

I N F 1 5

Réglementation

Dispositif d'accompagnement d'une boucherie en fermeture administrative

L'ARDATmv, avec le support du syndicat de la Loire-Atlantique, est intervenue auprès une boucherie en fermeture administrative à la suite d'un contrôle de la DDPP.

Cet accompagnement dédié, les conseils fournis ont permis au professionnel ainsi qu'à son équipe de mieux comprendre et appréhender les attentes de la DDPP concernant les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre, mais aussi les obligations réglementaires en matière de traçabilité, suivi des températures, plan de contrôle analytique, leur permettant ainsi de participer activement à la mise en place un plan d'actions effectif et pérenne.

Les échanges entre l'ARDATmv et la DDPP ont permis une réassurance des services de contrôle, permettant

d'organiser une contre visite dans des conditions sereines et d'assurer la réouverture de l'établissement qui emploie 5 personnes.

Nous vous rappelons que chaque compte rendu de visite 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, et quel que soit le résultat de ce dernier, nous vous encourageons :

- à prévenir rapidement les services de l'ARDATmv ainsi que votre syndicat,
- à transmettre, dès réception, le compte rendu de cette inspection pour démarrer au plus tôt le dispositif d'accompagnement le cas échéant et éviter tous 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.

Social

Salaires conventionnels en vigueur au 1^{er} juin 2019

La Commission paritaire permanente de négociation et d'interprétation de la Boucherie (CPPNI) s'est tenue le 23 mai 2019 au siège social de la CFBCT.

Le dossier sur les salaires conventionnels faisait partie des points inscrits à l'ordre du jour de la CPPNI, conformément au règlement de négociation avec nos organisations salariales représentatives de la branche.

Il a été évoqué au préalable la situation inacceptable dans laquelle l'État met en difficulté une quarantaine de branches professionnelles comme celle de la Boucherie en n'ayant pas encore procédé à l'extension de la revalorisation de 1 % de la grille négociée en 2018 (plus d'un an !) et la prime de fin d'année.

Le président de la CFBCT, Jean-François Guihard, et le président de la commission paritaire, Patrick Tanguy, ont déclaré qu'ils **bloquaient toutes négociations relatives à la revalorisation de la grille de salaires conventionnels tant que l'État n'aura pas procédé à l'extension de la dernière négociation de mai 2018.**

Le président de la CFBCT a aussi demandé que la prise d'effet des avenants concernant la revalorisation des salaires prenne dorénavant effet le jour de la parution de l'arrêté d'extension au Journal Officiel.

La grille reste donc identique à celle en vigueur au 1^{er} juin 2018.

L'arrêté d'extension est finalement paru au JO...

Parution au journal officiel du 13 juin 2019, de l'arrêté du 5 juin 2019 portant extension de l'avenant n° 58 du 17 mai 2018 relatif à la grille des salaires conventionnels et l'instauration d'une prime de fin d'année à la convention collective de la Boucherie.

Désormais, les dispositions de l'avenant n° 58 sont rendues obligatoires pour tous les employeurs et tous les salariés compris dans le champ d'application de notre convention collective.

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
échelon C	tripier préparateur	1679
	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

Le risque routier

Il est sous-estimé dans les TPE

À l'occasion des Journées de la sécurité routière au travail, dont la 3^e édition s'est déroulée entre les 13 et 17 mai 2019, l'assureur MMA alerte sur le fait que les patrons des petites entreprises sous-estiment largement les risques routiers.

Les accidents de la route représentent pourtant la première cause de mortalité en entreprise.

Dans les grandes structures, des **plans de prévention** ont vu le jour et des **actions pédagogiques** sont régulièrement menées afin de diminuer les risques routiers. Mais ce n'est pas toujours le cas dans les entreprises de taille plus modeste, souvent du fait d'une méconnaissance de ces risques de la part des chefs d'entreprise.

Selon l'étude* de l'Ifop réalisée pour le compte de l'assureur MMA, plus de huit dirigeants de TPE/PME sur dix « sous-estiment le risque routier ». En effet, seuls 18 % des répondants ont conscience qu'il s'agit de la première cause d'accidents mortels au travail. Toutefois « 62 % des sondés savent qu'ils peuvent être tenus pour responsables en cas d'accident de la route impliquant l'un de leurs salariés au cours d'un trajet professionnel ». En revanche, moins d'un patron sur deux (42 % des sondés) sait que cela peut également être le cas s'il s'agit d'un trajet domicile-travail.

