

I N F 1 5

Social

Comment gérer les jours fériés du printemps

Convention collective nationale de la Boucherie, Boucherie-charcuterie, Boucherie Hippophagique, Triperie, Commerce de Volailles et Gibiers

Si ces jours ne sont pas travaillés habituellement, le salaire mensuel est maintenu.

apggis

LE RÉGIME DE PRÉVOYANCE DE LA PROFESSION

		Si ces jours sont travaillés, les heures effectuées sont :		
Lundi 22 avril	Dans de nombreuses entreprises de boucherie, le lundi est le jour de repos hebdomadaire	Compensées par un repos de même durée à fixer dans la quinzaine qui précède ou qui suit (*)	ou	Rémunérées au prix de l'heure normale et ajoutées au salaire mensuel (*)
Lundi 10 juin				
Mercredi 8 mai				
Jeudi 30 mai	Jours normalement travaillés en boucherie			
Mercredi 1^{er} mai	En principe, ce jour doit être chômé dans toutes les entreprises	Si ce jour est travaillé, les heures effectuées sont rémunérées au prix de l'heure normale et ajoutées au salaire mensuel		

Rappel de la législation du travail (le 1^{er} mai)

Dans les établissements et services qui, en raison de la nature de leur activité, ne peuvent interrompre le travail, les salariés occupés le 1^{er} mai ont droit, en plus du salaire correspondant au travail accompli, à une indemnité égale au montant de ce salaire, à la charge de l'employeur (article L. 3133-6 du Code du travail).

Aucun texte ne dresse la liste des entreprises visées par le texte, et il appartient au juge du fond d'apprécier souverainement si la nature de l'activité de l'entreprise lui permet ou non d'interrompre son activité le 1^{er} mai (Cass. crim. 8 février 2000, n° 99-82118 ; Cass. crim. 14 mars 2006 n°05-83436).

Fin de la référence au lundi de Pentecôte pour la journée de solidarité

La loi a abandonné toute référence au lundi de Pentecôte. En pratique, il est donc possible de prévoir la journée de solidarité un jour férié autre que le 1^{er} mai, le travail d'un jour ou deux demi-journées, de RTT ou d'effectuer dans l'année, 7 heures supplémentaires non rémunérées.

(*) L'administration a précisé que lorsque la journée de solidarité est fixée le lundi de la Pentecôte ou un autre jour férié précédemment chômé, l'éventuelle majoration de salaire prévue par une convention collective ou un accord collectif pour le travail un jour férié dans la limite des 7 heures que doit effectuer le salarié n'a pas à être versée.

Égalité salariale hommes-femmes

Le décret relatif aux modalités d'application et de calcul de l'index d'égalité femmes-hommes est paru au journal officiel le 9 janvier 2019. À l'occasion de la publication du décret sur l'index de l'égalité, le ministère du Travail avait annoncé qu'il mettrait à disposition des tableurs pour aider les entreprises à calculer leurs indicateurs. Un premier tableur a été diffusé le 13 février 2019.

C'est maintenant une chose connue : les employeurs de 50 salariés et plus vont, chaque année, devoir mesurer et publier au plus tard pour le 1^{er} mars une série d'indicateurs relatifs aux écarts de rémunération entre les femmes et les hommes et publier leur résultat global. En cas de publication d'une note inférieure à 75 points (sur 100 possibles), il faudra mettre en œuvre des mesures correctrices pour repasser au moins à 75 points dans les 3 ans. Le tout, sous peine de pénalités.

Un tableur d'aide au calcul pour les entreprises de plus de 250 salariés

Le ministère du Travail a diffusé et mis à disposition, à titre d'aide au calcul, un premier **tableur** destiné aux entreprises de plus de 250 salariés, lesquelles ont **5 indicateurs** à évaluer (voir lien suivant et télécharger le tableur de calcul de l'index de l'égalité professionnelle pour les entreprises de plus de 250 salariés) :

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/index-de-l-egalite-femmes-hommes-comment-le-calculer>

Selon le ministère, « le tableur intègre toutes les formules de calcul nécessaires. Il [...] permettra, après avoir saisi les données concernant les effectifs [...], d'obtenir automatiquement le résultat de chacun des indicateurs et l'index global ».

Reste à venir le tableau des « entreprises de 50 à 250 salariés » (il sera différent, puisqu'il n'y a que 4 indicateurs à mesurer), dont l'échéance de première publication est plus lointaine. Pour mémoire, la **date limite de première publication** est fixée à des échéances variant selon l'effectif de l'entreprise :

- au plus tard le **1^{er} mars 2019** pour les entreprises de 1000 salariés et plus ;
- au plus tard le **1^{er} septembre 2019** pour les entreprises de plus de 250 à moins de 1000 salariés ;
- au plus tard le **1^{er} mars 2020** pour les entreprises de 50 à 250 salariés.

La liste des référents dans les DIRECCTE

En outre, des **référents régionaux** ont été **désignés au sein des DIRECCTE** pour aider l'ensemble des entreprises, quelle que soit leur taille, à calculer leur index et, le cas échéant, à mettre en place des mesures correctives.

Là encore, le ministère a mis à disposition la **liste des interlocuteurs**, dans son état au 13 février 2019 (voir lien précédent et télécharger la liste des référents « Égalité salariale femmes-hommes » répartis par Direccte).

Vers un renforcement des contrôles

Enfin, le ministère souligne que les contrôles et interventions de l'inspection du travail seront renforcés pour passer de 1 730 à 7 000 par an.

