

# I N F 1 5

## Communication



### Carnaval des bouchers : célébrez le Mardi-Gras !



La CFBCT, sous l'impulsion de sa commission communication, lance son **Carnaval des bouchers** ! Objectifs : animer les boutiques, créer de la complicité avec les clients, et faire parler du métier dans les médias et sur les réseaux sociaux !

Cette opération, initiée en 1<sup>er</sup> lieu par le syndicat des bouchers aveyronnais, se tiendra au niveau national du **20 février au 17 mars prochain**.

Le principe est simple : des kits d'animation contenant des masques, des affiches, des flyers, une pancarte et des sacs kraft, seront envoyés à la mi-février 2019 aux **1 000 premiers artisans bouchers qui auront retourné le bon de commande**. Durant deux semaines, les participants animent leur magasin en

distribuant les masques aux enfants et en les invitant à se faire photographier à leur côté. Les photos sont ensuite collectées sur la page Facebook des « bouchers, bouchers-charcutiers de France ». Après 10 jours de vote, la photographie qui aura récolté le plus de « likes » fera gagner son propriétaire !

En parallèle de cette animation en points de vente, une vaste campagne de médiatisation sur Facebook permettra de donner une belle visibilité à cette opération auprès d'une population ciblée, particulièrement les parents de jeunes enfants.

**L'implication de chacun est indispensable pour le succès de cette opération.**

**Nous comptons sur vous pour relayer cette communication le plus largement possible, dans les médias et sur les réseaux sociaux !**

### Soyez malin : cherchez le logo Label rouge

Jusqu'au 9 décembre, les viandes, volailles, charcuteries et œufs Label rouge sont de retour sur les ondes radio ! Après une 1<sup>re</sup> vague de diffusion en septembre-octobre 2018, cette campagne vient clôturer un 2<sup>nd</sup> semestre de prises de paroles auprès du grand public.



Cette nouvelle campagne radio met en scène, de façon humoristique, un consommateur à la recherche de

produits garantissant un mode de production traditionnel, le savoir-faire des professionnels, le respect du bien-être animal, sans oublier une qualité gustative supérieure. Des promesses offertes par les viandes, volailles, charcuteries et œufs Label rouge.

Cette campagne de communication bénéficie d'un dispositif média puissant, ciblant particulièrement les femmes de 35 à 59 ans : le spot radio sera ainsi largement diffusé (+ de 900 spots) sur 9 stations (RTL, RTL 2, Europe 1, RFM, NRJ, Chérie FM, Nostalgie, Les Indés Radios, MFM), pour un potentiel de 94,5 millions d'auditeurs.

En parallèle de cette diffusion radio, des kits d'animation contenant des dépliants recettes, des vitrophanies et des sacs kraft, sont en cours d'envoi auprès de 1 500 bouchers inscrits dans la démarche Label rouge afin de leur permettre de dynamiser leur magasin et de dynamiser leurs ventes.

C'est en début d'année que Fil rouge (fédération interprofessionnelle des Labels rouge bœuf, veau et agneau), le Sylaporc (syndicat des labels porc et charcuterie) et le Synalaf (syndicat national des labels avicoles de France) ont choisi d'unir leurs efforts dans une grande campagne de communication en faveur des viandes (bœuf, veau, agneau, porc), des volailles, des charcuteries et des œufs Label rouge. Une campagne de 3 ans qui a obtenu 70 % de cofinancements européens. Cette campagne se déroule sur les marchés français, allemand, belge, néerlandais et suédois, sur la période 2018-2020.

## Made in France, Made for you



La France est le 1<sup>er</sup> pays agricole européen et un leader mondial pour l'exportation de produits agricoles et agroalimentaires. Ses atouts : diversité des territoires, richesse des productions, qualité des produits, sécurité sanitaire, recherche et innovation, puissance industrielle et technologique, système éducatif agricole et agroalimentaire performant... La France produit pour le monde entier des aliments sûrs, bons pour la santé, durables et savoureux. Elle partage aussi ses savoir-faire en matière de formation, d'expertise et de coopération technique et scientifique.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a réalisé, en collaboration avec les interprofessions agricoles, un film pour promouvoir les filières et les produits français sur les marchés export. Ce film « Made In France Made For You » sera relayé auprès des institutions et professionnels internationaux par les 40 conseillers aux affaires agricoles basés dans les ambassades et par l'ensemble des filières ; il sera également largement diffusé sur les salons et autres événements à l'étranger.