Les trajets domicile-travail entrent en effet dans le cadre du risque routier professionnel.

Quid des actions de prévention ?

« Bien qu'elle soit obligatoire, **la mention du risque routier dans le document unique** reste rare. Seuls 29 % des dirigeants interrogés l'ont inscrit. Autre point inquiétant, 84 % des chefs d'entreprise n'ont pas mis en place d'actions de prévention » au sein de leur structure, parce qu'ils n'y ont pas pensé ou par manque de temps.

* Cette étude a été réalisée par l'Ifop pour MMA du 1^{er} au 8 avril 2019 sur un échantillon de 503 chefs d'entreprise représentatifs des entreprises françaises de 1 à 49 salariés.

Les répondants ayant mis en place des actions de prévention dans leur entreprise placent en tête le **contrôle du permis de conduire** de leurs salariés, ainsi que la **vérification des véhicules mis à leur disposition**.

Enfin, une grande majorité (78 %) des chefs d'entreprise de TPE/PME contactés estiment que leurs salariés ont conscience des risques routiers. Ils sont 19 % à penser le contraire.

Rappel : votre syndicat tient à votre disposition une trame de document unique spécifique au métier où apparaît le risque routier. N'hésitez pas à nous contacter pour nous le demander.

Des mesures de prévention

Les accidents de la route sont la cause de nombreux accidents du travail, parfois mortels. Ils sont généralement le fait de comportements dangereux lors de trajets professionnels (approvisionnements, livraisons, tournées, marchés...) et de trajets domicile-travail.

Parmi les principaux facteurs de risques en cause dans les accidents de la route, on trouve :

- l'usage du téléphone : prendre et passer des appels, lire et envoyer des SMS ;
- l'endormissement, lié à une trop grande fatigue ;
- le non-respect du code de la route, dont les limitations de vitesse ;
- la consommation de produits pouvant amoindrir les réflexes (drogues, alcool, autres substances psychotropes comme certains médicaments).



Conseils sécurité

- Veiller au bon entretien du véhicule utilisé (pneus, éclairage...).
- Signaler toute anomalie pour une réparation rapide des véhicules.
- Préparer l'itinéraire en amont du déplacement.
- Veiller à charger le véhicule de façon sécurisée (pas de surcharge, charge bien arrimée...).
- Ne pas prendre le volant en cas de retrait de permis.
- Respecter le code de la route (port de ceinture ou casque et gants homologués pour les deux roues motorisés, limitation de vitesse...).
- Utiliser des équipements spéciaux si les conditions climatiques le nécessitent (chaînes en cas de neige...).
- Renoncer à un trajet en cas de danger important (fatigue importante, consommation d'alcool ou autre, verglas, tempête...).
- Faire une sieste en cas de fatigue subite.
- Ne pas utiliser le téléphone au volant.
- Ne pas fumer au volant, ne pas boire, ni consommer de drogue ou autre substance psychotrope.
- Pour les trajets travail-domicile, utiliser autant que possible les transports en commun et privilégier le co-voiturage.
- En cas d'accident, installer les éléments de sécurité sur la route (triangle de pré signalisation) et se protéger avec le port du gilet fluorescent et en se positionnant derrière les barrières de sécurité quand c'est possible.

Pour aller plus loin

- Consulter régulièrement les sites de la prévention routière (preventionroutiere.asso.fr) et de la sécurité routière (securite-routiere.gouv.fr).
- Suivre un stage de sensibilisation au risque routier professionnel.

Campagne de communication de la sécurité routière

SUR LA ROUTE, LE TÉLÉPHONE PEUT TUER

Dans une nouvelle campagne d'affichage et de radio, diffusée depuis le 2 avril 2019, la sécurité routière met en perspective la futilité de l'usage irrépensible du téléphone au volant, au regard du risque encouru. Tuer ou se tuer. Cela valait-il le coup de lire ce message ? De répondre à cet appel ou à ce mail ? « Vous direz à ses enfants que vous deviez vraiment répondre à ce sms », « Vous direz à sa femme que vous deviez à tout prix répondre à cet appel », « Vous direz

à sa famille que vous deviez absolument lire ce mail ». Ces formules fracassantes, sur des images de corps inanimés, attirent l'attention des usagers de la route sur les dangers du téléphone au volant, en cause dans un accident corporel sur dix.



