



POUR UNE FOIS, PARLONS SEXE !

✓ La lutte des femmes

La Révolution Française de 1789 a proclamé le suffrage universel. Une décision remarquable encore évoquée aujourd'hui comme un grand événement. Pourtant, on oublie un peu vite que le droit de vote n'a été accordé qu'aux hommes, faisant ainsi l'impasse sur la moitié de la population.

D'où une bataille des femmes de plus d'un siècle et demi pour obtenir ce droit, en 1944, par une ordonnance du Général de Gaulle.

La lutte pour l'égalité se poursuit toutefois encore aujourd'hui. Enfin, depuis plusieurs années, les pouvoirs publics instituent un peu partout la règle de la parité, c'est-à-dire autant de femmes que d'hommes là où c'est possible.

✓ Troisième sexe

En 2013, malgré de très importantes manifestations hostiles, on institue en France le mariage entre personnes de même sexe. Soit, mais dans le cadre de ce nouveau mariage homme-homme ou femme-femme, où est passée la parité ?

✓ Le genre

Le genre, on l'apprend à l'école, c'est le masculin et le féminin. Le genre fait partie de la civilisation, de la culture, de la langue. On dit **le** soleil et **la** lune par exemple.

Mais se développe aujourd'hui une théorie selon laquelle le genre n'existerait pas naturellement mais pourrait résulter d'une option de chaque personne pour l'un ou l'autre sexe.

Mais alors, la lutte des femmes pour l'égalité et le mariage des personnes de même sexe n'ont plus aucun sens puisqu'il n'y aurait à terme ni hommes ni femmes.

Finalement, ce n'est pas simple de parler sexe en 2014 !

Dominique Unger

Edité et imprimé par la SEPETA
(Société d'Éditions et de Publications Économiques
et Techniques de l'Alimentation)
98, boulevard Péreire - 75850 Paris cedex 17
Tél : 01 40 53 47 60 - Fax : 01 40 53 47 51

CPPAP 0116 T 87474

Bulletin d'information
Parution le 15 de chaque mois
Abonnement annuel : 46 €. - le numéro : 4,60 €.

SOMMAIRE

Dans ce numéro...

■	COMMUNICATION : « LE PORC »	p.3-4
■	ECONOMIE	p.5
■	SOCIAL	p.6-8
■	REGLEMENTATION	p.9-10
■	ACTUALITES	p.11
■	REGALEZ-VOUS AVEC LE PORC	p.12

Directeur de la publication :

Dominique Unger

Rédaction :

Mathilde Blot, Aurélie Chagny, Olivier Fischer,

Florence Frangeul, Grégory Maillard, Anne Swistak, Dominique Unger.

Secrétariat :

Francine Le Moué

VPF devient Le Porc Français

Comme annoncé dans un article publié dans La Boucherie Française de février 2014, la nouvelle signature « Viandes de France » a été lancée officiellement le 11 février.

Cette démarche est la traduction de l'engagement des filières animales françaises à répondre aux attentes et aux interrogations des consommateurs.

La filière porcine française s'inscrit dans cette démarche collective. Ainsi, à la demande des représentants professionnels de cette filière, le logo VPF (Viande de Porc Française) évolue en 2014 et devient Le Porc Français.



DEVIENT

Cette nouvelle identité visuelle a été retenue après un test auprès de consommateurs, et elle a été validée en Conseil d'administration d'Inaporc. Elle sera le support de la prochaine campagne de communication d'Inaporc qui débute le 23 avril 2014. Et elle agrémentera les supports de communication mis à la disposition des artisans bouchers charcutiers pour l'animation de leurs boutiques.

Un kit d'animation GRATUIT aux couleurs du nouveau logo « Le Porc Français »

Vous trouverez, en dernière page, l'annonce du lancement de la campagne, avec un bulletin à retourner complété pour recevoir un kit d'animation gratuit.

Attention : 1 000 kits sont disponibles, les premiers arrivés seront donc les premiers servis.

