

L'ACTUALITE EN BREF

MARS 2020



AU SOMMAIRE ce mois-ci

- **CORONAVIRUS** : Impacts sur les entreprises
- **ALLERGENES** : Etes-vous à jour ?
- **LETTRES CONSERVES 2020** : E et P
- **LE PORC FRANÇAIS** : Nouvelle campagne de communication
- **AGENDA** : 9^{ème} édition des Rencontres Nationales de la Charcuterie le 20 avril



CORONAVIRUS : Quels impacts sur les entreprises ?

A l'heure où nous publions ces lignes, l'épidémie de coronavirus se propage et l'économie du pays s'en trouve impactée.

Touchés de plein fouet dans notre secteur, les traiteurs de réception doivent faire face à une baisse brutale de leur activité à la suite d'annulations de commande.

Des mesures ont certes été mises en place par les pouvoirs publics, mais elles apparaissent nettement insuffisantes pour aider efficacement les entreprises qui se trouvent en difficultés.

Face à cet état de fait, la CNCT est aussitôt intervenue auprès des services de l'Etat pour les alerter sur la situation et réclamer des moyens supplémentaires.

Concernant les précautions sanitaires, il est important de renforcer les règles d'hygiène dans les entreprises en rappelant les réflexes élémentaires (lavage régulier des mains – *bien veiller à l'approvisionnement en savon* - utilisation de mouchoirs à usage unique, éternuer dans son coude etc...), en évitant les contacts et en veillant au respect rigoureux du protocole de nettoyage/désinfection.

Pour plus d'informations : reportez vous au mail adressé par la CNCT, disponible également sur le site www.charcutiers-traiteurs.fr ou appelez nos services au 01.44.29.90.62.

Lettres conserves 2020

E pour les conserves
P pour les semi-
conserves

Rappelons que ces lettres
sont proposées par le
CTCPA pour assurer
l'identification de l'année
sur les lots et que leur
utilisation est facultative



INFORMATION SUR LES ALLERGENES : Etes-vous à jour ?

Rappelons que l'information des consommateurs sur les allergènes alimentaires est obligatoire depuis le 13 décembre 2014. De ce fait, le professionnel doit :

- Vente en boutique ou sur marché : mettre à disposition des clients un tableau récapitulatif des allergènes utilisés dans les produits qu'il vend et le faire savoir par une affiche dédiée
- Pour les prestations traiteurs, envoyer avec le bon de livraison une liste des plats avec les allergènes présents
- Pour les plateaux-repas : préciser les allergènes présents plat par plat sur une fiche d'accompagnement ou le bon de livraison
- Sur le site internet : afficher sur le site les allergènes présents dans les plats en cas de vente en ligne

La CNCT a conçu toute une gamme d'outils pour vous aider (tableaux types, affiche, livret d'explication pour le personnel), n'hésitez pas à nous les demander (tél 01.44.29.90.55 / mail : contact@lacnct.fr)

LE PORC FRANÇAIS : Nouvelle campagne de communication

A partir du 27 avril prochain, une nouvelle campagne de communication sera orchestrée à l'initiative de la filière porcine INAPORC.

Pour inspirer vos clients et les mettre en appétit, vous trouverez une affiche 40 x 60 encartée dans le numéro Charcuterie et Gastronomie du mois d'avril. Soyez parmi les 1.000 premiers professionnels à retourner le bulletin que vous trouverez dans la revue de ce mois-ci et vous recevrez en plus 40 livrets de recettes Le Porc Français que vous pourrez offrir à vos clients.

La campagne, orientée vidéo et mobile, sera largement relayée sur les réseaux sociaux (facebook, instagram, youtube ...): profitez-en pour animer votre propre page facebook ou compte instagram !



AGENDA DE LA PROFESSION

9^{ème} édition des Rencontres Nationales de la Charcuterie - lundi 20 avril 2020 - Paris

ARTISAN CHARCUTIER DE France, LA VOIE DE L'EXCELLENCE

Inscrivez-vous en renvoyant le coupon d'invitation joint en annexe
(réservée aux adhérents CNCT)

L'actualité en bref
MARS 2020
En collaboration avec la
MAPA


L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

CNCT
15 rue Jacques Bingen
75017 PARIS
Tél. : 01 44 29 90 55
contact@lacnct.fr