LES CHIFFRES CLÉS DU TÉLÉPHONE AU VOLANT

- La conversation téléphonique au volant est responsable d'1 accident corporel sur 10.
- Téléphoner au volant multiplie par 3 le risque d'accident.
- Un conducteur qui téléphone en conduisant enregistre entre 30 et 50 % d'informations en moins sur la route.
- Lire un message au volant nécessite de quitter la route des yeux pendant 5 secondes. À 50 km/h, 5 secondes correspondent à 70 mètres parcourus.
- Lire un message en conduisant multiplie par au moins 23 le risque d'accident.

RAPPEL - Aides financières simplifiées des Carsat

Carsat Retraite & Santé au travail

Les Carsat proposent un dispositif d'aides financières simplifiées (AFS) aux établissements de moins de 50 salariés. Ces aides ont pour but le développement de la prévention des risques dans les petites entreprises.

Les AFS s'appliquent notamment dans le cas de l'achat de matériels ou des aménagements simplifiant les tâches des salariés.

Attention toutefois : les AFS ne sont pas un droit, des conditions sont à remplir pour pouvoir en bénéficier. **Il faut notamment contacter sa Carsat avant l'achat du matériel.**

La démarche de l'AFS destinée à lutter contre les TMS (troubles musculosquelettiques) fonctionne plutôt bien actuellement auprès des artisans bouchers-charcutiers-traiteurs. Ce dispositif est opérationnel jusqu'au 31 décembre 2020 (en fonction des budgets disponibles).

Si vous êtes intéressé, contactez votre Carsat. Vous trouverez les coordonnées et d'autres informations utiles dans la notice technique encartée avec le journal La Boucherie Française de mars 2019.



Un exemple réussi de dossier Carsat

Samuel Chamoin, patron d'une entreprise dans le département de la Lozère (un laboratoire et deux camions de tournée) s'intéresse de près aux actualités du métier.

Aussi, lui qui avait un projet d'achat de machine, s'est rapproché de sa Carsat quand il a appris que des aides étaient possibles, moyennant le respect de conditions.

Il a contacté Centralvia, la centrale d'achat dédiée aux artisans des métiers de la viande, pour obtenir un devis et un argumentaire présentant les avantages de la nouvelle machine souhaitée, à savoir une sauteuse multifonctions VarioCookingCenter 100 litres.

Il a transmis ces éléments à sa Carsat Languedoc-Roussillon basée à Montpellier, qui a monté un dossier d'aide financière simplifiée (AFS), le matériel proposé présentant des caractéristiques de réduction des risques de TMS pour les salariés de l'entreprise de M. Chamoin, à savoir cinq personnes.

La Carsat a proposé à M. Chamoin une prise en charge à hauteur de 50 % de la nouvelle machine acquise. Le montant total de l'achat s'élevant à 15 724,00 € HT, M. Chamoin a bénéficié d'une subvention de 7 862 € HT, subvention qui lui a été versée après fourniture d'une facture certifiée conforme par ses soins.

Selon M. Chamoin, lui-même et ses salariés sont ravis de cet investissement qui facilite le travail dans le laboratoire. Ils sont tous très reconnaissants aux Services de la Carsat pour l'aide apportée à la concrétisation de cet achat.

Si vous aussi vous avez un projet d'acquisition d'une nouvelle machine susceptible d'aider les salariés à lutter contre les TMS, n'hésitez pas à contacter votre Carsat !

Et n'hésitez pas à contacter le service commercial de Centralvia :

Centralvia - Corinne Adélaïde

Développement Commercial & Relation Partenaires

Ligne directe : +33 (0)1 40 53 47 64

Mobile : +33 (0)6 37 92 35 23

Courriel : c.adelaide@centralvia.fr

www.centralvia.fr



Samuel Chamoin devant l'un de ses camions magasins.



VarioCookingCenter Multificiency 211 Dynamique Version Standard dans le laboratoire de M. Chamoin.

Communication

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage CFBCT

INAPARC **interbev**
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

« Aimez la viande, mangez-en mieux » : une campagne plébiscitée par les médias !