Pour cette campagne de printemps, il a volontairement été décidé de ne pas prévoir de cadeaux à remettre aux clients dans les kits. À la place, les professionnels trouveront des outils aux couleurs du nouveau logo « Le Porc Français » pour l'animation des points de vente. L'objectif ici recherché est de faire connaître ce logo aux clients.

Les kits sont à commander pour le 7 avril au plus tard.

Leur livraison se fera dans les boutiques dans la deuxième quinzaine d'avril.

Ces outils seront complétés par une affiche encartée dans La Boucherie Française d'avril.

Bien utiliser le nouveau logo « Le Porc Français »

Les kits gratuits mis à votre disposition dans le cadre de la prochaine campagne de communication sur le Porc comportent les outils suivants, tous griffés « Le Porc Français » :

- 20 étiquettes avec grip à positionner sur vos étiquettes prix des produits concernés.
- 2 vitrophanies 30 x 30 pour animer vos vitrines.
- 1 planche de 70 autocollants à mettre sur vos étiquettes porte-prix des produits concernés.
- 1 chevalet comptoir reprenant les visuels de la campagne (au recto affichette charcuterie, et au verso affichette viande).

Attention :

L'utilisation du logo « Le Porc Français » repose sur le dispositif « VPF - Viande de Porc Française ». Ainsi, les produits estampillés « Le Porc Français » doivent être réalisés uniquement avec des matières premières (maigre, gras et abats de porc ou de coche) identifiées VPF, en provenance de fournisseurs eux-mêmes référencés VPF.

Aussi, vous devez vous en assurer en demandant à chacun de vos fournisseurs (abatteurs, découpeurs, transformateurs, négociants...) :

- une copie de leur **récépissé de référencement VPF**,
- une copie de leur **dernier rapport de contrôle VPF daté de moins d'un an** (cette demande est à renouveler à date anniversaire),
- que les produits qui vous sont livrés pour vos fabrications que vous estampillez « Le Porc Français » sont bien indiqués « **VPF** » **sur les lignes articles correspondantes dans les bons de livraison.**

Pense-bête magnétique

En résine dure, constitué de 2 parties avec aimant à l'intérieur. Peint à la main, avec inscription « artisan boucher ».



Longueur 52 mm, hauteur 30 mm.

0,90€
Soit 90,00 € TTC les 100 pièces

BON DE COMMANDE

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____

Commande : _____ MARS 2014

100 « Magnets vache » au prix de 90,00 € TTC franco de port.

À retourner accompagné de votre règlement à **SEPETA** 99, Bd Fessier, 75850 Paris Cedex 17

40 groupements de producteurs de porcs en France en 2012

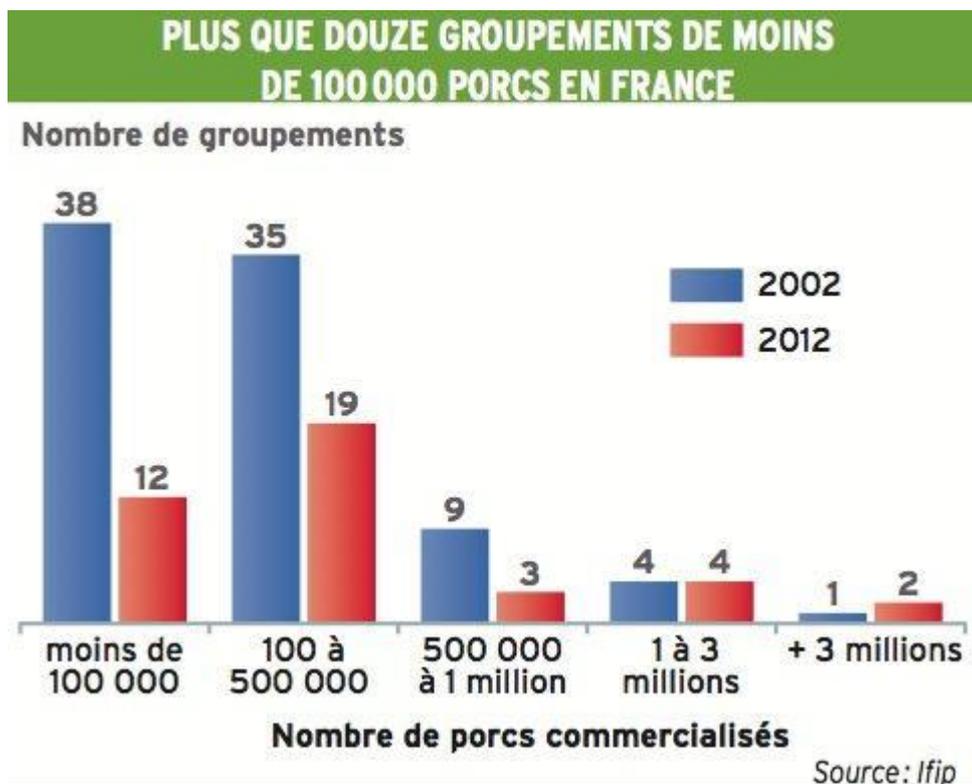
En dix ans, le nombre de groupements de producteurs de porcs français est passé de 87 à 40, selon un décompte réalisé par l'Ifip. Dans le même temps, leur activité moyenne a doublé, de 264 000 à 557 000 porcs.