Grille des salaires conventionnels

La **Commission paritaire permanente de négociation et d'interprétation de la Boucherie (CPPNI)** s'est tenue le 5 février 2019.

Le côté patronal a été ferme, il n'y aura pas de revalorisation de la grille de salaires conventionnels tant que l'État n'aura pas procédé à l'extension des avenants précédents. La grille reste identique à celle en vigueur au 1^{er} juin 2018.

La prochaine CPPNI est fixée au jeudi 23 mai 2019.

D'autre part, la grille de classification des emplois s'est enrichie d'un poste : le « **Charcutier préparateur qualifié** » est un professionnel qui maîtrise les techniques de transformation et de préparation de la viande de porc, il est capable de travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes.

Il est capable de présenter les produits, de communiquer des conseils techniques auprès du personnel de vente. Il exerce son activité dans le respect des bonnes pratiques professionnelles dont celles relevant des règles d'hygiène, santé, sécurité et du respect de la législation du travail.

Après une certaine expérience et des formations complémentaires adaptées, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production.

Il est titulaire du CQP Charcutier préparateur qualifié et s'inscrit à l'**échelon A du niveau III** de la grille de classification des emplois.

Salaires conventionnels au 1^{er} juin 2018

Niveau	Classification	Salaires brut mensuel (€) 151,67 h
Ouvrier(e)s, employé(e)s		
Niveau I		
échelon A	plongeur	1620
	employé d'entretien	1620
échelon B	chauffeur - livreur	1639
	employé administratif	1639
Niveau II		
échelon A	chauffeur-livreur encaisseur	1656
	caissier	1656
	vendeur	1656
échelon B	secrétaire aide-comptable	1679
	boucher préparateur	1679
	charcutier traiteur	1679
	vendeur qualifié	1679
	tripier préparateur	1679
échelon C	caissier aide-comptable	1706
Niveau III		
échelon A	boucher préparateur qualifié	1810
	charcutier traiteur qualifié	1810
	charcutier préparateur qualifié	1810
	tripier préparateur qualifié	1810
	boucher hippophagique préparateur qualifié	1810
échelon B	boucher préparateur vendeur qualifié	1851
	boucher traiteur qualifié	1851
	ouvrier tripier	1851
échelon C	boucher charcutier traiteur qualifié	1920
Niveau IV		
échelon A	comptable	1928
échelon B	boucher charcutier traiteur très qualifié	1989
échelon C	boucher hautement qualifié	2018
	boucher traiteur hautement qualifié	2018
	charcutier traiteur hautement qualifié	2018
	tripier responsable cuisson	2018
échelon D	boucher charcutier traiteur hautement qualifié	2118
Agents de maîtrise et cadres		
Niveau V		
	responsable de laboratoire adjoint	2297
	responsable de point de vente adjoint	2297
Niveau VI		
échelon A	responsable de laboratoire	2506
	responsable de point de vente	2506
	responsable hygiène et sécurité	2506
échelon B	assistant chef d'entreprise	2522
échelon C	responsable de plusieurs points de vente	2825
Niveau VII		
échelon A	responsable de laboratoire	3217
	responsable de point de vente	3217
	responsable des achats	3217
échelon B	responsable d'entreprise	3298

Accessibilité

Ad'AP : le dépôt des dossiers a pris fin le 31 mars



Le dispositif des agendas d'accessibilité programmée (Ad'AP) a été institué par une ordonnance du 26 septembre 2014, relative à la mise en accessibilité, notamment des établissements recevant du public (ERP), pour les personnes handicapées.

Le ministère en charge du sujet a voulu limiter ce dispositif dans le temps : le dépôt et l'instruction des dossiers d'Ad'AP sont arrivés à leur terme le 31 mars dernier.

Il est maintenant impossible **pour les exploitants d'ERP n'ayant toujours pas engagé de démarches relatives à la mise en accessibilité de leur entreprise**, d'intégrer le dispositif des Ad'AP. Et ils doivent, pour répondre à leurs obligations de mise en accessibilité, déposer des demandes d'autorisation de travaux ou de permis de construire de mise en conformité totale, sous peine de sanctions administratives et pénales.

L'objectif de telles mesures est de maintenir, voire amplifier, la dynamique de mise en accessibilité du cadre bâti.

Attention toutefois : la fin du dépôt des Ad'AP ne signifie nullement la fin du dispositif. Tous les exploitants d'ERP engagés dans un Ad'AP doivent absolument aller au terme des engagements listés dans leur dossier.

Pour plus de détails, nous vous invitons à consulter le site du ministère de la Transition écologique et solidaire : ecologie-solidaire.gouv.fr.

Attention aux démarchages agressifs et menaçants



Certaines sociétés pratiquent un démarchage agressif, par téléphone, fax ou mail, voire même par du porte à porte, en se faisant parfois passer pour une autorité administrative.

Certaines d'entre elles se présentent comme le site officiel des registres publics d'accessibilité en s'appropriant abusivement des logos ou marques de l'État, alors qu'il n'y a aucun enregistrement légal à effectuer auprès de l'administration.

La Délégation ministérielle à l'accessibilité (DMA) invite tout le monde à la plus grande vigilance, à garder en tête certains réflexes de bon sens : consulter les sites internet gouvernementaux, se méfier des méthodes jugées agressives, et surtout ne jamais donner ses **coordonnées bancaires au téléphone**. En cas de malversation avérée, il ne faut pas hésiter à en exiger le remboursement et à saisir la justice.