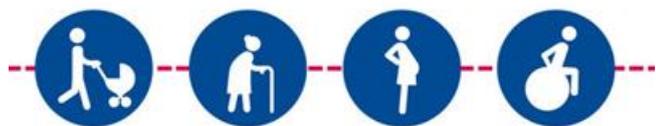
Pour en savoir plus : [franceagroalimentaire.com](http://franceagroalimentaire.com).

## Réglementation

### Accessibilité

#### Parution d'un décret sur le suivi des Ad'AP

# #accessibleatous



#### AGENDA D'ACCESSIBILITÉ PROGRAMMÉE

Depuis le 27 septembre 2015, tous les ERP (établissements recevant du public) qui n'étaient pas accessibles sont supposés avoir déposé un agenda

d'accessibilité programmée (Ad'AP) et, surtout, avoir commencé à le mettre en œuvre.

Créés par une ordonnance du 26 septembre 2014, les Ad'AP donnent aux établissements concernés un délai de trois, six ou neuf ans pour mettre en œuvre l'obligation de mise aux normes Accessibilité (loi Handicap du 11 février 2005). Le cas du délai de trois ans est le plus fréquent, notamment pour nos entreprises de proximité.

Un arrêté daté du 14 septembre 2018 et relatif au suivi de l'avancement des agendas d'accessibilité programmée est paru au Journal officiel du 10 octobre.

Il définit le contenu minimal des points de situation et des bilans des travaux et autres actions de mise en accessibilité réalisés à communiquer à l'administration.

Ces points de situation, établis par le maître d'ouvrage ou le maître d'œuvre d'un ERP, doivent être communiqués à l'autorité ayant approuvé l'Ad'AP, respectivement à l'issue de la première année à compter de la date d'approbation de l'agenda par l'autorité compétente et à la moitié de la durée de l'Ad'AP (soit un an et demi pour nos entreprises).

Ces points d'étape permettent certes d'assurer le suivi de l'engagement des ERP dans l'accessibilité, de mesurer le degré d'avancement des travaux et des actions réalisés comparativement aux engagements. **Mais ils représentent de nouvelles lourdeurs administratives.**

**La CFBCT a soulevé ce point auprès de la CGAD qui va maintenant le relayer auprès des autorités compétentes.**

L'arrêté du 14 septembre 2018 entre en vigueur trois mois après sa publication, soit le 10 janvier 2019. Nous compléterons cette information dès que possible.

## Simplification des demandes de mise aux normes « handicapés » pour certaines entreprises



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 simplifié est téléchargeable depuis la page Hygiène – Sécurité du site Internet de la CFBCT. Il comporte certes 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 vous mettre en règle avec la loi en vigueur le plus rapidement possible, avant le démarrage des contrôles par l'administration.**

## Attention : nouveau démarchage frauduleux

Nous tenons à vous mettre en garde contre le courrier de démarchage frauduleux suivant

Ce courrier prétend qu'il est obligatoire de s'inscrire à un registre public d'accessibilité.

**Ce qui est totalement faux.**

Ce registre, qui doit être tenu à la disposition des clients qui le demanderaient, est un simple recueil de documents existants. Il est destiné à faire le point sur les démarches engagées par l'entreprise pour sa mise aux normes accessibilité. **Il ne nécessite aucun enregistrement.**

**Le mot d'ordre est de ne surtout pas donner suite à ce courrier et de se montrer très vigilant vis-à-vis des nombreux démarcheurs qui harcèlent les entreprises. Il ne faut en aucun cas leur communiquer de coordonnées bancaires !**



## Santé et sécurité au travail

### De l'argent des CARSAT pour les rénovations de locaux et achats de machines



#### Les contrats de prévention

Le texte de la nouvelle convention nationale d'objectifs (CNO) liant la CNAM et la CFBCT, ainsi que cinq autres organisations professionnelles, est finalisé et va prochainement être signé.

La convention sera donc opérationnelle courant janvier 2019, et ce pour une durée de 4 ans.

Pour rappel, 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 qui ont bénéficié d'une aide financière moyenne de 18 650 € chacune, pour des investissements tels que : réseau de rail aérien, sol antidérapant, éclairage, aération, machines ergonomiques, aménagement des postes de travail, formation du personnel...

Une notice technique pour aider au montage des dossiers de demande de subvention (contrats de prévention) sera prochainement encartée dans le journal La Boucherie Française, pour épauler les adhérents intéressés par la démarche.