En 2012, les groupements comptaient 9 981 adhérents, commercialisant 23,8 millions de porcs charcutiers, soit 91 % de la production française. En dix ans, leur activité a chuté de 1,3 million de porcs.

Les 12 groupements de moins de 100 000 porcs représentent désormais 2 % de part de marché, contre 7 % en 2002.

La part des groupements de plus d'un million de porcs a doublé en dix ans. Elle atteint 68 % des porcs vendus, contre 35 % en 2002, alors que leur nombre a peu évolué (six en 2012, contre cinq en 2002). Parmi les neuf principaux groupements actuels⁽¹⁾, sept sont basés en Bretagne et un en Pays de la Loire. Seul Cirhyo se situe en dehors du Grand Ouest.

(1) Cooperl, Aveltis, Prestor, Triskalia, Porc Armor Evolution, Cirhyo, Porelia, Agrial, Syproporcs



- © Infographie Réussir

➤ **Le Document Unique : une opportunité pour une prévention des risques efficace dans l'entreprise**

Le Document Unique pour la prévention des risques professionnels (DUERP) est obligatoire pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille (à compter d'un salarié) et leur activité, ce, depuis 2002 (décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001).

Le document unique doit comporter, à minima, un inventaire des risques professionnels présents dans l'entreprise et inhérents aux activités de celle-ci. Les risques doivent être identifiés et listés, ainsi que les moyens de maîtrise déjà en place dans l'entreprise ou à développer pour endiguer ces risques.

Les risques identifiés sont à hiérarchiser pour définir les priorités et la planification des actions de prévention.

Le document unique est certes une obligation réglementaire, mais il faut aussi savoir le voir comme une opportunité pour mettre en place une véritable politique de prévention des risques, qui, si elle se révèle efficace, fera baisser significativement, sur le long terme, les accidents du travail et les maladies professionnelles auxquels peut être exposé le personnel.

Pour atteindre cet objectif, différentes conditions doivent être réunies, comme l'implication du « terrain ». Il est vivement recommandé au chef d'entreprise de ne pas confier l'élaboration de son document unique par un prestataire extérieur, mais de le faire lui-même en concertation avec ses salariés. Par ailleurs il faut veiller à une mise à jour régulière du contenu du document unique (notamment lorsqu'un gros changement intervient dans l'entreprise : modification de l'organisation du travail, ou de l'outillage, ou du personnel, ou après un accident du travail).

Attention : en cas de contrôle de l'Inspection du Travail, le défaut de document unique dans l'entreprise peut exposer celle-ci à une amende de 1 500 euros !

Votre organisation professionnelle vous accompagne en mettant à votre disposition une trame de document unique spécifique aux risques du métier. Contactez votre syndicat départemental pour vous la procurer.