Défibrillateur cardiaque

Le défibrillateur n'est pas obligatoire dans les boucheries artisanales

Un décret daté du 19 décembre 2018 précise les catégories d'établissements recevant du public (ERP) qui sont tenus de se munir d'un défibrillateur cardiaque automatisé externe (DAE), et sous quel délai :

- le 1^{er} janvier 2020 pour les ERP de catégories 1 à 3 ;
- le 1^{er} janvier 2021 pour les ERP de catégorie 4 ;
- le 1^{er} janvier 2022 pour certains ERP de catégorie 5.

Le texte liste exhaustivement les ERP de catégorie 5 soumis à cette obligation, à savoir : les structures d'accueil pour personnes handicapées, les établissements de soins, les gares, les hôtels restaurants d'altitude, les refuges de montagne, les établissements sportifs clos et couverts ainsi que les salles polyvalentes sportives.

Les boucheries artisanales, classées établissements recevant du public de cinquième catégorie, ne figurent pas dans cette liste et sont donc exceptées de l'obligation de s'équiper d'un défibrillateur automatisé externe.

La CFBCT avait saisi la CGAD, qui avait mobilisé l'U2P sur le sujet pour faire entendre la voix des entreprises de proximité et s'assurer qu'elles ne soient pas concernées par l'obligation d'installation d'un DAE.

La CFBCT se félicite donc de cette mesure.

Sans vouloir remettre en cause l'utilité des défibrillateurs cardiaques qui permettent, chaque année, de sauver de nombreuses vies, la CFBCT 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...).



Attention : risque de démarchages !

Suite à la parution du décret 19 décembre 2018 relatif au défibrillateur dans les ERP, certaines sociétés seront peut-être tentées de faire croire qu'un tel matériel est obligatoire dans **toutes** les entreprises, pour réaliser plus de ventes.

Aussi, nous vous mettons en garde contre ce risque. Vous ne devez rien acheter dans la précipitation, et vous devez consulter votre syndicat départemental au moindre doute.

Contrôles obligatoires

Des tarifs avantageux grâce au partenariat CFBCT / Bureau Veritas Pro

La CFBCT a noué un partenariat avec Bureau Veritas Pro pour permettre aux entreprises de faire réaliser leurs vérifications obligatoires (gaz, électricité...) par un organisme de confiance, à un tarif préférentiel.

Bureau Veritas Pro offre ainsi une remise de 15 % aux adhérents, **pour toute commande de prestation passée en ligne sur le site www.pro.bureauveritas.fr** (rubrique commerces de proximité, puis sous-rubrique Boucher-Charcutier-Traiteur).

Cette offre est non cumulable avec toute autre offre promotionnelle en cours ou à venir sur les services proposés sur le site pro.bureauveritas.fr.

Et elle ne s'applique pas dans les agences locales Bureau Veritas.

Pour bénéficier de cette offre, il faut renseigner le code avantage **CFBCT2019** lors de toute commande en ligne sur le site www.pro.bureauveritas.fr.

Prenons l'exemple du tarif public de la vérification électrique d'un local de moins de 150 m². Il est de 120 € HT sur le site www.pro.bureauveritas.fr :

NOS PRESTATIONS POUR VOTRE LOCAL

- > Diagnostic Technique Amiante (DTA)
- > Diagnostic de Performance Énergétique (DPE)
- > Installation de gaz
- ▼ Installation électrique
 - Première vérification périodique des installations électriques (vous n'avez pas de rapport de vérification de moins d'un an)
Prestation annuelle - A partir de 128 € HT
 - Vérification périodique des installations électriques (vous avez un rapport de vérification de moins d'un an)
Prestation annuelle - A partir de 120 € HT

Objet : Prévenir le risque d'incendie, d'explosion, d'électrisation et d'électrocution
Déroulé : Vérification du maintien en état de conformité de l'installation : adaptation du matériel, fixation et état mécanique apparent, isolement, coupure d'urgence, conditions de protection contre les risques de contacts directs et indirects, ...

Superficie (m²): < 150 m²

120 € HT

Ce tarif passe à 102 € HT avec le code avantage CFBCT2019 réservé aux adhérents :

CODE AVANTAGE CFBCT2019 **OK**

15% de réduction offerts aux adhérents de la CFBCT pour toute commande passée avant le 31/12/2019 sur l'espace « Boucher - Charcutier - Traiteur » du site pro.bureauveritas.fr. Offre non cumulable avec toute autre offre promotionnelle en cours ou à venir sur les services proposés sur le site pro.bureauveritas.fr.

REMISE 18 € HT

TOTAL 102 € HT

Commercial

Loyers commerciaux (ILC)

L'indice des loyers commerciaux publié par l'Insee est de **114,06** pour le **4^e trimestre 2018**.

Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 4^e trimestre 2017 et le 4^e trimestre 2018 augmente de **2,45 %** (évolution entre l'indice **111,33** et le nouvel indice).

Révision triennale

Les loyers commerciaux révisés entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre 2018 ne peuvent augmenter au-delà de **5,21 %** (évolution entre l'indice **108,41** et le nouvel indice).

Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 4^e trimestre 2018 ne peut augmenter de plus de **12,85 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 4^e trimestre 2009 (indice **101,07**).