Le début d'année a été marqué par le lancement, à l'occasion du Salon de l'agriculture, de la nouvelle campagne « **Aimez la viande, mangez-en mieux** », développée par la commission communication collective d'Interbev, présidée par Jean-François Guihard, après plus d'un an de concertation, et diffusée à la

télévision, dans les salles de cinéma, sur les réseaux sociaux et dans les points de vente.

Cette communication à la fois novatrice et inattendue a rencontré un vif succès auprès des professionnels, des médias, et surtout des consommateurs ! Dans les médias, on a déjà pu dénombrer plus de 80 publications relatives à cette nouvelle campagne, dont 22 sujets en TV et radio (RMC, RTL, Europe 1, France Inter, France Info, Public Sénat, France 3, France Bleu...), cumulant ainsi plus de 44 minutes de temps d'antenne, et de nombreuses interviews !

Diffusez vous aussi ce message à vos clients en diffusant les supports de cette campagne dans vos magasins et sur vos réseaux sociaux !

Vous pouvez télécharger le film publicitaire en vous rendant sur [votre espace adhérent](#) !

Rendez-vous sur www.naturellement-flexitariens.fr.

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 internet de la CFBCT www.boucherie-france.org, rubrique communication (*sans oublier de consulter le règlement du concours au préalable*).

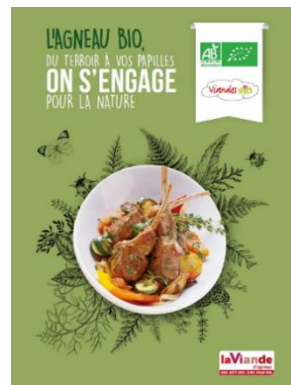
Les inscriptions sont prolongées jusqu'au 19 juin 2019 !

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 !

La viande d'agneau bio à l'honneur

Cet automne, l'agneau bio sera de nouveau mis à l'honneur dans les points de vente et en restauration scolaire. Face au succès rencontré par la 1^{re} édition de cette opération de valorisation, la commission bio d'Interbev a en effet décidé de la renouveler.



Du 28 octobre au 30 novembre, les boucheries artisanales seront invitées à promouvoir l'agneau bio d'automne ! Consommer de la viande d'agneau bio à l'automne, c'est en effet respecter le cycle naturel des animaux. Leur cycle de reproduction naturel entraîne une disponibilité en viande bio très importante entre septembre et décembre. En régaland avec la viande d'agneau bio à cette période, vous contribuerez à maintenir l'équilibre naturel des animaux.

Afin de vous permettre d'animer votre magasin aux couleurs de l'agneau bio d'automne et d'inciter vos clients à en consommer davantage à cette période, Interbev Bio met à votre disposition des kits de PLV comprenant : 300 livrets-recettes, 150 sacs kraft et des flyers d'information. Des outils digitaux seront également mis à disposition des participants pour communiquer sur les réseaux sociaux.

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 cette mise en avant, la viande d'agneau bio sera également mise à l'honneur en restauration scolaire, lors d'événements grand public et dans les médias.

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

Une bande-dessinée autour de l'univers des Jolipré !



Du nouveau chez les Jolipré !

Interbev a édité la toute première bande-dessinée de la famille Jolipré, intitulée « Bienvenue chez les Jolipré ». Cette BD a été lancée en avant-première au Salon de l'agriculture 2019 et est commercialisée dans 2 300 librairies en France.

Pour rappel, « Bienvenue chez les Jolipré » est un univers ludo-éducatif sur l'élevage pour les enfants de 6 à 12 ans. Il permet d'aborder les questions de l'environnement, du bien-être animal et de la

production d'une alimentation de qualité. Il se décline sur des supports spécifiquement conçus pour les structures périscolaires.

L'univers met en scène une famille d'éleveurs modernes et engagés qui agit au quotidien pour préserver l'équilibre entre la planète, les hommes et les bêtes !

Résumé : *Dounia et Ulysse sont deux citadins en herbe, adepte des réseaux sociaux. Rien ne les prédestinait à rencontrer une famille d'éleveurs. Pourtant lorsque Théo, le fils cadet des Jolipré, leur propose de venir passer quelques jours à la ferme, ils n'hésitent pas une minute !*

Smartphone en main, nos deux apprentis reporters partent à l'assaut de l'élevage des Jolipré avec la ferme intention de capturer des images inédites. Partant avec des a priori sur l'univers de la ferme, ils vont vite y découvrir une famille haute en couleurs, un brin loufoque, bien loin des clichés qui circulent sur le monde rural.

