer le loyer encore pendant 3 ans, jusqu'à l'expiration de la période triennale suivante.

Un preneur vient de l'apprendre à ses dépens.

Dans cette affaire, un bail commercial avait été renouvelé pour 9 ans à compter du 1^{er} octobre 2010. Le locataire avait signifié son congé pour le 30 septembre 2013. Mais, il s'y était pris à la dernière minute : ce

congé, rédigé le 29 mars 2013, n'était arrivé au bailleur que le mardi 2 avril suivant, les samedi, dimanche et lundi précédant cette date étant fériés.

Considérant que ce congé lui avait été signifié trop tardivement, le bailleur a assigné le locataire en paiement des loyers jusqu'à la fin de la seconde période triennale, soit jusqu'au 30 septembre 2016.

Pour se défendre, le locataire a invoqué l'article 642 du code civil, selon lequel « Tout délai expire le dernier jour à 24 heures. Le délai qui expirerait normalement un samedi, un dimanche ou un jour férié ou chômé est prorogé jusqu'au premier jour ouvrable suivant ».

Les juges, et la Cour de cassation, donnent tort au locataire : l'article 642 du code de procédure civile ne s'applique pas à cette situation ; il ne s'applique que lorsqu'un acte ou une formalité doit être accompli avant l'expiration d'un délai. Le congé donné pour le 30 septembre 2013 aurait donc dû être signifié au plus tard, non pas le 2 avril 2013, mais le dernier jour du mois de mars précédent, soit le 31 mars à minuit. En conséquence, ce congé ne pouvait produire effet et le locataire a été condamné à payer 3 ans de loyers supplémentaires.

Cass. civ. 3^e ch., 8 mars 2018, n° 17-11312

Cotisations

La cotisation AGS reste fixée à 0,15 % au 1^{er} juillet 2018

Le conseil d'administration de l'AGS a décidé de maintenir le taux de sa cotisation à 0,15 % au 1^{er} juillet 2018.

Pour mémoire, cette cotisation est à la charge exclusive de l'employeur et est due dans la limite de 4 plafonds de la sécurité sociale, soit 13 244 € par mois en 2018.

Ce taux de 0,15 % reste fixé jusqu'à la prochaine réunion du conseil d'administration de l'AGS qui fixera celui applicable au 1^{er} semestre 2019.

Décision du conseil d'administration de l'AGS du 27 juin 2018

Aides financières des Carsat : avis favorable pour une nouvelle convention

Lors d'une réunion paritaire qui s'est tenue le 27 juin à la CNAM, le métier a présenté ses engagements futurs en matière de prévention des risques et amélioration de la santé/sécurité au travail des acteurs de la profession.



Ce plan d'actions a été salué par les partenaires sociaux présents qui ont donné un avis favorable à la signature d'une nouvelle convention nationale d'objectifs (CNO) entre la CNAM et les organisations professionnelles représentant les métiers suivants : commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception.

Une telle convention permet aux entreprises des secteurs d'activités concernés de bénéficier d'un appui technique et financier des Carsat lors de travaux de rénovation améliorant les conditions de travail des salariés.

Lors de la précédente convention, ce sont près de 100 entreprises artisanales de Boucherie-Charcuterie qui ont bénéficié d'une aide financière moyenne de 18 650 € chacune.

Une fois la convention signée, la CFBCT bâtira un solide plan de communication, relayé auprès des adhérents avec l'appui des syndicats départementaux pour garantir un accès large des entreprises à l'information et donc aux aides financières des Carsat en cas de travaux de rénovation.

CNAM : Caisse nationale d'assurance maladie

Carsat : Caisses d'assurance retraite et de la santé au travail

EquipManut : un logiciel d'aide au choix des équipements de manutention



Soucieux de réduire les risques de TMS (troubles musculosquelettiques) liés aux déplacements de marchandises dans les commerces de proximité, les Services de la CRAMIF (Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France) ont développé un logiciel d'aide au choix des équipements de manutention dédié à ces entreprises.

Cet outil, disponible sur le site equipmanut.cramif.fr pose des questions simples sur les situations de travail, renseignées en moins de 15 minutes. Par la suite, il liste différents types de matériels adaptés et propose des coordonnées de fournisseurs.

Les entreprises situées en Île-de-France peuvent, moyennant le respect de certaines conditions, bénéficier d'une aide financière de la CRAMIF pour l'achat des matériels préconisés par le logiciel. Cette aide représente 50 % du prix d'achat.

Il est vivement conseillé aux professionnels des autres régions qui seraient intéressés par l'acquisition de matériels de manutention de contacter leur Carsat pour connaître l'éventuelle existence d'une aide similaire.

Risque routier : les apprentis sensibilisés

Le 21 juin dernier, le président de l'U2P, Alain Griset, le président de l'APCMA, Bernard Stalter, et le délégué interministériel à la sécurité routière, Emmanuel Barbe, ont signé une convention de partenariat visant à sensibiliser les apprentis au risque routier professionnel.