➤ **Indemnités journalières maladies aux conjoints collaborateurs des artisans et des commerçants.**

Depuis le 1^{er} janvier 2014, le conjoint collaborateur bénéficie d'indemnités journalières en cas d'incapacité physique temporaire dans des conditions similaires à celles dont bénéficient les artisans, industriels et commerçants. Ces indemnités ne se cumulent pas avec les allocations versées à la conjointe collaboratrice à l'occasion de la maternité de cette dernière.

Le financement de ces prestations est assuré par une cotisation due par les conjoints collaborateurs. Elle s'élève à 0,7 % d'une assiette forfaitaire (les conjoints collaborateurs n'étant pas rémunérés) fixée à 40 % de la valeur du plafond de la sécurité sociale.

La cotisation forfaitaire nouvelle est donc égale à : 0,0028 x plafond de la SS (soit 105 euros pour l'année 2014).

Concernant le montant de l'indemnité journalière, celui-ci s'élève à 1/730^e de l'assiette de la cotisation forfaitaire, soit 20,57 euros par jour pour 2014.

➤ **Loi formation : des nouveautés pour l'entretien professionnel**

La loi sur la formation professionnelle, l'emploi et la démocratie sociale prévoit qu'à l'occasion de son embauche, le salarié soit informé qu'il bénéficiera tous les 2 ans d'un entretien professionnel avec son employeur. Cet entretien aura pour but d'étudier les perspectives d'évolution professionnelle du salarié, notamment en termes de qualifications et d'emploi.

Cet entretien ne se confond pas avec les entretiens annuels d'évaluation existant déjà dans certaines entreprises. D'ailleurs, la loi précise qu'il ne portera pas sur l'évaluation du travail du salarié.

L'entretien sera formalisé par la rédaction d'un document dont une copie sera remise au salarié.

L'entretien professionnel devra également être proposé au salarié de façon systématique à l'issue de divers congés ou absences. Il sera ainsi proposé au retour :

- d'un congé de maternité, d'un congé parental d'éducation total et d'un congé de soutien familial, hypothèses dans lesquelles il remplace l'entretien existant ;
- d'un congé d'adoption, d'un congé parental à temps partiel, d'un congé sabbatique et, dans les entreprises d'au moins 300 salariés, d'une période de mobilité volontaire sécurisée, hypothèses pour lesquelles l'entretien constitue un nouveau droit pour le salarié.

Il convient de noter qu'en cas de départ en congé de soutien familial, cet entretien se déroulera avant le départ en congé et au retour de ce congé.

Cet entretien professionnel devra aussi être organisé au retour d'un arrêt de travail causé par une affection de longue durée ou d'une interruption de travail de longue durée au sens de l'article L. 324-1 du code de la sécurité sociale. Enfin, il s'imposera également à l'issue d'un mandat syndical.

Tous les six ans, l'entretien professionnel aura un objet particulier, puisqu'il s'agira de faire un état des lieux du parcours professionnel dans l'entreprise (la durée de 6 ans s'appréciera par rapport à l'ancienneté dans l'entreprise). Cet état des lieux, qui donnera lieu à la rédaction d'un document écrit dont une copie sera remise au salarié, permettra, sur les 6 dernières années :

- de vérifier que le salarié a bien bénéficié de ses entretiens professionnels (bi annuels et après certains congés ou absences) ;
- d'apprécier si le salarié a au moins suivi une action de formation, acquis des éléments de certification par la formation ou la validation des acquis de l'expérience, ou bénéficié d'une progression salariale ou d'une augmentation.

Par ailleurs, la loi supprime l'entretien de seconde partie de carrière qui existait jusqu'alors pour les salariés ayant 45 ans.

Ces dispositions deviendront applicables après parution de la loi au Journal officiel

Loi relative à la formation, à l'emploi et à la démocratie sociale définitivement adoptée le 27 février 2014.)

➤ **Prise d'acte de la rupture : le salarié ne peut prétendre à l'indemnité pour non-respect de la procédure de licenciement**

Lorsqu'un salarié prend acte de la rupture de son contrat de travail et que sa prise d'acte est jugée justifiée, elle produit les effets d'un licenciement sans cause réelle et sérieuse.