À noter l'apparition dans la bande-dessinée d'Antoine, le jeune boucher qui a intégré l'univers Jolipré en 2018 !

Retrouvez tout l'univers des Jolipré (jeux pour les enfants, dessins animés) en vous rendant sur le site www.la-viande.fr, rubrique « Communication & actions ».



Economie

Point d'actualité sur la fièvre porcine africaine (FPA) et ses conséquences économiques



Bernard Jauss et Caroline Tailleu.

Lors de l'assemblée générale de la CFBCT qui s'est tenue les 12 et 13 mai derniers à Bordeaux, Bernard Jauss, représentant de la CFBCT au sein d'Inaporc, interprofession de la filière porcine française, a interviewé Caroline Tailleu, directrice adjointe d'Inaporc, au sujet de la fièvre porcine africaine (FPA). Cette maladie, contre laquelle il n'existe ni vaccin, ni traitement, ne se transmet pas à l'homme. Elle ne touche que les suidés (porcs et sangliers) chez lesquels elle entraîne de fortes mortalités.

La France n'est pas touchée par la maladie (à la date de rédaction de ce texte, le 5 juin 2019), et elle a pris des mesures pour s'en protéger, notamment au niveau de sa frontière avec la Belgique, où des cas de FPA ont été détectés sur des sangliers : pose de clôtures, création de zones blanches...



Crédit photo Inaporc

Une portion de clôture dans le Grand Est.

La maladie, très présente en Chine, occasionne la mort et l'abattage de nombreux animaux, obligeant le pays à importer pour satisfaire les besoins de ses habitants. Cette forte demande chinoise entraîne une hausse des cours, notamment en France. Le prix du kilo de porc au marché au cadran de Plérin en Bretagne, est passé de 1,20 euro à la mi-mars, à 1,40 mi-avril. Et il atteignait 1,47 euro le 16 mai.

La commission économie de la CFBCT sera attentive à l'évolution des prix, aussi bien de la viande fraîche de porc, que des produits de charcuterie et autres produits transformés.

**Pour réaliser des économies :
participez à la campagne d'achat
groupé de notre partenaire
Collectif Energie !**



La CFBCT a signé un partenariat avec Collectif Énergie le 4 avril dernier pour permettre aux professionnels du métier de réaliser des économies sur leurs factures

d'énergie. **Les tarifs réglementés de l'énergie ont augmenté le 1^{er} juin 2019.** Particuliers comme professionnels, nous sommes tous concernés par la hausse du montant de notre facture. **Il faut donc se mobiliser pour dépenser moins.**

Pour cela, la CFBCT a mis en place, avec Collectif Énergie, un achat groupé d'électricité et de gaz pour la profession. **Le principe d'une telle démarche : plus vous êtes nombreux à participer, plus les tarifs négociés auprès des fournisseurs d'énergie sont avantageux.**

Achat groupé en cours

N'attendez pas - participez avant la prochaine hausse du prix de l'électricité

Comment ? En vous inscrivant depuis la plateforme web créée pour le métier :

<http://cfbct.collectifenergie.com>.

Les étapes :

1/ Inscription : en joignant vos factures*, vous êtes alors sûr d'être inscrit à l'achat groupé.

2/ Confirmation : un référent énergie revient vers vous pour valider votre participation.

3/ Souscription : l'offre du fournisseur retenue est envoyée par mail. Vous êtes libre ou non de souscrire.

Attention - Date limite : 30 juillet 2019.

Impact du collectif, sans engagement et gratuit

Collectif Énergie expert en gestion d'énergie reste à votre disposition si vous avez des questions ou besoin de conseils par mail à contact@collectifenergie.com ou par téléphone au **02 28 22 94 29**.

* **Contrat 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.