Partenariat sécurité routière - Photo © U2P / Twitter

Les signataires se sont engagés à amplifier et rendre systématiques les actions de prévention routière dans les Centres de formation des apprentis (CFA), et à multiplier les journées de sensibilisation aux dangers de la route.

Les accidents de la route constituent en effet la première cause d'accidents du travail mortels, particulièrement chez les jeunes. Il est donc urgent et important d'agir pour prévenir ces accidents !

La CFBCT, très impliquée en matière de prévention des risques professionnels, notamment auprès des jeunes et nouveaux dans les entreprises, salue cette initiative.

U2P : Union des entreprises de proximité

APCMA : Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat

Loi relative au défibrillateur cardiaque

Une loi relative au défibrillateur cardiaque dans les lieux publics est parue au JO (journal officiel) du 29 juin 2018.



L'objectif de cette loi est d'implanter plus de défibrillateurs cardiaques externes dans les lieux publics, pour sauver un maximum de vies. Cette loi fait suite au constat de 40 000 à 50 000 vies qui pourraient être sauvées chaque année avec une intervention plus rapide des secours.

Cette loi indique qu'« un décret en Conseil d'État détermine les types et catégories d'établissement recevant du public qui sont tenus de s'équiper d'un défibrillateur automatisé externe visible et facile d'accès ». Ce décret est en attente de publication. Il définira la nature des entreprises auxquelles s'applique cette obligation.

La CFBCT a saisi la CGAD, qui a mobilisé l'U2P sur le sujet pour faire entendre la voix des entreprises de proximité et s'assurer qu'elles ne seront pas concernées par cette mesure.

Si la CFBCT ne remet pas en cause l'utilité des défibrillateurs cardiaques, elle est consciente du coût élevé que représentent l'achat et l'entretien d'un tel matériel, dont la présence est surtout justifiée dans les lieux à forte concentration de personnes (centres sportifs et culturels, mairies...).

CGAD : Confédération générale de l'alimentation en détail

U2P : Union des entreprises de proximité

16 OCTOBRE JOURNÉE NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOUS CONCERNÉS !

CHAQUE ANNÉE, C'EST ENVIRON 10 MILLIONS DE TONNES DE NOURRITURE
POUR 16 MILLIARDS D'EUROS QUI SONT JETÉS !



ACHETER MIEUX, CONSOMMER MIEUX, JETER MOINS



Téléchargez le livret de conseils de votre artisan boucher charcutier sur le site de la CFBCT

Veau : opération Simplissime en automne

Cet automne, le festival du veau sera « Simplissime » !

À la suite du succès rencontré par le jeu « Simplissime bœuf » mis en place en mars dernier par la section Bovins d'Interbev dans près de 2 500 boucheries artisanales, la section veau d'Interbev a décidé de proposer une opération similaire au mois d'octobre, avec un grand jeu permettant de faire gagner des livres inédits « Simplissime »... veau, livres réalisés par Jean-François Mallet, auteur de la célèbre collection « Simplissime ».



Un kit d'animation complet sera ainsi adressé fin septembre aux 2 500 bouchers inscrits en début d'année pour célébrer le **Festival du veau** en magasin. Il contiendra une vitrophanie, 200 cartes de jeu à gratter, 6 livres « Simplissime veau » (5 à faire gagner et un pour le boucher) et 195 dépliants recettes à remettre aux « perdants » en lot de consolation. Pour compléter ce dispositif, des éléments seront mis à disposition des participants pour communiquer sur les réseaux sociaux.

Ce kit d'animation sera complété par des supports de communication aux couleurs de la signature « **La viande 1 idée par jour** » : 150 calendriers à offrir aux clients, 50 sacs papier et 1 drapeau de vitrine avec son porte-drapeau.

N'oubliez pas ! Le logo « La viande, 1 idée par jour » est à votre disposition sur l'espace adhérent du site www.boucherie-france.org. Il ne repose sur aucun cahier des charges, son utilisation est donc libre d'utilisation et sans engagement. Vous pouvez vous en servir et l'apposer sur vos supports de communication (sites Internet,



prospectus...) ou dans votre magasin, sans autre contrainte que celle du respect de la charte graphique (à télécharger avec le logo).

Et retrouvez toutes les idées, les recettes et les astuces sur www.laviande1ideeparjour.fr et sur le fil Twitter [@Viande1ideeJour](https://twitter.com/Viande1ideeJour) !

Cet automne, les viandes racées sont encore au rendez-vous !

Cet été, la campagne de communication des « **viandes racées** » a de nouveau remporté un franc succès auprès des consommateurs. Pour la deuxième année consécutive, **la perception des « viandes racées » reste très positive auprès des Français*** :

- 80 % jugent important de privilégier les viandes racées ;
- 77 % vont privilégier les viandes racées lors de leur prochain achat ;
- 71 % y trouvent la garantie de l'origine ;
- 69 % y trouvent un gage de qualité supérieure.