Les objectifs de cette notice sont de faire connaître l'existence du dispositif d'appui technique et financier des CARSAT, et d'aider les entreprises au montage de leur dossier.

**Attention, l'aide financière des CARSAT n'est pas un droit ! Elle résulte de négociations, elle dépend de l'argent disponible dans les enveloppes et des conditions sont à remplir, dont, notamment :**

- appartenir au code risque 522CB ;
- employer un apprenti ou un adulte en reconversion ;
- être à jour de ses obligations sociales ;
- avoir établi et tenir à jour le document unique de l'entreprise.

Parmi les autres critères à respecter :

- prévoir un délai d'instruction du dossier de 4 à 6 mois ;
- choisir son sol antidérapant dans la liste des revêtements agréés CNAM ;
- **ne rien acheter ou installer avant la signature du contrat avec la CARSAT.**

**Attention : les correspondants des Carsat sont souvent en déplacement dans des entreprises, et donc peu présents à leur bureau. Il n'est pas toujours aisé de les joindre. Il ne faut pas hésiter à avoir recours à la fois au contact par mail et par téléphone. Demandez l'appui de votre syndicat départemental si besoin, et n'hésitez pas à le contacter en cas de difficulté.**

#### Les aides financières simplifiées (AFS)

Des aides financières peuvent également être octroyées par les Carsat lors de l'achat de machines simplifiant les tâches des salariés et donc réduisant les risques professionnels et les accidents du travail. Récemment ces aides (AFS – Aides financières simplifiées) ont été obtenues par des artisans bouchers charcutiers traiteurs ayant acheté des machines chez Centralvia.

**Attention : ces aides ne sont pas un droit, et des conditions sont à remplir. Il faut notamment contacter sa Carsat avant l'achat du matériel !**





## Un concours vidéo pour sensibiliser les apprentis aux risques professionnels



L'INRS lance, pour la 7<sup>ème</sup> année consécutive, le concours vidéo « Santé et sécurité au travail : de l'école au travail, à vous de filmer ». Organisé sous le parrainage des ministères chargés de l'Éducation nationale et de l'Agriculture, ce concours est destiné aux élèves des lycées professionnels et des centres de formation d'apprentis. Il a pour objectif de les sensibiliser aux risques auxquels ils seront exposés en milieu professionnel.

Les vidéos - courtes (de 30 secondes à 2,15 minutes) - doivent porter sur les démarches de prévention, au-delà du simple usage des équipements de protection individuelle.

La date limite de dépôt des projets est fixée au 5 avril 2019 et la remise des prix aura lieu le 24 mai 2019.

**La CFBCT invite tous les maîtres d'apprentissage et tous les professeurs de CFA à porter ce concours à la connaissance des apprentis !**

Pour plus de détails : consultez le site de l'INRS (Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles) - [inrs.fr](http://inrs.fr).

## Campagne lombalgie : l'Assurance Maladie mobilise les entreprises contre le mal de dos



Quatre actifs sur cinq déclarent avoir déjà eu des problèmes de dos. Une lombalgie sur cinq entraîne un arrêt de travail et 30 % des arrêts de plus de 6 mois sont liés à une lombalgie. Alors les branches assurance maladie et risques professionnels de la Sécurité sociale ont lancé une nouvelle campagne de prévention visant les entreprises. Baptisée « Employeurs : faites du bien à votre entreprise, agissez contre le mal de dos », elle vise la prévention des lombalgies au travail et le maintien dans l'emploi des salariés concernés. La campagne est assortie d'un kit de communication : brochure, fiches spécifiques aux secteurs les plus touchés, affiches...

La lombalgie n'épargne aucun secteur professionnel. Néanmoins 5 secteurs sont particulièrement concernés, dont le commerce.

Le port de charges est la première cause de survenue des lombalgies liées au travail (40 %), suivi de la manutention manuelle d'objets (23 %). À ces facteurs « physiques » s'ajoutent les facteurs de risques psychosociaux qui peuvent aggraver le mal de dos ou favoriser son passage à la chronicité (mauvaises conditions de travail, stress, insatisfaction au travail, monotonie des tâches...).

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de l'Assurance maladie : [ameli.fr](http://ameli.fr).