1 ^{er} tr. 09	102,73	1 ^{er} tr. 12	107,01
2 ^e tr. 09	102,50	2 ^e tr. 12	107,65
3 ^e tr. 09	101,21	3 ^e tr. 12	108,17
4^e tr. 09	101,07	4 ^e tr. 12	108,34
1 ^{er} tr. 10	101,36	1 ^{er} tr. 13	108,53
2 ^e tr. 10	101,83	2 ^e tr. 13	108,50
3 ^e tr. 10	102,36	3 ^e tr. 13	108,47
4 ^e tr. 10	102,92	4 ^e tr. 13	108,46
1 ^{er} tr. 11	103,64	1 ^{er} tr. 14	108,50
2 ^e tr. 11	104,44	2 ^e tr. 14	108,50
3 ^e tr. 11	105,31	3 ^e tr. 14	108,52
4 ^e tr. 11	106,28	4 ^e tr. 14	108,47
1 ^{er} tr. 12	107,01	1 ^{er} tr. 15	108,32
2 ^e tr. 12	107,65	2 ^e tr. 15	108,38
3 ^e tr. 12	108,17	3 ^e tr. 15	108,38
4 ^e tr. 12	108,34	4^e tr. 15	108,41
1 ^{er} tr. 13	108,53	1 ^{er} tr. 16	108,40
2 ^e tr. 13	108,50	2 ^e tr. 16	108,40
3 ^e tr. 13	108,47	3 ^e tr. 16	108,56
4 ^e tr. 13	108,46	4 ^e tr. 16	108,91
1 ^{er} tr. 14	108,50	1 ^{er} tr. 17	109,46
2 ^e tr. 14	108,50	2 ^e tr. 17	110,00
3 ^e tr. 14	108,52	3 ^e tr. 17	110,78
4 ^e tr. 14	108,47	4^e tr. 17	111,33
1 ^{er} tr. 15	108,32	1 ^{er} tr. 18	111,87
2 ^e tr. 15	108,38	2 ^e tr. 18	112,59
3 ^e tr. 15	108,38	3 ^e tr. 18	113,45
4^e tr. 15	108,41	4^e tr. 18	114,06

Loyers commerciaux (ICC)

1 ^{er} tr. 09	1 503	1 ^{er} tr. 12	1 617
2 ^e tr. 09	1 498	2 ^e tr. 12	1 666
3 ^e tr. 09	1 502	3 ^e tr. 12	1 648
4^e tr. 09	1 507	4 ^e tr. 12	1 639
1 ^{er} tr. 10	1 508	1 ^{er} tr. 13	1 646
2 ^e tr. 10	1 517	2 ^e tr. 13	1 637
3 ^e tr. 10	1 520	3 ^e tr. 13	1 612
4 ^e tr. 10	1 533	4 ^e tr. 13	1 615
1 ^{er} tr. 11	1 554	1 ^{er} tr. 14	1 648
2 ^e tr. 11	1 593	2 ^e tr. 14	1 621
3 ^e tr. 11	1 624	3 ^e tr. 14	1 627
4 ^e tr. 11	1 638	4 ^e tr. 14	1 625
1 ^{er} tr. 12	1 617	1 ^{er} tr. 15	1 632
2 ^e tr. 12	1 666	2 ^e tr. 15	1 614
3 ^e tr. 12	1 648	3 ^e tr. 15	1 608
4 ^e tr. 12	1 639	4^e tr. 15	1 629
1 ^{er} tr. 13	1 646	1 ^{er} tr. 16	1 615
2 ^e tr. 13	1 637	2 ^e tr. 16	1 622
3 ^e tr. 13	1 612	3 ^e tr. 16	1 643
4 ^e tr. 13	1 615	4 ^e tr. 16	1 645
1 ^{er} tr. 14	1 648	1 ^{er} tr. 17	1 650
2 ^e tr. 14	1 621	2 ^e tr. 17	1 664
3 ^e tr. 14	1 627	3 ^e tr. 17	1 670
4 ^e tr. 14	1 625	4^e tr. 17	1 667
1 ^{er} tr. 15	1 632	1 ^{er} tr. 18	1 671
2 ^e tr. 15	1 614	2 ^e tr. 18	1 699
3 ^e tr. 15	1 608	3 ^e tr. 18	1 733
4^e tr. 15	1 629	4^e tr. 18	1 703

L'indice du coût de la construction publié par l'Insee est de **1 703** pour le **4^e trimestre 2018**.

Les baux commerciaux nouveaux ou renouvelés après le 1^{er} septembre 2014 ne sont plus soumis à l'ICC comme indice de référence pour calculer la révision annuelle, triennale ou le plafonnement du loyer renouvelé (*loi PINEL du 18 juin 2014 n°2014-626*). Mais il est toujours possible de se référer à l'ICC en cas d'indexation du loyer en application d'une clause d'échelle mobile (*article L112-2 du Code monétaire et financier*).

Révision annuelle

L'évolution du loyer révisé entre le 4^e trimestre 2017 et le 4^e trimestre 2018 augmente de **2,19 %** (évolution entre l'indice **1 667** et le nouvel indice).

Révision triennale

Les loyers commerciaux révisés entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre 2018 ne peuvent augmenter au-delà de **4,54 %** (évolution entre l'indice **1 629** et le nouvel indice).

Renouvellement

Le loyer du bail renouvelé au cours du 4^e trimestre 2018 ne peut augmenter de plus de **13,00 %** par rapport au loyer fixé à l'origine du bail commercial au 4^e trimestre 2009 (indice **1 502**).



« 24 heures chez mon artisan boucher by made in viande » : inscrivez-vous dès à présent !