C'est pourquoi la section bovins d'Interbev a décidé de **prolonger cette communication à la radio**, du 22 octobre au 8 novembre, avec la **diffusion de deux spots** mettant en scène un boucher et un éleveur. Ces spots seront diffusés sur les plus grandes stations : France Bleu, France Inter, France Info, RTL, Europe 1, RMC...

Afin de relayer cette campagne en points de vente, des **kits d'animation** seront envoyés aux 2 500 bouchers s'étant inscrits en début d'année, avec du matériel aux couleurs des « viandes racées » : affiche, mobile, guirlande, vitrophanie, drapeau-vitrine, panneau horaires, fiches recettes, sacs kraft et papier d'emballage permettront à chacun de **valoriser auprès des clients les atouts des races à viande** : bien-être animal, conditions d'élevage, terroir, paysages, qualité des viandes...

Et pour animer vos écrans, sites internet et réseaux sociaux, n'oubliez pas de diffuser largement les vidéos « **Bienvenue au pays des viandes racées** ». Ces vidéos pédagogiques permettent d'apporter des éclairages simples et clairs sur les nombreuses interrogations des

consommateurs. Pour les télécharger, suivez simplement ce lien : <https://we.tl/zIOCZEIZoh>.

* Source : Opinionway pour Interbev - Avril 2018.

L'agneau bio à l'honneur partout en France



Cet automne, l'agneau bio sera mis à l'honneur dans les points de vente et en restauration scolaire. Cette opération de valorisation, mise en place par la commission bio d'Interbev, sera lancée lors d'une **journée professionnelle sur la filière viandes bio**, le lundi 5 novembre 2018, en région Pays de la Loire. Au programme de cette journée, présentation de la filière (point marché, organisation de la distribution), table-ronde autour de sujets tels que la structuration de la filière, les approvisionnements, la contractualisation... Les échanges seront suivis de dégustations de viandes bio et d'une visite d'élevage.

Du 5 au 18 novembre, c'est dans les points de vente et en restauration scolaire qu'on fêtera l'agneau bio d'automne ! Afin de vous permettre d'animer votre magasin aux couleurs de cette communication et d'inciter vos clients à consommer de l'agneau bio pendant cette période, vous avez la possibilité de commander un kit de PLV contenant : une affiche, 300 livrets-recettes, une vitrophanie et 350 sacs kraft. Des outils digitaux pour communiquer sur les réseaux sociaux seront également mis à votre disposition.

Ce kit d'animation vous intéresse ? N'hésitez pas à le commander auprès de la CFBCT à l'adresse : inscription@boucherie-france.org. Attention, il n'y a que 100 kits disponibles alors, n'attendez pas !

En parallèle de ces actions, des dégustations seront organisées durant tout l'automne à l'occasion de foires et de salons grand public en régions.

Vous souhaitez plus d'information sur la filière viandes bio ? N'hésitez pas à vous rendre sur le site www.produitslaitiersetviandebio.com.

Les viandes Label rouge, savoureuses et responsables

Si les viandes Label rouge garantissent un produit d'une qualité supérieure, jusqu'à aujourd'hui, c'est surtout leur qualité gustative qui était mise en avant, liée à la tendreté, la texture ou encore la saveur des viandes. Convaincus que cette promesse gustative n'était plus suffisante pour le consommateur-citoyen, les filières viandes Label rouge, réunies au sein de Fil rouge, mènent depuis 18 mois une réflexion sur les valeurs portées par le Label rouge qui répondent aux attentes de consommateurs.



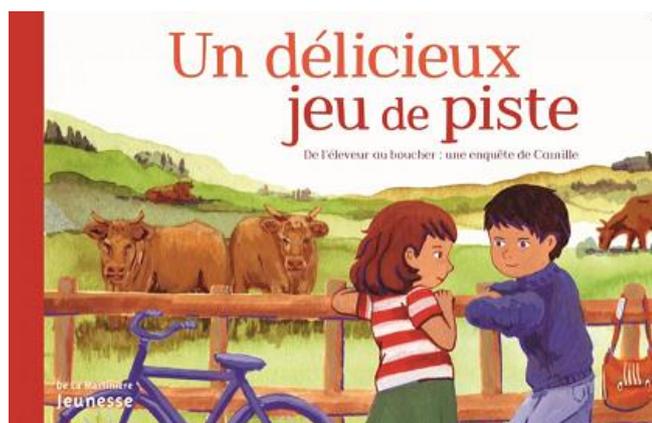
Sans remettre en question les qualités gustatives des viandes Label rouge, ce sont sept autres piliers qui ont été identifiés, autour du bien-être animal et des conditions d'élevage, du respect de l'environnement, de la meilleure rémunération des éleveurs, de la traçabilité, du lien entre les éleveurs et les consommateurs, et enfin du service client. Ces valeurs ne sont pas nouvelles pour les viandes Label rouge : un certain nombre de critères sont déjà présents dans les cahiers des charges et via l'organisation des filières. Toutefois certains méritent d'être renforcés ; et tous doivent être mieux communiqués afin de positionner le Label rouge comme un signe de qualité répondant plus largement aux attentes sociétales des consommateurs.

