



## **NOTE D'INFORMATION DE LA CFBCT** **N°30/2020:**

### **Synthèse de la Conférence téléphonique du mardi 18 mars 2020**

Bonsoir,

Afin de prévenir les conséquences de la crise sanitaire Covid-19 , le Président Guihard et Patrick Gimonet ont organisé hier une réunion téléphonique avec les Secrétaires et les Présidents des Syndicats départementaux et des Fédérations régionales.

Vous trouverez ci-dessous la synthèse de cette réunion.

#### **ORDRE DU JOUR :**

- Point d'actualités et communication de crise ;
- Activités des artisans bouchers sur le territoire ;
- Actualités de la filière ;
- Les problèmes des marchés ;
- Le respect de règles sanitaires ;
- Questions diverses.

La séance de la conférence téléphonique est ouverte à 15h50.

Patrick Gimonet et le Président Guihard remercient les Secrétaires et Présidents présents à cette réunion sous forme de conférence téléphonique et s'excusent de la mauvaise connexion due à la saturation du réseau et au nombre trop important de participants.

Patrick Gimonet fait un point sur les diverses notes d'information transmises depuis 48h par la CFBCT (NI N° : 25-26-27-28) et notamment sur :

- **La tenue des marchés**

Les marchés se tiennent normalement avec comme contrainte qu'ils soient réservés exclusivement aux stands des métiers de bouche.

L'attention du gouvernement a été attiré sur le fait que des maires avaient fermé les marchés. Les ministres sont intervenus auprès des préfetures pour régulariser la situation (voir PJ).

Un communiqué de presse auquel la CFBCT a participé, rédigé par l'ensemble des professions alimentaires et Marchés de France a été publié.

- **Les autorisations de circulation**

Pour les salariés des boucheries, elles sont à compléter dans les meilleurs délais ; il apparait que certaines gendarmeries verbalisent en faisant de l'excès de zèle, et notamment pour les livraisons en province.

Vos salariés doivent être en possession du « Justificatif de déplacement professionnel » émis par le chef d'entreprise ainsi que de l' «attestation de déplacement dérogatoire» signée par le salarié lui-même et le bon livraison de la marchandise (ou la facture) datée avec l'heure.

**Nous adresser les PV qui auraient été abusivement délivrés.**

- **Droits de retraits des salariés**

Si l'employeur respecte strictement les consignes, le salarié ne peut pas se prévaloir de ce droit.

Les instructions figurent dans la note « chef d'entreprise » que nous avons adressée mardi matin.

- **Affichage des documents** (hygiène, respect des consignes en boutique ...)

Il convient d'afficher dans le magasin, si ce n'est déjà fait, le document d'informations « **Clients - avec le visuel Côte-de-Bœuf** » dans les meilleurs délais afin d'informer et rassurer les clients sur les mesures prises dans le magasin. Et d'afficher dans les locaux du personnel (labos etc...) la note qui leur est destinée ainsi que celle relative au respect des règles d'hygiène pour les livraisons. **La quasi-totalité des abattoirs** fonctionnent normalement ainsi que l'acheminement des bêtes..

Deux abattoirs municipaux qui avaient fermés ont été réquisitionnés et par la suite le préfet les a contraint de les rouvrir.

En l'état, la filière assure l'approvisionnement de la distribution en viandes.

- **Rupture de stocks (masques, gel)**

Les masques sont livrés en priorité aux établissements de santé. Dans un second temps ils seront accessibles à tous. L'approvisionnement en gel tend à s'améliorer.

### **Questions/Réponses :**

- **Les apprentis mineurs doivent-ils continuer à travailler ou non.**

Oui, la FAQ du ministère

(<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/gr-coronavirus-apprentissage-15032020.pdf>) précise que dans la mesure où le CFA est fermé et si celui-ci ne propose pas de cours à distance l'apprenti doit rejoindre l'entreprise et travailler normalement en respectant les règles d'hygiène sanitaires mise en place.

- **Hygiène des mains sur les marchés (car il n'y a pas de points d'eau, distance de sécurité qui ne sont pas toujours respectées).**

En ce qui concerne l'hygiène des mains, il est facile de prendre un bidon d'eau et de se faire un évier de campagne et la deuxième option est l'utilisation du gel hydroalcoolique.

En ce qui concerne les distances de sécurité, il faut demander aux clients et aux mairies de les faire respecter.

- **Activité de traiteur, les commandes baissent...**

Oui, nous constatons une baisse, de nombreuses commandes sont annulées ou reportées.

En revanche, la livraison de repas à domicile reste autorisée avec consignes sécurité (voir PJ).

- **Mise au chômage partiel et demande d'indemnisation en cas de baisse d'activité «traiteur »**

Cela est tout à fait possible. Simplement il faut pouvoir le justifier par rapport au chiffre d'affaires de l'entreprise. Dans ce cas si la baisse est avérée il n'y a aucune raison que l'état refuse l'indemnisation.

Certains bouchers prennent aussi des mesures de sécurité en réduisant le nombre de personnes présentes dans les laboratoires et en aménageant les horaires. C'est une pratique à encourager dans la mesure du possible et selon la configuration des locaux.

- **Que se passe-t-il en cas de suspicion de coronavirus dans une entreprise ? Qui décide de la mise en quatorzaine des salariés ou de la fermeture de la boucherie ?**

Dans tous les cas, il est conseillé de se conférer aux consignes du professionnel de santé. C'est lui qui décide de la conduite à tenir.

- **En cas de fermeture et d'un stock important quelle est la prise en charge des assurances sur le stock et sur la marge/valeur marchande ?**

En l'état et à notre connaissance, les compagnies d'assurances ne prendront pas en charge les pertes de marchandises liées à la présente crise.

En cas de contraintes de fermeture, l'artisan peut aussi contacter un confrère dont le point de vente reste ouvert pour lui céder son stock plutôt que de le perdre.

Bien confraternellement,

Jean-François Guihard



*CFBCT- Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs*

*98 Boulevard Pereire*

*75850 Paris Cédex 17*

*Tél : 01 40 53 47 50*

[boucherie-france.org](http://boucherie-france.org)