Du 22 au 29 mai prochain, tous les professionnels de la filière élevage et viande sont invités à ouvrir leurs portes afin de faire découvrir leur métier, de transmettre leur passion, et de partager leurs savoir-faire.



Objectif : ouvrir une conversation sincère et transparente avec les consommateurs à travers un nouveau mouvement collectif : « **aimez la viande et ceux qui la font** » !

Retrouvez ici la bande-annonce de cette 5^e édition !

Cette année encore, nous comptons sur la **mobilisation des artisans bouchers** ! Ouvrez vos portes au public et montrez-lui toutes les facettes de votre métier ! Approvisionnement, traçabilité, maturation, découpe... autant de savoir-faire qui font votre quotidien, et que vos clients ne soupçonnent pas ! Montrez au public ce qu'est la boucherie, à travers des animations conviviales ! Et parce que chaque boucherie est différente, **vous êtes libre des animations que vous mettez en place dans votre magasin** : dégustations, démonstrations, rencontres avec des éleveurs ou des producteurs locaux, présence d'animaux devant la boutique, ateliers de fabrication pour petits et grands... **les possibilités sont infinies** !

Chaque participant recevra un **kit d'animation complet** , composé d'éléments de signalétique, de décoration, d'animation et d'information. **Ce kit permettra à chacun de décorer et d'animer son magasin aux couleurs de l'événement !**

Ces kits ont été conçus **pour les artisans bouchers** et contiennent notamment une mécanique pour mettre en place **un concours de dessin** , avec de très **belles dotations à gagner au national** :

- **1 gagnant par région sera tiré au sort** : 13 enfants auront ainsi la chance de remporter une

box « Week-end insolite en famille », d'une valeur de 99,50 € ;

- **3 dessins seront désignés « Grand Prix du jury »** . Leurs auteurs remporteront une box « Week-end en famille – parc d'attractions », d'une valeur de 249,99 €.

Pour participer et recevoir ce kit d'animation, c'est très simple !

Rendez-vous avant le 30 avril sur le site officiel de l'événement : www.la-viande.fr/made-in-viande.

Une fois votre inscription validée, **votre magasin figurera dans le programme officiel de l'événement** et sera communiqué aux médias.

Rendez-vous donc du 22 au 29 mai pour célébrer notre métier et partager un moment convivial avec le public !

Victor à l'Unesco : likez et faites liker !

Le 27 mars dernier, Victor Dumas, **jeune boucher passionné** , s'est lancé sur les routes de France afin de rencontrer les femmes et les hommes qui font vivre la boucherie artisanale française au quotidien. Son objectif : constituer un dossier afin de faire inscrire **l'art de la boucherie française au Patrimoine mondial culturel immatériel de l'Unesco** !



Chaque étape de ce Tour de France a été l'occasion **d'aborder des thématiques propres à la profession** : la formation, la féminisation, l'histoire du métier, la revitalisation des centres-villes et centre-bourgs, la technicité, la gastronomie... autant de sujets qui ont aidé le jeune boucher à constituer son dossier pour l'Unesco !

De nombreux médias ont suivi Victor, France 3 Rhône-Alpes, France Bleu Vaucluse, Le Parisien, Le Progrès, La Provence, L'Express...

Afin de faire connaître son projet au plus grand nombre, Victor était accompagné dans son périple par une équipe de tournage qui filmait toutes ses aventures ! **Chaque étape a donné lieu à un nouvel épisode qui est diffusé sur les réseaux sociaux.** Les internautes peuvent ainsi découvrir ce qui se cache derrière ce savoir-faire artisanal et ancestral, et pourquoi **il mérite tant sa place au Patrimoine mondial culturel immatériel de l'Unesco.**

Le périple de Victor en détails

- Le **mercredi 27 mars**, Victor est parti de sa boutique de La Croix-Rousse à **Lyon**, et a visité les Halles Bocuse en compagnie de Joël Lucas, MOF 2014 et responsable de la boutique où Victor travaille. Il a ainsi débuté son Tour de France.
- Le **jeudi 28 mars**, il était à **Avignon** afin de visiter le CFA et rencontrer quelques apprentis en 1^{re} année de CAP, ainsi que les formateurs en boucherie.
- Le **mardi 2 avril**, il est passé par **Brive-la-Gaillarde**, afin de rencontrer les jumelles Conjat-Bach, puis ensemble ils sont allés à **Limoges**, pour visiter la rue et le musée de la Boucherie. Thématiques abordées : la féminisation du métier, l'histoire du métier et la redynamisation des centres-villes et centres-bourgs.
- Le **jeudi 4 avril**, Victor a rencontré Sébastien Coirier, MOF 2015, à **Nantes**. Il fut question de la technicité du métier et de l'excellence.
- Le **mardi 9 avril**, il était à **Strasbourg** pour parler gastronomie. L'occasion de rencontrer un chef étoilé afin de mettre en avant le binôme formé par le chef et son boucher. Cet épisode fut l'occasion de déguster une bonne côte de bœuf.
- Enfin, le **lundi 15 avril**, Victor est arrivé à **Paris**, et s'est rendu au siège de l'Unesco !

Partagez massivement le projet de Victor !

Visitez dès à présent les profils de Victor sur les réseaux sociaux afin de suivre l'avancement de son projet, pas à pas ! **Likez ses publications, partagez-les avec votre réseau !**

- Facebook – Victor à l'Unesco : <https://www.facebook.com/VictorUnesco/>
- Twitter - @VictorUnesco : <https://twitter.com/VictorUnesco>
- Instagram - @victorunesco : <https://www.instagram.com/victorunesco/?hl=fr>

Plus son projet sera partagé, plus les médias s'y intéresseront... et en parleront !