### Les actualités de la filière porcine



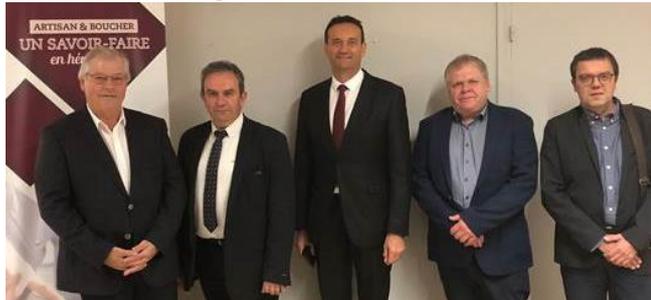
#### Évolution de la cotisation équarrissage Inaporc

Lors du dernier Conseil d'Administration d'Inaporc (interprofession porcine française) et de la dernière Assemblée Générale de l'association chargée de la gestion de la collecte des cadavres de porcs en ferme (ATM Porc – animaux trouvés morts), qui se sont tenus le 14 novembre dernier, il a été décidé de faire évoluer le montant des cotisations amont et aval liées à l'équarrissage, ce, à compter du 4 février 2019, pour la période 2019 – 2021, selon les montants suivants :

- contribution des éleveurs de porc au financement de l'équarrissage : augmentation de 14 à 17 centimes d'euro par animal (soit + 3 centimes par porc) ;
- contribution aval spécifique équarrissage (CSE) : augmentation de 18 à 19 euros par tonne de produit (soit + 1 € par tonne de produit vendu : viande de porc et produits de charcuterie comportant plus de 50 % de porc).

**Ces hausses des cotisations chargées de couvrir les frais d'équarrissage en ferme sont rendues nécessaires par une forte augmentation de +15 % des volumes de cadavres collectés en élevage.**

#### Rencontre Inaporc-CFBCT - 17 octobre 2018



Le 17 octobre dernier, une rencontre a eu lieu à la CFBCT entre des représentants d'Inaporc, interprofession de la filière porcine française et des représentants de la CFBCT :

Étaient présents, pour Inaporc : Guillaume Roué et Didier Delzescaux, Président et Directeur et pour la CFBCT : Jean-François Guihard, Patrick Gimonet et Bernard Jauss, respectivement Président, Directeur

Général des Services et représentant de la CFBCT au sein d'Inaporc.

Cette rencontre s'est très bien déroulée et s'est révélée très constructive.

Il y a notamment été question des grands sujets d'actualité de l'interprofession porcine et de collaborations futures pour valoriser davantage encore le métier et Le Porc Français.

Les représentants d'Inaporc se sont montrés particulièrement enthousiastes à l'idée de soutenir la CFBCT lors des prochains grands concours organisés par le métier !

#### Fièvre porcine africaine : le recensement des porcs d'élevage et de compagnie est obligatoire

**Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2018, il est obligatoire pour tout détenteur d'au moins un porc, y compris de compagnie, ou d'un sanglier de le déclarer auprès de l'établissement départemental de l'élevage.**

La découverte le 13 septembre 2018 d'un premier cas de fièvre porcine africaine (FPA) chez un sanglier sauvage dans le Sud de la Belgique a conduit la France à prendre des mesures concernant la surveillance et la prévention de la maladie à la fois en élevage et dans la faune sauvage.

Afin d'éviter sa propagation en France, il est rappelé à tous les personnes concernées l'importance d'effectuer une surveillance accrue pour signaler au plus vite toute suspicion.

Par conséquent, le défaut de déclaration auprès de l'Établissement départemental de l'élevage est susceptible de compromettre gravement l'efficacité des mesures de lutte contre la FPA.

**La fièvre porcine africaine est une maladie virale très contagieuse, mais sans danger pour l'homme,** car elle ne touche que les porcs et les sangliers, chez lesquels elle peut entraîner de fortes mortalités. Il n'existe ni vaccin, ni traitement contre la FPA, qui constitue une menace grave pour l'économie de la filière porcine et les populations de sangliers sauvages.