L'employeur est alors redevable d'un certain nombre d'indemnités, dont l'indemnité légale ou conventionnelle de licenciement, l'indemnité compensatrice de préavis et des dommages et intérêts pour licenciement sans cause réelle et sérieuse.

Le salarié peut-il également prétendre à une indemnité pour non-respect de la procédure de licenciement ? Dans un arrêt du 19 février 2014, la Cour de cassation a estimé que lorsque le contrat de travail est rompu par une prise d'acte et non par un licenciement, le salarié ne peut prétendre à l'indemnité pour non-respect de la procédure de licenciement.

Cass. soc. 19 février 2014, n° [12-28153 D](#)

➤ **Publication de la loi relative à la formation professionnelle au JO : deux points clefs paye**

Entre autres mesures intéressant directement la paye, on notera qu'à partir de 2015, un compte personnel de formation sera mis en place. Il suivra son bénéficiaire jusqu'au départ en retraite, et ce même en cas de chômage ou de changement d'emploi. Pour les salariés, ce compte sera crédité chaque année de 24 h (année de travail à temps complet) jusqu'à l'acquisition de 120 h puis de 12 h (année de travail à temps partiel), jusqu'à un maximum de droits acquis de 150 h. L'alimentation du compte devra être calculée à due proportion du temps de travail effectué en cas de temps partiel, sauf accord plus favorable. Le compte sera intégralement transférable.

Parallèlement, l'actuel Droit individuel à la formation (DIF) sera supprimé.

Une mesure transitoire permettra de conserver les heures de DIF acquises et non utilisées au 31 décembre 2014.

Le financement de la formation sera aussi remanié. Une contribution minimale unique sera versée à l'Organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) compétent. Le taux sera de 0,55 % (employeurs de moins de 10 salariés) ou 1 % (employeurs de 10 salariés et plus) de la masse salariale.

Dans les entreprises de 10 salariés et plus, un accord d'entreprise conclu pour 3 ans pourra prévoir que l'entreprise consacre 0,2 % des rémunérations versées pendant l'année au financement du compte personnalisé de formation de ses salariés et à son abondement.

Dans ce cas, la contribution minimale sera fixée à 0,8 % (au lieu de 1 %).

Cette réforme du financement s'appliquera pour la collecte des contributions due au titre des rémunérations versées à partir du 1^{er} janvier 2015.

La participation à la formation se rapportant à l'année 2014 (collecte 2015) s'effectuera selon les modalités actuelles.

Loi [2014-288](#) du 5 mars 2014, JO du 6

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : rappel des exigences réglementaires

Dans le cadre de la dispense ou dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire européen, les bouchers peuvent **céder une partie de leur production à d'autres établissements de commerce de détail** comme les traiteurs, les restaurants, la restauration collective, les terminaux de distribution (grande et moyenne surface). Attention, tout ceci doit d'effectuer dans le **respect des limites réglementaires**.

Limites réglementaires

Si l'activité de remise à d'autres commerces de détail **ne dépasse pas 30%**, les volumes par semaine sont les suivants :

- ❖ **800 kg** de viande de boucherie à l'exclusion des viandes hachées,
- ❖ **250 kg** de produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viande et viandes fraîches des autres espèces,
- ❖ **400 repas** ou fractions de repas pour la restauration collective.

Si l'activité **dépasse 30 %**, les volumes par semaine sont les suivants :

- ❖ **250 kg** de viande de boucherie à l'exclusion des viandes hachées,
- ❖ **100 kg** de produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viande et viandes fraîches des autres espèces,
- ❖ **150 repas** ou fractions de repas pour la restauration collective.

Rayon géographique :
80 km maximum
sauf si dérogation
par le préfet

Les **viandes hachées** sont exclues de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. Le professionnel peut cependant vendre de la **viande à hacher**, que le restaurateur transformera lui-même. Il est, cependant possible de fabriquer des **préparations de viandes hachées**, dans le cadre de la dérogation (par exemple : les merguez ...).