Nous comptons sur vous pour relayer largement ce beau projet.

Ensemble rendons ses lettres de noblesse à la boucherie artisanale française !

Beau succès pour le Carnaval des Bouchers !

Le **Carnaval des bouchers** déployé depuis le 20 février, s'est achevé le 18 mars dernier. Cet événement festif, porté par la commission

de la CFBCT, a rencontré un joli succès, tant auprès des bouchers, que de leurs clients. Pour l'occasion, des kits d'animation ont été distribués à 1 000 artisans bouchers afin de leur permettre d'animer leur magasin aux couleurs de l'événement. Les enfants ont ainsi eu la joie de se voir remettre de jolis masques de Carnaval. Temps fort de l'opération, un grand concours photo, « **Parade avec ton boucher** », a été proposé aux clients, et surtout leurs enfants. Chacun a ainsi eu la possibilité de se faire photographier aux côtés de son boucher, puis de soumettre sa photo aux votes. Les bouchers ont très bien joué le jeu puisqu'au terme de l'opération, ce sont **734 photos qui ont été postées, et près de 24 000 votes recensés !** La photo qui a récolté le plus de votes, 748 votes au total, a permis à son auteur de remporter une tablette tactile.



Le succès de cette opération est flagrant ! Le nombre de vues des publications sur la page Facebook « Les bouchers, bouchers-charcutiers de France » en atteste ! Ce sont en effet **plusieurs centaines de milliers d'internautes qui ont été atteints par ces posts.** Mais au-delà des chiffres, c'est surtout la joie des enfants qui est perceptible. De partout les témoignages positifs des clients ont afflué, **confirmant le lien fort et profondément humain** qui unit les artisans bouchers à leurs clients et à leur famille. Une belle célébration de cet attachement et l'occasion de partager l'amour du métier avec toutes les générations !

Bravo à tous les participants pour le succès de cette opération !



AG2R LA MONDIALE

LE RÉGIME SANTÉ DE LA PROFESSION

Grand concours photo de la CFBCT

La commission communication de la CFBCT a lancé en janvier dernier **un grand concours photo « spécial boucherie »** !

Le principe : chaque boucher est invité à **immortaliser** de façon esthétique et artistique des morceaux de **viande crue**, de **viande cuite**, ou de **gestes de boucher** (découpe, ficelage...). Pour participer, il suffit de déposer la ou les photo(s) candidate(s) sur le site de la CFBCT www.boucherie-france.org, rubrique



communication (sans oublier de consulter le règlement du concours au préalable).

Les inscriptions sont prolongées jusqu'au 19 juin 2019 ! Profitez du printemps pour prendre de jolis clichés !

La plus belle photo dans chaque catégorie (viande crue, viande cuite et geste du boucher) fera gagner à son propriétaire une séance photo en famille avec un photographe professionnel, d'une valeur de 149 € !

Réveillez votre âme d'artiste en participant à ce grand concours photo ! Bonne chance à tous !

Economie

La CFBCT signe un partenariat avec Collectif Energie pour vous aider à diminuer vos factures d'énergie

Le 4 avril dernier, Jean-François Guihard, président de la CFBCT, a signé, à Nantes, un partenariat avec Collectif Energie, société spécialisée en gestion d'énergie qui propose l'achat groupé d'énergie (gaz et électricité).



Agnès Guilbert et Jean-François Guihard.

Avec un tel partenariat, la CFBCT souhaite aider les professionnels du métier à faire le meilleur choix parmi les différentes offres en vigueur sur le marché de l'énergie.

Collectif Energie, spécialiste de la mutualisation, s'appuie sur la logique des achats groupés pour obtenir des offres performantes. Collectif Energie met en concurrence les fournisseurs pour obtenir les meilleurs prix et ainsi permettre à ses « clients » d'optimiser leur budget énergie.

Pour bénéficier vous aussi des services de Collectif Energie, et ainsi réaliser des économies sur vos factures de gaz et d'électricité, rien de plus simple, il vous suffit de vous inscrire :

- soit via la plateforme web dédiée au métier - <http://cfbct.collectifenergie.com>. Cette plateforme en ligne vous permet de renseigner votre profil énergétique et de télécharger vos factures* afin que les experts de Collectif Energie puissent les analyser ;
- soit via le formulaire papier, à compléter et à retourner accompagné de factures* à l'adresse indiquée.



Vous recevez par la suite une étude comparative et serez contacté par un référent énergie.

Vous restez libre de souscrire ou non à l'offre proposée par Collectif Energie.

**Pour l'électricité : une facture complète de consommation d'été (entre avril et décembre), et une facture complète d'hiver (2019).*

**Pour le gaz : une facture mentionnant votre date d'échéance.*



Expert en gestion de l'énergie

6, rue Rose Dieng Kuntz - 44300 Nantes

02 28 22 94 29

contact@collectifenergie.com

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

En renseignant vos informations, vous êtes assuré de profiter du meilleur conseil sur vos contrats d'énergie !

INFORMATIONS :

Civilité : Madame
 Monsieur
 Autre

Prénom* :

Nom* :

Raison Sociale* :

Fonction* :

Email* :

Téléphone* :

JE SUIS INTERESSÉ(E) PAR :

Une étude pour :

- Contrat Électricité
 Contrat Gaz Naturel
 Autre (préciser) :

PDL (optionnel) :

? Point De Livraison, information disponible sur votre contrat ou vos factures.