Pour cela, Fil rouge se lance dans la communication digitale : la filière anime désormais une page Facebook Label rouge viandes.

La ligne éditoriale de la page propose une approche sportive, en présentant le Label rouge viandes comme une récompense. Au second semestre 2018, un site internet sera mis en ligne. À travers ce dispositif, les viandes Label rouge créent une relation de proximité entre les éleveurs, les bouchers et les consommateurs pour instaurer un dialogue.

La réflexion se poursuivra dans les mois qui viennent afin de continuer à renforcer les viandes Label rouge sur leurs valeurs.

À la découverte des métiers de la filière viande



En collaboration avec les éditions La Martinière Jeunesse, Interbev a réalisé un **ouvrage instructif sur le parcours de la viande**, de l'élevage à l'assiette : Un délicieux jeu de piste – De l'éleveur au boucher : une enquête de Camille. Cet album, à destination des 6-10 ans, présente de façon ludique **les métiers les plus emblématiques de la filière viande**, dont bien sûr le **métier de boucher**, et répond à la question souvent posée par les enfants : **d'où vient la viande que je mange ?**

L'histoire : « Julien propose un jeu de piste à son amie Camille pour découvrir d'où vient la viande que nous consommons. Au fil des étapes, Camille rencontre l'éleveuse, le commerçant en bestiaux, la vétérinaire de l'atelier de découpe... et ainsi de suite jusqu'au boucher. Chacun explique son métier à Camille et lui donne quelques mots inscrits sur un papier... À toi de découvrir la totalité du message ! »

Vous pouvez retrouver ce livre, édité à 3 500 exemplaires, dans toutes les librairies.

Le site leporc.com fait peau neuve



Leporc.com, le site de référence et d'information sur la filière porcine française, fait peau neuve avec une navigation facilitée et un accès plus direct aux contenus qui permettent de toujours mieux répondre aux interrogations des consommateurs et des citoyens.

Parmi les nouveautés, la visite virtuelle d'un élevage de porcs, permettant de regarder à 360° avec la souris tout en écoutant les explications de l'éleveur. Autres nouveautés, la création d'une rubrique sur le bien-être animal et des animations pour répondre aux questions les plus fréquentes sur les antibiotiques ou encore les qualités nutritionnelles de la viande.

Dans sa partie « cuisine », le site présente les modes de cuisson, les atouts nutritionnels, les astuces de chef, et propose un moteur de recherche de recettes. La nouvelle rubrique « morceaux choisis » met à l'honneur les différents morceaux du porc. Le site fait la part belle aux photos et vidéos de recettes, ainsi qu'au « dénicheur de recettes » qui propose des recettes en fonction des envies et du moment !

La CFBCT a participé activement à la refonte de ce site par l'intermédiaire de groupes de travail avec les autres membres de la filière. Plus moderne et plus intuitif, ce nouveau site saura répondre aux attentes des consommateurs qui s'interrogent sur la filière porcine française... et qui cherchent à se régaler avec la viande de porc !

Rendez-vous vite sur www.leporc.com !

Extrémisme végétarien : au Sénat, le Gouvernement réagit

Hier, lors de la séance de questions au Gouvernement du Sénat, Christophe Castaner, secrétaire d'État auprès du Premier ministre, chargé des relations avec le Parlement, a répondu à une question de Jean-Noël Cardoux, sénateur LR du Loiret sur les actes de vandalisme perpétrés par des militants végétariens.

En l'absence de Gérard Collomb, la réponse a été apportée par Christophe Castaner, en présence du Premier Ministre, Edouard Philippe, et de la Garde des Sceaux, ministre de la Justice, Nicole Belloubet, à qui le Président Guihard a adressé un courrier vendredi dernier.

Cette intervention fait suite aux déclarations de trois autres membres du Gouvernement : Stéphane Travert (juin), ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Gérard Collomb, ex-ministre de l'Intérieur, et François de Rugy, ministre de la Transition écologique (septembre).

[Pour visionner la question de Jean-Noël Cardoux, cliquer ici.](#)

[Pour visionner la réponse de Christophe Castaner, cliquer ici.](#)

La CFBCT réagit suite à deux accidents mortels du travail

Jeudi 23 août, un jeune boucher est mort d'un coup de couteau au thorax alors qu'il découpait de la viande sur son lieu de travail : le magasin Super U de Châlette-sur-Loing, dans le Loiret (45).

L'enquête en cours devra notamment déterminer les circonstances exactes de ce drame et si l'employé portait une cote de maille et un gant de protection au moment des faits, et si toutes les conditions d'hygiène et de sécurité ont été respectées.