**Pour rappel, il est important de respecter les mesures de biosécurité qui visent à éviter toute introduction du virus dans les élevages :**

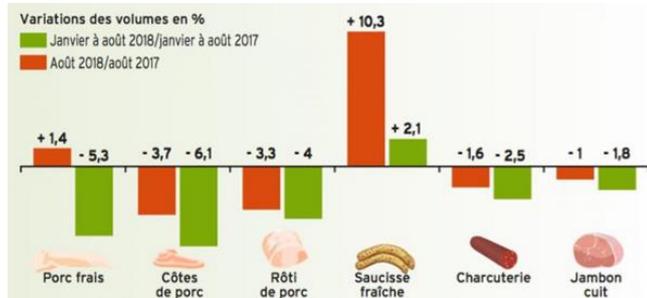
- les déchets alimentaires ne doivent pas être donnés à des porcs ou sangliers, ni déposés dans la nature ;
- l'entrée de toute personne dans un élevage doit s'effectuer avec l'autorisation du détenteur des animaux ;
- toute personne entrant dans une exploitation détenant des suidés doit respecter les mesures d'hygiène et de biosécurité requises ;
- les animaux détenus en plein air doivent être protégés de tout contact avec la faune sauvage par des clôtures adaptées.

## Baisse des achats de viande de porc par les ménages en 2018

Les premiers chiffres de 2018 confirment la tendance à la baisse des achats de viande de porc par les ménages.

La viande fraîche est particulièrement concernée, avec un repli de 6 % pour les côtes de porc et 4 % pour les rôtis entre janvier et août 2018, par rapport à la même période de 2017.

En charcuterie, seule la saucisse fraîche progresse encore (+2,1 %) alors que le jambon cuit, qui représente le quart des achats de charcuterie des ménages, baisse de 1,8 %.



Source et infographie : Réussir Porc



## L'hépatite E mieux diagnostiquée

Les diagnostics d'hépatites E contractées en France métropolitaine, dues essentiellement à la consommation de porc contaminé, ont explosé entre 2002 et 2016, passant de 9 à 2292, selon le dernier Bulletin épidémiologique de Santé publique France.

Le virus en France est particulièrement présent dans les régions du Sud : Occitanie (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon), Paca et Corse, en raison de la consommation de spécialités culinaires à base de foie de porc cru ou peu cuit.

Des mesures simples permettent d'éviter de contracter ce virus : Il faut bien faire cuire le porc. La cuisson à cœur (71°C pendant vingt minutes pour inactiver le virus) des produits les plus à risque, en particulier ceux à base de foie cru de porc et des produits à base de sanglier ou de cerf, est en effet recommandée, et même indispensable !

**Et si l'on ne peut pas parler de recrudescence des cas, mais d'un meilleur diagnostic de la maladie, il faut pour autant rester très vigilant car chaque année en France, la maladie coûte la vie à 18 personnes.**

## Prise en charge FAFCEA 2019

Le Conseil d'Administration du FAFCEA s'est réuni le 25 octobre dernier et a décidé de reconduire les critères de prise en charge de 2018. La grille des critères de prise en charge secteur alimentaire pour l'exercice 2019 est la suivante :

 Critères applicables selon les procédures du FAFCEA en vigueur pour les formations débutant à compter du 01/01/19			
FORMATIONS	Durée maximale (par stagiaire et par an)	Coût horaire maximum (Hors TVA non financée)	Formation sur site
<b>STAGES TECHNIQUES</b>			
Tous stages	54h	56€	Oui
<b>STAGES PROFESSIONNELS</b>			
Qualité	35h	40€	Oui
*Gestion et Management spécifique *VAE (si la certification visée a une finalité professionnelle spécifique à un métier)	50h	28€	Oui
*STAGE TRANSVERSAL : tout stage auquel des artisans de différentes professions peuvent assister et/ou toute action de formation dont le programme présente un contenu tous publics. Toute demande de prise en charge doit être accompagnée d'une notification de refus de prise en charge par le Conseil de la formation de la CRMA compétente.			
Gestion et management (non spécifique métiers)	50h	20€	Non
Bureautique, Internet, Messagerie	50h	20€	
Logiciels de gestion d'entreprise	50h	20€	
Culture générale, langues étrangères	50h	20€	
<b>STAGES SPECIFIQUES AU FORFAIT : prise en charge forfaitaire</b>			
Permis de conduire : C ou CE, C1, C1E, FIMO, EB, FCO	Prise en charge d'un permis par an et par entreprise dans la limite de 600€ maximum		
Préparation au MOF sur la totalité du cursus de formation	Forfait plafond maximum 6 000€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		
Formations à distance avec sessions de regroupement tous les items confondus	Forfait plafond maximum 2 000€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		
Formations diplômantes et certifiantes inscrites au RNCP <u>spécifiques au métier</u> . Pour le Brevet des Métiers seuls les modules professionnels sont pris en charge par le FAFCEA.	Prise en charge plafonnée à 5 000€ par action dans la limite d'un coût horaire maximum de 28€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		
Formations diplômantes et certifiantes inscrites au RNCP : Reprise, transmission d'entreprise et gestion métier (GEAB, REAB, Entrepreneur Bâtiment)	Prise en charge plafonnée à 500 heures par action (y compris le positionnement ou l'évaluation préalable et l'accompagnement) et dans la limite d'un coût horaire maximum de 28€, après avis des commissions techniques et validation par le Conseil d'Administration		