PCE (optionnel) :

? Point d'Estimation de Comptage Gaz, information disponible sur votre contrat ou vos factures.

Commentaire (optionnel) :



JE COMPLÈTE LE FORMULAIRE &
JE JOINS MES FACTURES D'ÉNERGIE



Collectif Energie
6 Rue Rose Dieng Kuntz
44300 Nantes



**ATTENTION : Vos factures sont
INDISPENSABLES pour l'étude de
votre dossier.**



Contrat d'électricité : Une facture été (période avril/octobre) ainsi qu'une facture hiver (période novembre/mars)

Contrat gaz naturel : Une facture mentionnant votre date d'échéance.

FORMULAIRE RAPIDE EN LIGNE



Les mentions avec astérisque «*» sont obligatoires dans le cadre de l'établissement de votre dossier, merci de votre compréhension. Toute demande par courrier donnera suite à la création d'un espace client sur notre plateforme dédiée à la gestion des contrats d'énergie. Vous trouverez toutes les informations sur notre site internet concernant les conditions générales d'utilisation : <http://www.collectifenergie.com>

Lille : deux activistes antispécistes condamnés à 10 et 6 mois de prison ferme

(Avec AFP) Deux activistes antispécistes ont été condamnés lundi par le tribunal correctionnel de Lille respectivement à dix et six mois de prison ferme pour avoir dégradé ou incendié des boucheries, restaurants ou commerces des Hauts-de-France.

Le tribunal a suivi les réquisitions du parquet à l'encontre de Cyrile, 23 ans, et Mathilde, 29 ans. Le couple était poursuivi pour une quinzaine de faits au total, dont des tags, bris de vitrines et plusieurs dégradations par incendie dans des communes du Nord et du Pas-de-Calais entre novembre 2018 et février 2019.

Deux autres prévenues, une femme soupçonnée de complicité dans plusieurs des faits reprochés et une autre, accusée d'avoir participé à l'un des faits, ont été condamnées à six mois d'emprisonnement avec sursis.

Le tribunal a également ordonné l'indemnisation des victimes pour les préjudices subis, à hauteur de plusieurs milliers d'euros.

Lors du procès, présenté par des avocats des parties civiles comme le premier du genre, Cyrile et Mathilde, qui n'ont jamais été condamnés en justice auparavant, avaient reconnu la plupart des faits.

Ils ont dit avoir participé à des expéditions nocturnes lors desquelles ils brisaient les vitrines, peignaient ou taguaient les devantures de ces entreprises associées au commerce de viande ou de fourrure avec des expressions comme « Stop spécisme », « Assassins » ou encore « Leur peau, pas la vôtre ».

Depuis mi-2018, plusieurs commerces alimentaires, dont des boucheries ou des poissonneries, ont été vandalisés dans la métropole lilloise par des activistes de la cause animale refusant la hiérarchisation entre espèces.

Jean-François Guihard, président de la CFBCT, et Laurent Rigaud, président du syndicat de la boucherie du Nord et représentant des Hauts-de-France au conseil d'administration de la CFBCT, ont répondu aux sollicitations de la presse, donnant plusieurs interviews.

Fièvre porcine africaine (FPA) : la France toujours indemne

La France est, à ce jour, toujours indemne de fièvre porcine africaine grâce aux différents moyens déployés le long de la frontière avec la Belgique.

Le pays dispose de trois zones blanches (Nord – Ardennes, Centrale – Moselle, Sud – Moselle et Meurthe et Moselle). La clôture qui doit empêcher les sangliers de passer de Belgique en France atteint 112 kilomètres au total, déployés dans les 3 départements des Ardennes, de la Meuse et de la Meurthe-et-Moselle.

Le coût entièrement pris en charge par le ministère de l'Agriculture s'élève à 5,3 millions d'euros, selon un communiqué.

Sur ces trois zones blanches, la pose de clôtures est terminée. La pose des équipements complémentaires (barrières et ponts canadiens) est en cours de réalisation mais devrait encore prendre quelques semaines.

Attention : fin mars, en Meurthe et Moselle près de 2 km de clôture ont été vandalisés.

Le dépeuplement de la zone blanche est en cours. L'office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS) estimait qu'il y avait en janvier entre 370 et 570 sangliers dans les zones Nord – Ardennes et Centrale – Moselle. Aujourd'hui, il en reste entre 50 et 100 et l'objectif est l'élimination totale des sangliers dans ces zones.

Maintenant, un effort particulier va être fait sur la zone blanche sud car jusqu'à présent les effectifs humains étaient surtout concentrés dans les zones blanches centrale et nord.

Des « tests aléatoires » sont réalisés depuis le 18 février sur 20 % des animaux abattus et « jusqu'alors ils sont tous négatifs ».

La situation continue à évoluer, avec des cas positifs déclarés en Belgique le long de la frontière. Il n'est donc pas exclu de prolonger la clôture déjà en place pour protéger la France, qui adaptera ses mesures à la situation constatée du côté belge.

La fièvre porcine africaine est une maladie strictement animale, sans danger pour l'homme ; elle ne touche que les suidés (porcs et sangliers) chez lesquels elle entraîne de fortes mortalités. Il n'existe ni vaccin, ni traitement contre cette maladie. Elle représente de ce fait un risque économique pour les élevages porcins français et les autres maillons de la filière, car si un cas survenait sur le territoire, la consommation nationale de porc risquerait de chuter et des pays importateurs fermeraient leurs frontières.