Lundi 20 août, un chauffeur-livreur est mort écrasé par des centaines de kilos de carcasses de viande, alors qu'il approvisionnait la boucherie d'un magasin Leclerc. Il aurait reçu la cargaison de son camion lors de l'ouverture des portes, alors qu'il avait garé son véhicule en pente. Une enquête est en cours pour

déterminer les circonstances exactes du drame et l'expliquer.

La CFBCT exprime sa peine suite à ces deux décès et tient à rappeler, afin que de tels accidents ne se reproduisent pas, qu'elle met à la disposition des acteurs du métier des outils d'information/sensibilisation en matière de prévention des risques professionnels :

- une affiche sur le port des équipements de protection ;
- une affiche sur les consignes de sécurité à respecter ;
- une mini bande dessinée Sécurité pour les apprentis ;
- un Livret accueil sécurité, notamment pour les jeunes et nouveaux salariés ;
- une grille d'autodiagnostic pour appuyer les employeurs dans la réalisation du document unique de leur entreprise, pour sécuriser les conditions de travail des salariés et intervenants extérieurs.

Ces outils sont téléchargeables gratuitement pour les adhérents sur le site internet de la CFBCT : www.boucherie-france.org (Espace adhérent).

Actes de vandalisme : les préfectures amenées à vous contacter

Suite à notre entrevue avec les conseillers de Gérard Collomb, une note émanant du cabinet du ministre de l'Intérieur est partie à l'attention des préfectures régionales.

Nous en avons informé hier soir les membres du conseil d'administration. Il est probable que les présidents départementaux soient également sollicités.

Nous vous prions de vous concerter au niveau régional afin que vous puissiez tous assister aux futures rencontres. Nous vous serons reconnaissants de bien vouloir nous faire un retour sur ce point.

Par ailleurs, nous vous informons que le président Guihard était l'invité de Pascal Praud ce matin sur CNEWS. Il a pu débattre face à Aymeric Caron qui a été mis en difficulté à plusieurs reprises. Le militant végétarien

s'est notamment décrédibilisé en refusant de « condamner » les actes de vandalisme comme lui demandait le président Guihard à plusieurs reprises se contentant uniquement de « regretter » !

CIJB 2019 à Francfort (Allemagne) du 3 au 5 mai 2019 : les candidats dans les starting-blocks

Comme nous vous l'avions annoncé précédemment, le président Guihard et Jacqueline Balzer, représentante de la France à la CIBC, ont souhaité organiser un véritable « recrutement national » pour sélectionner les jeunes qui représenteront la France au prochain CIJB.

Parmi les 18 candidatures reçues, huit jeunes ont été sélectionnés pour la deuxième phase du processus. Ils se perfectionnent actuellement à l'ENSMV où leur potentiel est évalué.

À l'issue de cette phase, quatre d'entre eux seront choisis dont deux « titulaires » et deux « remplaçants » qui pourront être amenés à devenir titulaires en cas de désistement ou d'empêchement d'un candidat. Les quatre jeunes s'entraîneront dans les mêmes conditions jusqu'à la compétition.

5 cas de fièvre porcine africaine en Belgique

Les autorités sanitaires belges ont confirmé, depuis le 13 septembre, l'infection par le virus de la fièvre porcine africaine (FPA) de cinq sangliers sauvages dans une commune située à une dizaine de kilomètres de la France.

La présence du virus en Belgique constitue une progression inédite de la maladie et exige une réponse à la hauteur des enjeux, notamment économiques, pour la filière porcine française si un cas venait à être identifié sur notre territoire.

Les autorités belges ont pris des mesures pour essayer de maîtriser la maladie.

En France, Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a demandé immédiatement aux préfets des Ardennes, de la Meuse, de la Moselle et de la Meurthe et Moselle, 4 départements frontaliers avec la Belgique, de mettre en place le plan d'action renforcé spécifique à cette maladie, sous la

coordination de la DGAL (Direction générale de l'alimentation). Des mesures, notamment de restriction de certaines activités comme la chasse et de surveillance renforcée des élevages (plein air en priorité) ont ainsi été mises en place dans ces départements.

Ce plan, qui doit être appliqué avec la plus grande rigueur, prévoit également le renforcement des mesures de biosécurité pour éviter l'introduction du virus dans les élevages porcins et des mesures de surveillance en abattoir.

Pour le ministre, « Cette alerte sanitaire de niveau maximal, nécessite une mobilisation collective, notamment des éleveurs et des chasseurs, pour éviter l'introduction ou la propagation de cette maladie sur notre territoire ».

La maladie était jusqu'ici présente en Europe de l'Est, aux portes de l'Allemagne et en Chine. Son arrivée en Belgique est une (mauvaise) surprise.

Pour rappel, la fièvre porcine africaine est une maladie strictement animale qui ne touche que les suidés (porcs et sangliers) chez lesquels elle entraîne de fortes mortalités. Elle ne présente aucun danger pour l'homme mais elle constitue une menace majeure pour les élevages de porcs. Il n'existe ni vaccin, ni traitement contre cette maladie.