La **déclaration**, à effectuer auprès de la Direction départemental de protection des populations (DDPP), est obligatoire dès lors que le professionnel effectue une vente à un autre professionnel tant qu'elle reste marginale, restreinte et localisée. **Elle n'est plus à renouveler tous les ans**. Cette dérogation n'a pas besoin d'être renouvelée pour les marchés ponctuels et dans la limite des critères prévus, mais doit faire l'objet d'une actualisation régulière (mais non systématique) pour les changements notables (liste des produits cédés, la liste des établissements destinataires, sur la catégorie de produits cédés ou bien sur la quantité hebdomadaire cédée ou produite) intervenus dans les marchés réguliers depuis la déclaration initiale.

En tout état de cause, le professionnel doit pouvoir, lors d'une inspection, indiquer précisément **la liste des clients destinataires** des produits pour la période en cours.

➤ Étiquetage des denrées

À présent, les documents commerciaux accompagnant les produits livrés ne comportent plus de mention particulière, c'est-à-dire **qu'aucun numéro de dérogation n'est délivré par la DDPP**. Seul le **numéro de SIRET identifie l'établissement**. Celui-ci est indiqué sur la liste des établissements bénéficiant d'une dérogation.

Il est fortement recommandé qu'une Date limite de consommation (DLC) soit indiquée pour que le destinataire ait connaissance de la durée de conservation du produit avant son utilisation et/ou remise directe au consommateur final. Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure sur l'étiquetage, le numéro de lot peut ne pas être indiqué, dès lors que la date est composée au mois du jour et du mois. Dans ce cas, l'obligation d'apposer un numéro de lot n'est plus obligatoire, **c'est donc la date qui fait office de numéro de lot**.

➤ Les actions possibles de l'administration en termes de contrôles et de sanctions

La déclaration d'obligation à l'agrément sanitaire est soumise à un contrôle en cas de dépassement des volumes livrés ou du rayon géographique de livraison.

Si un non-respect des conditions de la déclaration est constaté lors d'un contrôle, un courrier sera adressé à l'exploitant lui enjoignant de respecter sans délai les conditions de la dérogation et l'avertissant des poursuites pénales qui pourraient être engagées en cas de constat de même nature lors d'un second contrôle.

➤ Bilan européen des épidémies d'origine alimentaire

Selon un rapport européen, les **cas de listérioses** chez l'homme ont augmenté progressivement au cours des quatre dernières années. Pour la septième année consécutive, les cas de salmonelloses ont, eux, continué à baisser. Pour rappel, la listériose et la salmonellose se transmettent essentiellement par la consommation d'aliments crus ou peu cuits. La listériose se trouve principalement dans les produits prêt-à-consommer comme le poisson ou les produits à base de viande. La salmonellose se trouve essentiellement dans les viandes de volaille. La transmission par les aliments est estimée respectivement à 99 % pour la listériose et à 95 % pour la salmonellose.

La campylobactériose, transmise principalement par le poulet, est la maladie la plus signalée, et ce depuis 2005. La maladie ne représenterait pas moins de 214 000 cas d'infections dans l'Union Européenne en 2012.

Les cas de salmonelloses diminuent (- 4,7 % entre 2011 et 2012). En cause, des programmes de lutte contre *Salmonella*, bactérie responsable, pour les troupeaux de volailles ont été mis en place dans les États Membres.

Les cas de listérioses sont de plus en plus soutenus (10,5 % de cas de listérioses en plus en un an). Les personnes particulièrement exposées aux cas les plus sévères sont les personnes âgées (plus de 74 ans), les femmes enceintes et les personnes ayant un système immunitaire fragile. La listériose reste d'ailleurs l'épidémie d'origine alimentaire la plus mortelle avec 198 décès en Europe (17,6 % des cas recensés sont mortels). Dans le même temps, on recense 61 décès pour la salmonellose et 31 décès pour la campylobactériose.

➤ **Écotaxe poids lourds**

La mission d'information relative à l'écotaxe poids lourds rendra son rapport autour du 15 avril prochain. La piste privilégiée par son président / rapporteur, Jean-Paul Chanteguet, semblerait être celle de **l'exonération des transports de proximité**, la notion de « proximité » (moins de 50 km, moins de 100 km ?) restant à définir.