ACTIONS DE FORMATION	DECISION
Action inférieure à 7 heures Formations hors du territoire national (sauf si elles ont un caractère de nécessité et qu'elles ne sont pas dispensées sur le territoire français ou qu'elles ne trouvent pas d'équivalent en France) Smartphone et Réseaux sociaux Formations diplômantes et certifiantes de niveau V (sauf pour les entreprises justifiant d'une activité artisanale depuis 3 ans au jour du début de la formation)	<b>PAS DE PRISE EN CHARGE</b>
Hygiène, Evaluation des risques, Allergènes-Etiquetage	<b>8h maximum par intitulé de stage, par an et par entreprise (Stage technique)</b>
Actions qualifiantes et diplômantes et celles visant la reconversion professionnelle du stagiaire : - Vers d'autres secteurs professionnels que celui de l'Artisanat - A caractère économique/ santé	<b>Examen en Commission technique</b>
Formations diplômantes et qualifiantes d'une durée supérieure à 500 heures	Fiche de positionnement du stagiaire obligatoire
Mellieur Ouvrier de France : Sont éligibles : Les Formations de perfectionnement nécessaires à la préparation du concours Les dépenses de fonctionnement relatives aux matières d'œuvres, fournitures, ingrédients utilisés exclusivement dans le cadre de la réalisation des sujets aux épreuves qualificatives et finales du concours	
Outils numériques ou réseaux sociaux spécifiquement pour un métier	<b>14h maximum pour un taux de 28€/heure (Stage Gestion et Management spécifique)</b>

### La Boucherie s'enrichit de quatre nouveaux MOF

L'Histoire du Métier retiendra que c'est sur le Marché International de Rungis, plus grand marché de produits frais au monde, que la Boucherie s'est enrichie de quatre nouveaux « Meilleurs Ouvriers de France ».

« Les Quatre Fantastiques » se sont vu annoncer l'heureuse nouvelle devant plus de 200 invités, élus, proches, partenaires et confrères, au cours d'une cérémonie de proclamation orchestrée par les équipes de la Maison de la Boucherie.

Après les discours de Stéphane Layani, président du MIN de Rungis, Jean-Claude Poujol, président de la classe boucherie-étal, Christian Forestier, président du COET-MOF et Jean-François Guihard, président de la CFBCT, le suspens a pris fin avec l'annonce des résultats par le président Forestier.

Quatre des vingt-et-un finalistes ont été reçus au prestigieux titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France », soit deux de plus que lors de la dernière session. Ils pourront se prévaloir du titre et porter le col bleu blanc rouge, une fois reçus en Sorbonne, fin mars.

Au nom du bureau et du conseil d'administration de la CFBCT, Jean-François Guihard adresse aux quatre lauréats ses sincères félicitations. Il salue également la qualité du travail des dix-sept autres finalistes.

Les nouveaux MOF Bouchers sont :

- Mickaël Chabanon, Saint-Privat-d'Allier (Haute-Loire) ;
- Thierry Morin, Bourges (Cher) ;
- Godefroy Piaton, Saint-Donat-sur-l'Herbasse (Drôme) ;
- Sébastien Ruffier, Argentan (Orne).

### Promotion & communication : Lancement du site étatique dédié aux PME faisant du e-commerce.

Une plateforme étatique dédiée aux PME faisant du e-commerce sera lancée fin novembre afin de promouvoir les PME française, en vue des fêtes de fin d'années.

L'objectif du Gouvernement est de permettre aux consommateurs d'accéder à une « liste » des entreprises françaises qui vendent en ligne.

Il s'agit d'une immense opération de communication et de mise en avant pour celles-ci.

Si certains de vos adhérents sont concernés et intéressés merci de nous donner au plus vite leurs coordonnées afin que nous puissions les transmettre pour mise en ligne.

Contact : Valérie Vellere - v.vellere@boucherie-france.org

#### 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