Fièvre porcine africaine : la filière française et les autorités sanitaires en alerte

Suite au constat de la forte propagation de cette maladie en Europe et en Asie, et avant même son arrivée en Belgique, l'interprofession porcine française INAPORC a décidé, lors de son Conseil d'Administration du 5 septembre 2018, de formuler et diffuser des recommandations fortes à l'ensemble des acteurs de la filière.

L'objectif de la démarche est de préserver le statut sanitaire indemne de la France au regard de cette maladie, qui, nous le rappelons, n'est pas dangereuse pour l'homme, mais décime les cheptels.

Inaporc compte sur l'ensemble des maillons de la filière pour relayer ces recommandations qu'elle a notamment transmises à l'Administration, aux Fédérations des transporteurs, des chasseurs, aux associations de vétérinaires...

Nous vous remercions de faire suivre le document joint aux éventuels publics concernés que vous pourriez identifier.

Utilisation abusive de la qualification « artisan boucher » par les GMS

Dans le cadre de la protection des droits de ses adhérents et notamment des artisans bouchers, la CFBCT vous informe que dans le courant du mois de juillet 2018, elle a adressé des courriers de mise en demeure par l'intermédiaire de ses avocats, à de nombreuses grandes enseignes de distribution, leur demandant la cessation immédiate de l'utilisation du terme « Artisan », accolé au mot boucher ou boucherie, dans leur communication via notamment leur publicité et les réseaux sociaux.

La CFBCT entend en effet faire respecter les dispositions de la loi du 5 juillet 1996 qui encadrent l'utilisation du terme « artisan ».

La CFBCT suit de près ces dossiers et ne manquera pas de vous tenir informés des suites qui seront données à ces courriers.

La CFBCT envisage par ailleurs d'autres procédures notamment judiciaires devant les Tribunaux de Commerce compétents afin de lutter contre de tels agissements constitutifs d'actes de concurrence déloyale, et de pratiques commerciales trompeuses.

Cas de fièvre charbonneuse dans les Hautes-Alpes

Depuis le début de l'été, plus d'une vingtaine de foyers de cette maladie ont été relevés. Elle est à ce jour à l'origine du décès de plus de cinquante bêtes (vaches, moutons et chevaux) dans les Hautes-Alpes.

Pour le moment, les autorités sanitaires se veulent rassurantes au sujet de sa transmission à l'homme bien que la maladie puisse être dangereuse. Pour l'heure, aucun cas grave n'a été relevé au niveau du département : « Aucun malade n'a été observé à ce jour dans les Hautes-Alpes », annonce le docteur Christine Ortmans, de l'Agence régionale de santé.

Quelques rappels simples et des actions de bon sens à destination du grand public sont rappelées par les autorités :

- ne pas toucher les animaux morts ;
- ne pas cueillir les baies sauvages et les champignons dans les communes concernées par la maladie ;
- ne pas boire l'eau des sources dans cette même zone ;
- tenir les chiens en laisse et respecter les enclos des pâtures.

<https://www.20minutes.fr/sante/2322679-20180820-sante-fievre-charbonneuse-sevit-hautes-alpes>

Gestion des alertes sanitaires : la procédure de retrait/rappel

À la suite des différentes crises alimentaires telle que de la crise « Lactalis », un rappel sur l'obligation de mise en place d'une procédure de retrait-rappel de produits dangereux, est nécessaire.

Chaque année, plusieurs centaines de procédures de retrait-rappel de produits sont mises en œuvre par des professionnels en France. Toutes ne présentent heureusement pas le même niveau de gravité et d'urgence que dans le cas « Lactalis ».

Lors d'une alerte sanitaire le but est de pouvoir identifier et retirer rapidement de la vente tout produit susceptible d'entraîner une éventuelle crise sanitaire du fait de sa dangerosité.

Par exemple : la réception de mauvais résultats d'analyses bactériologiques (présence de germes pathogènes), vous devez être capable d'engager un processus de retrait/rappel via une procédure en place au sein de l'établissement.

Les premiers réflexes à avoir dans l'entreprise

- Informer les services de contrôles : notification aux autorités (DDPP) :
 - › informations à présenter aux services de contrôle :
 - nature des produits, nom et adresse des fournisseurs,
 - noms et adresse des clients intermédiaires, nature des produits livrés,
 - dates de transaction : BL/Facture ;
 - › des informations à transmettre dans les plus brefs délais :
 - description des produits,
 - n° de lot/DLC/DDM,
 - volumes/quantités ;

- jeter les stocks de produits incriminés encore présents au sein de l'établissement / assurer un suivi de cette élimination (facture ou avis de passage pour élimination spécifique reprenant les quantités) ;
- information du consommateur via un affichage « bien visible », reprenant le(s) produit(s) concerné(s), la cause de non-conformité, les dates de fabrication/mise en vente, les invitant à ramener ou éliminer les denrées incriminées encore en leur possession et à consulter leur médecin le cas échéant.