La connaissance de votre profil énergétique est indispensable pour pouvoir répondre à votre demande. En faisant appel à Collectif Énergie, vous nous autorisez à demander et à recevoir directement en votre nom les informations liées à votre installation énergétique auprès des fournisseurs d'énergie et/ou des gestionnaires de réseaux de distribution. www.collectifenergie.com/cgu

Douze militants de la cause animale jugés en septembre

Rouen, 22 mai 2019 (AFP) - Douze militants animalistes, liés à l'association Boucherie Abolition et placés en garde à vue à Rouen, comparaitront devant le tribunal de grande instance d'Évreux le 20 septembre, a-t-on appris mercredi auprès de la gendarmerie de l'Eure. « Les personnes mises en cause sont convoquées devant le tribunal de grande instance d'Évreux le 20 septembre 2019. Elles sont notamment poursuivies pour vol aggravé, entrave concertée à l'exercice de la liberté du travail, dégradations en réunion et violation de domicile », indique la gendarmerie de l'Eure dans un communiqué adressé à l'AFP mercredi. Mardi, douze personnes liées à l'association animaliste Boucherie Abolition avaient été interpellées et placées en garde à vue après des vols et dégradations commis dans plusieurs élevages agricoles dans le cadre d'une enquête préliminaire ouverte après un premier fait commis en décembre, selon Dominique Puechmaillé, procureur de la République d'Évreux. « Une de ces opérations antispécistes, dont le but était de rendre la liberté aux animaux d'élevage, a entraîné un mouvement de panique au sein d'une exploitation euroïse et conduit directement à la mort par étouffement de près de 1 500 dindes », précise le même communiqué. « On leur reproche de s'être rendus dans des élevages d'animaux d'avoir volé deux animaux ou encore d'être entrés dans des exploitations pour ouvrir les portes et libérer des animaux », avait détaillé Mme Puechmaillé chargée de l'enquête après plusieurs faits commis dans l'Eure, en Eure-et-Loir et dans l'Orne. « Il y a eu un premier fait de commis en décembre dans l'Eure puis trois autres faits le 14 avril », selon la magistrate. Les suspects ont été interpellés dans l'Eure, les Alpes-Maritimes, le Finistère, la Haute-Garonne et en Seine-et-Marne. L'opération a mobilisé une centaine de militaires, coordonnée par le groupement de gendarmerie de l'Eure. « Les exploitants agricoles touchés ont déposé plainte », avait précisé mardi Mme Puechmaillé.

Le président Guihard se félicite de ce coup de filet : « le travail d'information que mène notre Confédération depuis des mois auprès des élus et des médias porte ses fruits. Les autorités ont enfin pris au sérieux le danger que représentent ces individus pour la société. À la Justice d'agir désormais pour que le calme revienne ».

Lancement d'une mission inter-inspections sur l'organisation du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

Le Gouvernement souhaite renforcer la sécurité sanitaire des aliments.

Il rappelle que de nombreux acteurs interviennent en ce sens : DGCCRF, DGAL, les services déconcentrés de l'État, les entités publiques chargées de la vigilance, de l'évaluation, de l'élaboration des politiques publiques et de la réglementation ainsi que de la mise en œuvre des contrôles et de la gestion des alertes et des entreprises.

Selon le Gouvernement, il est encore possible d'améliorer cette organisation.

Il a donc lancé une mission inter-inspection qui devra faire des propositions. Se sont ainsi 4 ministères qui seront consultés : Solidarités et Santé, Économie et Finances, Intérieur, Agriculture. Le rapport et les propositions devraient être rendus cet été.

Nous profitons de cette annonce pour vous rappeler que la période estivale verra se renouveler l'opération alimentation vacances (OAV).

Comme chaque année, les autorités réalisent à partir du 15 juin des OAV qui sont l'occasion de renforcer les contrôles en matière de sécurité sanitaire dans le secteur de la restauration et des commerces alimentaires.

Ces contrôles dureront jusqu'au 15 septembre.

Comme lors de chaque contrôle, la DDPP utilise une grille commune reprenant l'ensemble des points à maîtriser par les professionnels : <http://agriculture.gouv.fr/telecharger/83755?token=c181579641a069c3e08c08abb0479552>

Les items de cette grille concernent notamment :

- l'identification de l'établissement, la présence d'un agrément ou d'une dérogation ;
- le respect et la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- les protocoles de nettoyage/désinfection ;
- les flux de matière et la gestion des déchets ;

- la maintenance des matériels et des locaux ;
- les conditions et les températures de stockage ;
- la traçabilité et la disponibilité des informations à destination des clients ;
- la formation à l'hygiène du personnel ;
- la présence d'un plan de contrôle produits et surfaces...

