
Votre Journal WebTV arrive le 3 janvier !



En complément du journal Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie paraissant tous les quinze jours et qui reste le journal professionnel qui vous informe, vous défend et nous relie, la Confédération a décidé de lancer une **WebTV**.

Chaque premier lundi du mois, sera diffusé, à 9h, un journal télé d'une vingtaine de minutes. **Le premier JT sera diffusé le lundi 3 janvier sur la chaîne [YouTube](#) de la Confédération.**

Aller plus vite pour communiquer, pour vous informer, cette WebTV aura cette mission devenue essentielle dans notre monde qui s'accélère ; elle viendra en complément du journal qui, lui, permet d'aller plus loin, plus en détail, avec une information plus précise, avec des analyses, des chiffres, des dossiers, des textes de référence... Vous tenir informé de tout ce qui concerne votre profession, c'est même l'une des raisons premières d'une Confédération comme la nôtre. C'est aussi tout l'intérêt d'être adhérent auprès de son groupement professionnel départemental et d'être abonné aux « Nouvelles de la Boulangerie ». Cette télé est aussi un nouvel outil pour remplir cette mission primordiale.

Nous le savons que trop : le savoir-faire, fût-il d'excellence, n'est plus suffisant aujourd'hui sans le faire savoir. C'est aussi cette mission que remplira cette WebTV qui sera la vôtre. Elle sera à l'image de votre profession : active et vivante. Nous veillerons scrupuleusement à ce qu'elle réponde à vos besoins, qu'elle porte les valeurs de la profession et aussi sa fierté.

Alors, rendez-vous lundi 3 janvier 2022 à 9h pour votre premier journal : bienvenue sur « Café-croissant », c'est son nom. Bonne émission et bonne pause-café !

A noter dans votre agenda : Salon Sirha Européen

SIRHA/ EUROPAIN

Sirha Européen est le salon référent pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie en France et à l'international. **Il aura lieu du 22 au 25 janvier 2022 à Paris, Porte de Versailles, Hall 1.** Un événement global qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés produits, les équipements et services.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française sera bien entendu présente. Un stand situé face à la Coupe du Monde de la Boulangerie, sur deux modules **P94 R90** vous accueillera.

Seront présents : **le journal Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, AG2R LA MONDIALE, MAPA Assurances, MAB (Mutuelle d'assurance de la Boulangerie), le LEMPA, EIGRENE, ADELPHÉ.**

Comme sur le SIRHA à Lyon, un plateau TV/WEB sera installé, où se dérouleront, au quotidien, des émissions sur des thèmes d'actualité « boulangère », émissions retransmises en direct et sur les réseaux sociaux de la CNBPF ! 20 émissions qui permettront de susciter l'intérêt des visiteurs et donneront de la visibilité au stand.

Un espace d'information dédié à la marque **Boulangier de France** y est également prévu.

Plus d'infos sur : <https://www.europain.com/fr/infos-pratiques>

Partenariat solidaire entre la CNBPF, la Fédération nationale des sapeurs-pompiers de France (FNSPF) et l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France (ODP)



La FNSPF, présidée par Grégory Allione, regroupe plus de 285 000 sapeurs-pompiers et défend l'image, l'expertise, les droits et intérêts de la communauté des sapeurs-pompiers de France. Elle s'appuie sur son réseau associatif composé, au niveau national, de l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France (ODP) et de la Mutuelle nationale des sapeurs-pompiers de France (MNSPF).

Solidarité, lien social, proximité... la CNBPF, la FNSPF et l'ODP partagent des valeurs communes et se sont donc rapprochées afin de mettre en place un partenariat dont l'objectif est de collecter des dons par le biais d'une opération « **Galette des rois** ». **Pour chaque galette vendue, l'artisan boulanger-pâtissier reversera 1 euro à l'ODP.**

Une affiche réunissant les deux professions préférées des Français : boulanger et pompier, a été éditée et pourra être apposée en boulangerie.

Vous êtes intéressé pour participer à cette opération solidaire, retrouvez davantage d'informations : [Site ODP](https://site.odp) et contact-developpement@pompiers.fr

Pièces Jaunes - 33^{ème} édition, c'est du 12 janvier au 5 février 2022



Depuis plus de 30 ans, grâce à la générosité de tous, la Fondation des Hôpitaux a financé + de 9200 réalisations en faveur des enfants et des adolescents pour un montant de + de 104 millions d'euros.

33^{ème} édition : tirelire faite-maison et retour du digital

Cette année, tout peut devenir une tirelire Pièces Jaunes ! Chacun peut ainsi choisir le contenant de son choix (brique de lait, bocal, pot de confiture...) et créer sa propre tirelire. Il s'agit ensuite de la personnaliser avec les autocollants Pièces Jaunes disponibles notamment dans le numéro du 1^{er} janvier du journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie. Après récolte des pièces, la tirelire devra être ramenée dans un bureau de Poste entre le 12 janvier et le 5 février 2022.