Une fiche « communication » est proposée en annexe X du guide de gestion des alertes disponible sur ardatmv.boucherie-france.org.

Il est donc obligatoire d'avoir une traçabilité à jour avec au moins une date de fabrication sur l'ensemble des produits transformés sur place, de conserver correctement les étiquettes.

Il peut être nécessaire de vous former à la traçabilité, pour connaître les possibilités de formation en région, contacter votre syndicat ou l'ENSMV au 01 53 17 15 00.

ARDATmv : appui d'une boucherie en fermeture administrative

L'ARDATmv, en appui au syndicat de la Somme, est intervenue dans une boucherie en fermeture administrative suite à un contrôle de la DDPP.

L'accompagnement et conseils fournis lors des deux visites dans l'entreprise lui ont permis de mieux comprendre et appréhender les attentes de la DDPP en termes de bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre (nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, rangement des locaux...).

De plus, les échanges du syndicat et de l'ARDATmv directement avec la DDPP ont été un moyen de mieux conseiller l'entreprise sur les améliorations attendues et ont ainsi permis la réouverture de cette boucherie qui emploie une quinzaine de personnes.

Nous vous rappelons que chaque compte rendu de la DDPP et son résultat fera l'objet d'une mise en ligne, disponible à tous via le site et l'application : <http://alim-confiance.gouv.fr>.

En cas de contrôle des autorités, nous vous encourageons dès que nécessaire :

- à prévenir rapidement votre syndicat ;

- à transmettre dès réception, le compte rendu de cette inspection ;
- ainsi une aide et un accompagnement spécifiques pourront vous être apportés le cas échéant afin de solutionner au plus vite d'éventuels dysfonctionnements.

Les services de la CFBCT et ARDATmv sont à votre disposition pour aider et appuyer nos adhérents dans leurs obligations réglementaires et dans leurs relations avec les administrations.

Plate-forme de surveillance de la chaîne alimentaire

Le ministère de l'Agriculture a annoncé, le 9 août, sur son site internet, la création de la plate-forme de surveillance sanitaire de la chaîne alimentaire (SCA).

La mise en place de la plate-forme SCA contribuera à développer une surveillance plus intégrée, dans laquelle tous les acteurs professionnels des différents maillons de la chaîne alimentaire sont impliqués.

Par la mise en place d'actions concertées notamment par les professionnels des différents secteurs d'activité, la plate-forme SCA a pour objectif d'optimiser les dispositifs de surveillance mis en œuvre tout au long de la chaîne alimentaire. Elle contribuera également au développement de systèmes d'information pour l'analyse et le partage de données, à la veille sanitaire internationale et aux actions d'information vers les parties prenantes et les consommateurs.

Un programme de travail prioritaire a d'ores et déjà été défini pour la plate-forme SCA. Il concernera la surveillance de certains dangers microbiologiques (salmonelles et campylobacter) et chimiques dans un objectif de prévention des crises et de protection du consommateur.

Allègement de la liste des MRS ovins et caprins

La liste des MRS ovins et caprins est allégée avec l'entrée en vigueur au 30 juillet d'un nouveau règlement européen.

À compter de cette date, ne sont plus considérés comme MRS ovins et caprins au niveau européen :

- les amygdales ;
- la rate ;

- et l'iléon des animaux de tous âges (les autres parties de l'intestin ne sont déjà plus considérées comme MRS).

Reste en revanche considérés comme MRS ovins et caprins après le 30 juillet :

- le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, et la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ou des animaux dont l'âge est estimé à plus de 12 mois au moyen d'une méthode approuvée par l'autorité compétente de l'État membre d'abattage.

Nouveaux supports pour présenter le Pacte pour un engagement sociétal d'Interbev



Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint la nouvelle brochure présentant le Pacte pour un engagement sociétal d'Interbev qui permettra à chacun un meilleur partage et une meilleure compréhension de la démarche.

Ce document institutionnel mais néanmoins pédagogique, réalisé en collaboration avec la commission communication collective d'Interbev, a pour objectif d'expliquer aux professionnels de la filière et parties prenantes extérieures ce qu'est le Pacte, en illustrant cette démarche par les travaux et outils mis en place pour progresser collectivement, ainsi que des exemples d'actions concrètes pour les entreprises. Il doit permettre de poursuivre la nécessaire diffusion du Pacte, de ses valeurs, et de son manifeste auprès de tous les acteurs de la filière.

Cette brochure est également téléchargeable sur le site d'Interbev.

Autre support qui permettra d'expliquer l'engagement sociétal de la filière, une vidéo réalisée avec la commission communication d'Interbev et des professionnels de toute la filière élevage et viande, dont Dany Moncouyoux, membre de la commission communication de la CFBCT. L'objectif : expliquer à l'ensemble des opérateurs les objectifs du Pacte et

transmettre l'envie d'adhérer à cette démarche collective de durabilité. Ce court film à destination des acteurs de la filière vient compléter les supports de communication internes déjà existants pour informer, crédibiliser et vulgariser cette démarche.

