



### Fête du pain

**Du 13 au 19 mai, fêtons nos artisans à travers le savoir-faire boulanger !**

Chaque année, autour du 16 mai – jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers – la Fête du Pain, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie- Pâtisserie Française, bat son plein, partout en France. **Elle se déroulera cette année du 13 au 19 mai.**

Pour cette **24<sup>ème</sup> édition**, votre **savoir-faire** sera à l'honneur ! La Confédération vous invite à organiser des manifestations extérieures autour de ce thème et/ou proposer des animations en boutique.

*Aujourd'hui, la Fête du Pain permet d'aller partout en France à la rencontre des boulangères et des boulangers pour découvrir leur métier et leurs produits. L'ambiance est à la fête sur les places des villes et des villages où de nombreuses animations sont proposées sous le signe de la convivialité, du partage et du plaisir ! Que ce soit en ville ou en zone rurale, la boulangerie tisse du lien social et rythme la vie des Français. Ils*

*aiment s'y retrouver pour parler de la vie du village, du quartier. Au plaisir de manger du pain, s'ajoute le plaisir d'échanger et de partager, en toute convivialité.*

*C'est sans doute pourquoi, à l'étranger, le pain et, en particulier la baguette, reste l'un des principaux symboles de la France. Les Français, très attachés à cet aliment patrimonial, emblématique de notre gastronomie, pourront ainsi, lors de la Fête du Pain, rencontrer tous les acteurs de la filière, mais aussi se familiariser avec les techniques et le métier de boulanger-pâtissier, garant du maintien de ses savoir-faire.*

**Boulangères, boulangers, nous comptons sur votre mobilisation et participation.**

### Les outils à votre service :

**L'affiche** officielle de la Fête du Pain. Encartée dans le numéro du 2 mai du journal Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie, vous pouvez également vous la procurer auprès de votre groupement professionnel départemental.

**Le site [www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com).** Annoncez votre participation et le programme de vos actions dans la rubrique **Je fais la Fête, je le fais savoir !** C'est gratuit et accessible en se connectant directement sur le site.

Vous souhaitez animer votre boutique et vous recherchez de la **documentation pédagogique, des affiches, des dépliants, des brochures** ? L'Espace Pain Information a conçu 3 kits pour l'occasion. N'attendez plus pour passer commande ! De nombreux autres documents sont disponibles sur <https://espace-pain.info/>

Enfin, des recettes, des conseils, et toute l'actualité de cet événement sont en ligne sur la page **Facebook Boulanger c'est un métier**.

**Alors fêtons, pour cette 24<sup>ème</sup> édition de la Fête du Pain, le savoir-faire artisanal boulanger.**

**La France a de la chance : boulanger, un savoir-faire unique !**



### 6<sup>ème</sup> Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française – du 13 au 15 mai

L'objectif de ce 6<sup>ème</sup> concours est de faire concourir le lauréat ou les lauréats en titre des sélections de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBPF par le Président de région. La Baguette de Tradition française devra être réalisée sur place, durant un temps imparti. La remise des prix aura lieu le mercredi 15 mai vers 17h00. Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points. Il remportera le « trophée Marcel Cosnuau » qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1er, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Les autres candidats recevront le titre de « Finaliste ».

Pour en savoir plus, c'est [ici](#)



### Trophée de l'Excellence professionnelle – les 9 et 10 mai à Etioles (91)

Le concours « Trophée de l'excellence professionnelle Boulangerie-Pâtisserie » réservé aux élèves du baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie est une manifestation nationale, à finalité pédagogique, organisée par le Ministère de l'Education Nationale et l'Académie de Versailles, parrainée par **la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBF)** et le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL). Il a pour vocation de promouvoir l'excellence des futurs boulangers pâtisseries et la qualité des relations entre les centres de formation et les milieux professionnels.

Il sera organisé les 9 et 10 mai 2019, au lycée Château des Coudraies à Étioles dans l'Essonne. Le thème retenu est « Le Japon : pays des contrastes, entre traditions et modernité ».

Il sera parrainé par MM. LALOS et MARLETTI.

Pour en savoir plus, c'est [ici](#)



### Stages « viennoiserie » en régions avec l'INBP

Les stages se mettent en place notamment dans la Région des Pays de la Loire avec Philippe HERMENIER – formateur en boulangerie - puis ce sera au tour de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Un premier stage a été réalisé à Ste LUCE SUR LOIRE, le 15 avril 2019, avec la présence d'un journaliste de France 5. Ce fut un véritable succès, 19 participants !

Cette formation, offerte par la Confédération, a pour but de valoriser le croissant fait maison porté par le Président ANRACT, avec comme outil de valorisation : l'affiche, la campagne de communication.

Pour en savoir plus, c'est [ici](#)

---

### Vos inquiétudes quant au financement des formations de vos salariés

Le 17 décembre 2018, Alain DRUELLES, conseiller à la formation professionnelle et à l'apprentissage de Madame la Ministre du Travail indiquait : « il faut que les opérateurs de compétences et les OPCA, dès maintenant, assurent une continuité de services aux entreprises et aux personnes ». Pas question, par exemple, qu'un OPCA « lève le pied » sur les services rendus à une branche professionnelle sous prétexte qu'elle ne ferait plus partie de son périmètre demain. Or, notre ancien OPCA (OPCALIM) devenu OCAPIAT n'a jamais voulu assurer la transition et a refusé vos prises en charge. Cette situation est inacceptable. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met tout en œuvre afin que les prises en charge reprennent auprès du nouvel opérateur de compétences (OPCO des entreprises de proximité ou OPCO-EP).

---