A priori, le rapport ne devrait donc pas préconiser d'exonération par « filière sensible », tel que le demande INTERBEV depuis plusieurs mois.

➤ **Veaux de boucherie : la nouvelle cotation retardée**

La réforme 2014 de la cotation des veaux de boucherie au stade « entrée-abattoir » est retardée. Elle devait entrer en application le 18 mars, mais ne pourrait aboutir qu'en mai 2014. En cause, les modalités de contrôle des achats en lots.

En effet, lorsque les achats d'animaux vivants se font par lots, le prix établi entre acheteurs et vendeurs ne dépend pas de la conformation ou de la qualité de la couleur de chaque carcasse issue du lot car il s'agit d'achats « en gros ». Or il est demandé par France Agrimer une remontée hebdomadaire des informations de prix à remonter de la part des abatteurs en fonction de ces informations (conformation et qualité). Étant donné qu'il n'est pas concevable de mettre le même prix au kilo pour toutes les carcasses sans tenir compte de leur qualité au risque de fausser les cotations, France Agrimer propose une méthode prévue dans un cahier des charges, mais il semble que son contrôle exige des ajustements.

➤ **Danemark : interdiction d'égorger les bêtes selon les rites musulmans et judaïques**

Entrée en vigueur le 17 février au Danemark, une loi oblige à étourdir les animaux avant de les abattre, interdisant de facto les abattages selon les traditions juives et musulmanes. Cette mesure fait polémique au-delà des frontières danoises et le ministre danois de l'Agriculture, Dan Jorgensen, a défendu le texte de loi en indiquant que « le droit des animaux doit primer sur la religion ».

Le Danemark s'aligne ainsi sur les textes européens qui préconisent - mais n'imposent pas et autorisent l'exception à titre religieux - que les bêtes soient étourdies avant d'être égorgées. L'abattage rituel est d'ores et déjà interdit en Pologne, au Lichtenstein, en Islande, Norvège, Suède et en Suisse.

Régalez-vous avec



A partir du 23 avril, une grande campagne de communication mettra à l'honneur le nouveau logo le Porc Français.

- 2 parutions dans toute la presse quotidienne régionale les 23 et 25 avril.
- 47 parutions dans les magazines féminins et culinaires (Cuisine Actuelle, Gourmand, Maxi Cuisine, Régál, Femme Actuelle, Maxi, Prima, Version Fémina, TV Magazine, Santé Magazine, Top Santé...).
- Une campagne web sur les sites cuisine (Marmiton, Cuisine AZ, Journal des femmes).
- **Une affiche 40 x 60 dans votre magazine La Boucherie Française d'Avril 2014.**

Pour pouvoir mettre en avant le logo le Porc Français dans votre commerce, assurez-vous que vos fournisseurs sont bien référencés dans la démarche VPF-le Porc Français.



Et si vous êtes parmi les 1 000 premiers inscrits, vous bénéficierez du kit signalétique gratuit Le Porc Français:

- 20 étiquettes avec grip pour vos étiquettes prix.
- 2 vitrophanies 30 x 30 pour vos vitrines.
- 1 planche de 70 autocollants.
- 1 chevalet comptoir reprenant les visuels de la campagne.



artisan
boucher charcutier traiteur

Inscrivez-vous vite avant le 7 avril 2014!

www.leporc.com

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE



Renvoyez ce bon de commande avant le 7 avril 2014. Vous recevrez votre kit Le Porc Français campagne Printemps 2014 mi-avril.

Oui, je souhaite bénéficier de l'offre promotionnelle et recevoir mon kit gratuit Le Porc Français.

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : Adresse e-mail :

Merci de nous retourner ce bon de commande complété par:

Fax: 01 43 80 23 85 - **Courrier:** CFBCT - Campagne Inaporc - 98 Boulevard Pereire - 75850 PARIS CEDEX 17

Mail: inaporc@boucherie-france.org