Une délégation d'Inaporc en déplacement dans le Grand Est pour le suivi du dossier FPA

Inaporc, l'interprofession porcine française, a décidé de décentraliser son bureau dans le Grand Est ce mercredi 10 avril 2019.

Bernard Jauss, représentant de la CFBCT au sein d'Inaporc était convié à ce déplacement en tant qu'administrateur Grand Est d'Inaporc.

Ce déplacement, décidé dans le cadre du suivi du dossier FPA (fièvre porcine africaine) a permis à une délégation de se rendre sur le site des clôtures érigées pour protéger la France des risques d'introduction de la maladie qui a été détectée sur des sangliers en Belgique.

Une rencontre avec la cellule de crise régionale FPA et des professionnels de la filière était aussi à l'ordre du jour de cette journée.

70 % des français considèrent les boucheries comme indispensables dans la vie de tous les jours !

Les commerces alimentaires de proximité bénéficient d'une bonne image auprès des Français d'après l'enquête (*) réalisée par l'Institut CSA pour la CGAD fin 2018.



Les Français considèrent en effet que leurs artisans, commerçants et restaurateurs dynamisent et animent les territoires (90 %) et qu'ils sont créateurs de lien social (87 %). Ils veulent aujourd'hui davantage de commerces alimentaires de proximité près de chez eux (tout particulièrement dans les communes rurales

83 %). Le critère essentiel pour les courses alimentaires est la qualité des produits (97 %) ce qui s'inscrit parfaitement avec le travail des artisans bouchers dans leur recherche croissante de qualité et de service aux consommateurs !

Et les boucheries ?

79 % des français ont une bonne image des boucheries et leurs sont fidèles : c'est davantage le cas pour le boucher que pour le café-restaurant ou le primeur !

Et les boucheries face aux grandes surfaces ?

Les clients sont unanimes, 92 % d'entre eux estiment la qualité des produits meilleure chez les bouchers que dans les grandes surfaces.

Face à ces très bons résultats concernant la boucherie artisanale, il est à noter que la E-reputation est importante pour les jeunes (18-24 ans) : ils représentent les consommateurs de demain et tiennent compte des avis ou commentaires donnés sur internet. **D'où l'importance pour les artisans bouchers de s'adapter à ces nouvelles habitudes de consommation et de soigner leur présence sur internet et les réseaux sociaux !**

Si les français soutiennent les bouchers c'est qu'ils répondent à leurs attentes, ils sont parvenus à tisser un lien de confiance profond avec eux sur la base de leur expertise. Les résultats de cette enquête démontrent également **le rôle essentiel des bouchers et de l'ensemble des commerces de proximité dans l'animation des territoires !**

() enquête menée auprès d'un échantillon de 2500 Français, sur leur perception des commerces alimentaires de proximité (artisans, commerçants, restaurateurs).*

Traçabilité, origine de la viande bovine

Suite aux problèmes rencontrés avec des viandes d'origine polonaise, l'ARDATmv vous propose un rappel réglementaire sur la traçabilité et l'origine des viandes bovines.

La traçabilité doit être maîtrisée de la réception des matières premières à la vente du produit.

Mentions obligatoires pour la viande bovine y compris la hampe et l'onglet (non préemballé)

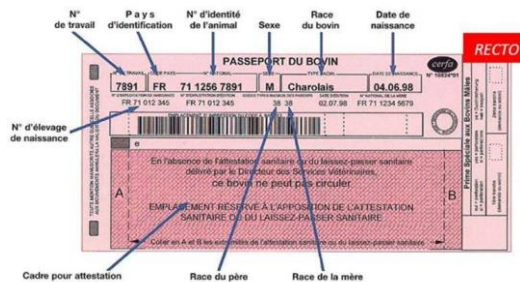
Ces informations doivent être visibles et lisibles par le consommateur :

- le **pays de naissance** = le nom du pays où l'animal est né ;
- le **pays d'engraissement** = le nom du pays où l'animal est engraisé ;
- le **pays d'abattage** = le nom du pays où l'animal est abattu ;
- le **lieu de découpage** = le nom du pays où la viande est découpée, lorsque la viande n'est pas découpée dans la boucherie ;
- le **code de référence** : il s'agit du lien entre l'animal (passeport dessous) et la viande. Il correspond au numéro de tuerie fourni par l'abattoir lorsqu'un professionnel achète en vif ou en carcasse.



L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

L'ASSURANCE PARTENAIRE DE LA PROFESSION



- **Passeport de l'animal comportant les 10 chiffres identifiant l'animal.**
Dès l'arrivée des animaux à l'abattoir, l'exploitant d'abattoir est tenu de réclamer le passeport pour chaque bovin identifié rentrant dans son établissement. Les données recueillies sont informatisées. Lorsque l'animal est abattu, les carcasses, demi carcasses, quartiers et pièces de gros avec os sont marqués à l'encre indélébile alimentaire : c'est le **numéro de tuerie**.

Remarque : lorsque la viande bovine provient d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays, l'information peut apparaître sous la mention : « Origine : nom du pays ».

Attention : le consommateur doit pouvoir aisément identifier les viandes de différentes origines.

Exemple de fiche d'information à mettre en place à la vue du consommateur :

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

Directeur de la publication :
Jean-François Guihard

Secrétariat de rédaction :
Savannah Pélamourgue-Rouyer

Rédaction :
Mathilde Blot, Olivier Fischer,
Grégory Maillard, Victor Martinet,
Anne Swistak, Valérie Vellere