Pour voir la vidéo, cliquez ici.

Afin de donner une ampleur collective de long terme à cette démarche de responsabilité sociétale, nous vous invitons à diffuser cette brochure et cette vidéo à l'ensemble de vos adhérents, en les incitant à signer le manifeste.

Inaporc au Sommet de l'élevage

La prochaine édition du Sommet de l'élevage se tiendra à Cournon près de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) les 3, 4 et 5 octobre 2018.

L'interprofession porcine française Inaporc et ses principaux partenaires se sont associés pour donner toute la visibilité qu'il mérite à l'élevage de porcs, ainsi qu'aux métiers qui y sont liés, cela sur un stand commun « Le Porc Français » (Hall 1 – Allée B/C – stand 80).

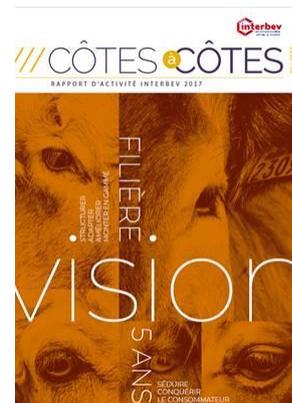
Les responsables des différentes organisations présentes sur le stand seront disponibles tout au long des trois jours du Sommet de l'élevage pour échanger et informer les visiteurs.

Pour plus de détails sur le Salon (infos pratiques, liste des exposants, actualités, programme des conférences...), rendez-vous sur le site www.sommet-elevage.fr.

2017 : bilan d'une année charnière pour la filière élevage et viande

À l'occasion de l'assemblée générale d'Interbev qui a suivi la convention annuelle, le bilan de l'activité 2017 de l'interprofession a été présenté.

Ce document fait état d'une partie de l'important travail effectué par Interbev, ses



sections, ses commissions, ses fédérations et comités en 2017, notamment :

- les ambitions réaffirmées des différentes filières lors des États généraux de l'alimentation ayant pour leitmotiv une montée en gamme des productions tout en tenant compte des enjeux sociétaux ;
- les initiatives porteuses en matière de juridique, d'enjeux publics, de R&D, d'export ;
- la stratégie de communication des sections, mais également du transversal, et la réflexion en cours pour une communication + collective permettant de créer un climat général plus favorable pour chacun.

[Vous pouvez consulter le bilan dans sa version vidéo en cliquant ici.](#)

[Pour lire le rapport détaillé : cliquez ici.](#)

Dates à retenir

CFBCT

- **Réunions du conseil d'administration** : lundi 17 septembre 2018 à Sout, lundi 22 octobre 2018 à Sout.
- **Assemblée générale d'automne 2018** : lundi 12 novembre 2018 à Paris (toute la journée)
- **Assemblée générale de printemps 2019** : dimanche 12 et lundi 13 mai à Bordeaux

Concours

- **Finale MOF 2018** : dimanche 28 et lundi 29 octobre 2018 à l'ENSMV (37 Boulevard Sout)
- **Les Olympiades des Métiers 2018** : 28, 29 et 30 novembre et 1^{er} décembre 2018 à Caen
- **MAF 2019** : dimanche 7 et lundi 8 avril 2019 à Rouen

- **CIJB 2019 (Concours international des jeunes bouchers)** : 3, 4 et 5 mai 2019 à Francfort (Allemagne)

Événements

- **Goût de France (Fête de la gastronomie)** : 21, 22, 23 septembre 2018 dans toute la France
- **Semaine du goût** : du 8 au 14 octobre 2018 dans toute la France
- **Salon de la Boucherie Charcuterie Traiteurs** : lundi 15 octobre 2018 au Parc des expositions d'Angers
- **Congrès de la CGAD** : mercredi 26 septembre 2018 à Paris
- **Les rencontres des U2P 2018** : jeudi 27 septembre 2018 à Paris
- **Les Rabelais des jeunes talents 2018** : lundi 12 novembre au Grand Rex à Paris (en soirée, après l'assemblée générale de la CFBCT)

Campagnes de communication

- **Communication « Le bœuf, rapide à préparer, savoureux à déguster »** : du 27 août au 16 septembre 2018, à la télévision
- **Festival du veau – Opération « Simplissime » veau** : fin septembre-début octobre dans env. 2 250 boucheries artisanales
- **Le gibier, y avez-vous pensé ?** En octobre, dans 300 boucheries artisanales
- **Communication Viandes racées** : du 22 octobre au 8 novembre 2018 à la radio et dans env. 2 250 boucheries artisanales
- **Semaine « viande chevaline dans ma boucherie »** : du 5 au 18 novembre, dans 150 boucheries artisanales
- **Opération Agneau bio d'automne** : du 5 au 18 novembre, dans 100 boucheries artisanales
- **Novembre le mois des produits tripiers** : du 1^{er} au 30 novembre, dans 450 boucheries artisanales

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