

## Fiche Google My Business

La commission prospective a travaillé pour vous proposer cette fiche-rappel afin de vous aider à mieux référencer votre commerce sur Google !

### Pourquoi créer une fiche Google My Business ?

Google My Business est un outil gratuit qui permet de rendre votre boutique plus visible sur internet. Vous pourrez ainsi informer, aider et interagir avec vos clients.

Les avantages sont :

- **vous pouvez gérer vos informations** : les utilisateurs de Google, lorsqu'ils cherchent votre établissement sur internet, pourront ainsi avoir accès aux informations utiles comme les horaires d'ouverture, l'accès à votre site web, votre adresse, numéro de téléphone, etc. ;
- **vous pouvez interagir avec les clients** : en consultant et en répondant aux avis laissés par les clients ;
- **vous pouvez analyser votre présence en ligne** : l'outil Google My Business vous fournit des statistiques comme par exemple le nombre de personnes ayant appelé directement à partir du numéro de téléphone, s'il y a eu une recherche dans Maps, quelles recherches ont fait les internautes pour trouver votre établissement, etc. ;
- **vous pouvez développer votre présence en ligne** : d'après Google, « les établissements qui ajoutent des photos à leurs profils enregistrent 42 % de demandes d'itinéraires en plus sur Google Maps et 35 % de clics en plus vers leur site web que les autres ».



### Comment créer une fiche Google My Business ?

Il suffit de s'inscrire sur Google My Business et de remplir les informations sur votre établissement. Par exemple : votre adresse, votre numéro de téléphone, l'URL de votre site web, vos horaires d'ouverture et d'autres renseignements. Puis attendre que Google valide votre établissement. Une fois que votre fiche établissement est validée ; vous pourrez la modifier à tout moment en vous connectant sur votre profil Google My Business ou en utilisant l'application mobile du même nom.

## Une boucherie peut-elle servir une cantine ? Rappel de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, vous pouvez céder une partie de votre production à d'autres établissements de commerce de détail comme la restauration collective (cantine), les traiteurs, les restaurants, les terminaux de distribution (grande et moyenne surface).

Dans le cadre des cantines, il faudra s'assurer qu'elle ne soit pas considérée comme une cuisine centrale car dans ce cas elle est probablement en agrément sanitaire européen et vous ne pourrez donc pas la servir sous dérogation.

La déclaration pour la dérogation à l'obligation d'agrément est à effectuer auprès de la Direction départementale de protection des populations (DDPP).

Tout ceci doit s'effectuer dans le respect des 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 ;
- ◆ 1000 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 ;
- ◆ 400 repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas.

Rayon géographique :  
80 km maximum sauf si dérogation

Les viandes hachées sont exclues de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. Le professionnel peut cependant vendre de la viande à hacher, qui sera ensuite transformée par le professionnel lui-même.

Le renouvellement du formulaire de déclaration doit s'effectuer pour toute modification importante portant sur la liste des produits cédés, la liste des établissements destinataires, sur la catégorie de produits cédés ou bien sur la quantité hebdomadaire cédée ou produite. Elle n'est plus à renouveler tous les ans.

## Rappel du partenariat CFBCT/Phenix pour la lutte contre le gaspillage alimentaire



Pour rappel, la CFBCT a signé une convention de partenariat avec la société Phenix le 16 octobre dernier. En vous inscrivant chez Phenix ; cela permet à la fois de faire des économies et de faire un geste pour la planète ! Tout cela est possible en proposant des paniers de vos invendus du jour aux utilisateurs de l'application.

Les avantages de Phenix :

- commissions faibles ;
- pas de cotisation annuelle ;
- pas d'engagement ;
- virement mensuel des gains ;
- vous fixez vous-même le tarif de votre panier ;
- vous affichez votre engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Si vous souhaitez inscrire votre commerce sur la plateforme vous pouvez contacter le 06 99 25 51 87.** Depuis la signature en octobre, c'est plus de 150 commerçants qui se sont inscrits et près de 500 paniers vendus : c'est plus du double de l'objectif fixé !

Cela représente plus d'une tonne de CO2 évité soit l'équivalent de 6 allers-retours Paris-Marseille en avion !

## Peut-on accepter les contenants des clients ?

Afin de réduire les déchets et l'utilisation des plastiques, la vente sans conditionnement se développe. Il s'agit de remettre la denrée directement dans un contenant apporté par le consommateur. Cette pratique est tout à fait possible si le contenant est propre.

Toutefois, vous avez le droit de refuser si vous jugez le contenant du client sale ou inapproprié à recevoir des denrées alimentaires et d'autant plus pour certaines denrées sensibles, comme la viande hachée.

En effet, la réglementation est actuellement faite de sorte que s'il y a un problème sanitaire, votre responsabilité est engagée même si le contenant est celui du client.

Comme alternative, vous pouvez mettre en place un système de consigne. C'est-à-dire, vendre vos denrées dans un contenant réutilisable. Afin de pouvoir toucher la caution le client ramène le contenant vide. Ensuite, vous lavez vous-même le contenant et le réutilisez par la suite. De cette manière, vous êtes sûr de sa propreté.



## Céder les os, les suifs et autres chutes aux animaux domestiques des particuliers ou des meutes de chiens

Il est effectivement possible de donner des os et autres chutes aux chiens de clients particuliers ou de professionnels (meute, élevage...) à condition de respecter certaines règles :

- le professionnel doit disposer de locaux et d'équipements appropriés en vue de la conservation d'os, de suifs et d'autres chutes ;
- le responsable de la boucherie-charcuterie, qui cède une quantité d'os, de suifs et d'autres chutes doit les tracer (par exemple : dans un cahier en notant la date, la meute et le poids) afin de justifier de leur élimination et plus particulièrement pour les meutes ;
- les viandes de porc ne doivent pas être cédées à l'état

cru pour l'alimentation des animaux carnivores.

Ces restrictions sont à respecter afin de prévenir la transmission de maladies des suidés aux animaux carnivores, dont la maladie d'Aujeszky.

Pour rappel, la maladie d'Aujeszky est une maladie virale contagieuse qui touche les porcs et sangliers, et de façon accidentelle les carnivores et les ruminants. Elle n'est pas transmissible à l'Homme. En 2019, des foyers de maladie d'Aujeszky ont été confirmés dans des élevages de porcs en plein air dans le département des Alpes-de-Haute-Provence et dans celui du Vaucluse.