Le GBPH de la profession reste l'outil de référence pour vous aider à respecter ces points.

La formation spécifique GBPH obligatoire et renouvelable est aussi être un outil adapté et complémentaire.

Nous vous rappelons que chaque visite 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> et ce pour une durée d'un an.

L'affichage en vitrine du sticker reste à l'appréciation du professionnel.

Quatre niveaux d'évaluation peuvent être attribués en fonction des non-conformités constatées et de leurs gravités.



Le niveau « TRÈS SATISFAISANT » (A) fera l'objet d'un simple **rappel à la réglementation**.
Pas de réponse à rédiger mais des actions correctives à mettre en œuvre.



Le niveau « SATISFAISANT » (B) fera l'objet d'un **avertissement**.
Pas de réponse à rédiger mais des actions correctives à mettre en œuvre.



Le niveau « A AMÉLIORER » (C) fera l'objet d'une **mise en demeure**.
Une réponse détaillant les actions correctives engagées devra être établie.
Une mise en demeure déclenchera systématiquement une contre visite permettant de lever cette dernière.
En cas de non-respect des engagements permettant de lever cette mise en demeure, une fermeture administrative pourra être prononcée



Le niveau « A CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE » (D) fera l'objet d'une **fermeture administrative immédiate**.
Une réponse détaillant les actions correctives engagées devra être établie.
La réouverture sera conditionnée à la mise en œuvre effective d'actions correctives et ne pourra être levée que suite à la contre visite permettant de constater l'efficacité de ces dernières.

En cas de contrôle des autorités, nous vous encourageons et ce quel que soit le résultat de cette inspection :

- à prévenir rapidement votre syndicat, ainsi que la CFBCT ;
- 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.

Perturbateurs endocriniens : l'UFC-Que Choisir alerte sur certains produits à base de soja

Paris, 23 mai 2019 (AFP) - L'UFC-Que Choisir annonce jeudi avoir saisi les autorités sanitaires et les services de répression des fraudes à l'issue d'analyses sur des produits alimentaires à base de soja, montrant des teneurs « particulièrement préoccupantes » en phytoestrogènes, suspectés d'être des perturbateurs endocriniens.

Le soja, alternative pour les personnes souhaitant limiter leur consommation de viande, est « aussi une source importante de phytoestrogènes, appelés isoflavones dans le cas du soja », indique l'association de défense de consommateurs dans son communiqué.

« Ces substances, dont la structure moléculaire est proche d'une hormone naturelle du corps humain, pourraient être des perturbateurs endocriniens et favoriser certains cancers, voire agir sur le fœtus, le jeune enfant ou la fertilité.

L'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, NDLR) avait émis dès 2005 un avis pour limiter la présence de

ces substances et mieux informer les consommateurs », rappelle l'UFC.

En laboratoire, elle a mesuré les doses de phytoestrogènes dans 55 aliments courants à base de soja - plats préparés, biscuits, desserts, boissons, apéritifs et sauces - et fait état de « résultats particulièrement préoccupants », certains produits « excédant très largement les doses maximales admissibles » par rapport aux préconisations de l'Anses, indique l'UFC.

L'association cite notamment une boisson au soja dont un seul verre « apporte à lui seul près de 150 % de la dose maximale admissible pour un adulte », ou une « seule poignée de graines de soja toastées pour apéritif qui renferme plus de cinq fois la dose maximale ».

Les phytoestrogènes, « des protéines bon marché », peuvent aussi être ajoutées par les fabricants dans certains produits à base de viande : sur les 12 analysés par l'UFC, « cinq apportent dans une portion plus d'un quart de la dose maximale ».

Plus généralement, l'association de défense des consommateurs rappelle que c'est aussi « le cumul » de produits à base de soja « qui pose problème », et que leur consommation régulière « expose ainsi les consommateurs à de forts dépassements équivalents à deux fois et demie la dose maximale admissible pour les adultes ou les enfants ».

L'UFC a saisi l'(Anses) pour qu'elle « réévalue le niveau de risque pour les consommateurs », au regard notamment « des nouvelles habitudes de consommation ».

Elle a également demandé à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) « de rendre obligatoires sur l'étiquetage les teneurs en phytoestrogènes présentes dans les produits, ainsi qu'une mention sur les restrictions à la consommation pour les enfants et les femmes enceintes ».

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