Néanmoins, comme l'an passé, la digitalisation des dons reste d'actualité avec :

- le paiement par SMS en envoyant DON au 92 111 : don de 5€ sur la facture opérateur mobile (Bouygues, Free, Orange et SFR) ;
- en ligne sur le site <https://piecesjaunes.fr/> ;
- via les cagnottes en ligne ;
- avec l'arrondi en caisse dans les magasins partenaires.

Des événements régionaux

Le lancement national de l'opération aura lieu le mercredi 12 janvier à la Poste du Louvre ainsi que dans 5 bureaux de Poste en région : Bordeaux, Brive-la-Gaillarde, Calais, Marseille et Strasbourg.

Boulangers-pâtisseries, fidèles participants aux Pièces Jaunes de par vos actions de collecte de dons, mobilisez-vous de nouveau pour cette nouvelle édition ! Dès aujourd'hui, faites un don pour accompagner les enfants et les adolescents hospitalisés !

Pour en savoir plus sur l'opération : www.fondationhopitaux.fr/pieces-jaunes/

La prévention au cœur des centres de formation des apprentis (CFA)



Parce que les bons réflexes s'apprennent dès le plus jeune âge et pour intégrer les gestes d'hygiène respiratoire aux gestes professionnels du métier, les partenaires sociaux de la Boulangerie artisanale ont lancé depuis plusieurs années une campagne nationale de sensibilisation dans les CFA en partenariat avec Medialane et avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE dans le cadre de la complémentaire santé de la profession.

Que ce soit au laboratoire ou dans les espaces de vente, les poussières de farine peuvent être présentes dans l'air et son contact régulier dans le cadre de votre activité peut déclencher des rhinites ou des asthmes. Pour atténuer au mieux l'exposition aux poussières de farine, des gestes simples peuvent être mis en place. En novembre 2021, des infirmiers spécialisés ont dispensé cette session de sensibilisation auprès des élèves du CFA du Havre pour leur expliquer le fonctionnement de l'appareil respiratoire et les sensibiliser aux risques d'allergies.

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](https://www.ag2r-la-mondiale.fr)

La certification pour les maîtres d'apprentissage révisée

Un arrêté du 7 décembre 2021 révisé la certification relative aux compétences de maître d'apprentissage/tuteur. Elle est **enregistrée dans le répertoire spécifique** sous le même intitulé pour une **durée de 5 ans**, à compter du **15 octobre 2021**.

Le texte s'inscrit dans le cadre de la loi "Avenir professionnel" de 2018 et du **Plan de transformation de l'apprentissage** de la même année. Le Ministère du Travail a créé une **certification de compétences** inscrite sous le n° 4433 au répertoire spécifique de **France Compétences**.

L'arrêté ne modifie en rien les **3 domaines de compétences** nécessaires pour être maître d'apprentissage/tuteur. Il reprend sur ce point l'arrêté du **17 décembre 2018** qui crée la certification de compétences de maître d'apprentissage/tuteur :

- 1. Accueillir et faciliter l'intégration de l'apprenti/alternant,**
- 2. Accompagner le développement des apprentissages et l'autonomie professionnelle,**
- 3. Participer à la transmission des savoir-faire et à l'évaluation des apprentissages.**

Quels sont les avantages de cette certification pour maîtres d'apprentissage ?

L'objectif du Gouvernement est, à travers cette certification, de **diminuer le nombre de décrochages des apprentis**.

Pour ce faire, l'exécutif table sur un **meilleur accompagnement**, notamment lié à une **professionnalisation des maîtres d'apprentissage** en entreprise.

Quel est le contenu du dispositif ?

La certification est constituée de **9 compétences** regroupées sous les 3 domaines de compétences énumérés ci-dessus. Les modules vont de "**préparer l'arrivée de l'apprenti ou de l'alternant dans l'entreprise**", en passant par "**suivre le parcours de l'apprenti**" ou encore "**évaluer les acquis de l'apprenti en situation de travail**".

Les référentiels de compétences et d'évaluation sont disponibles [ici](#).

Comment faire la demande ?

Le futur maître d'apprentissage doit contacter la **Dreets (ex-Direccte)** qui lui indiquera le ou les **centres agréés les plus proches**, il pourra remplir une demande d'inscription et ainsi candidater.

Un **dossier de présentation du candidat** et un **guide d'accompagnement sont téléchargeables [ici](#).**

Le candidat doit justifier de l'accompagnement d'au moins un apprenti, **via le Cerfa** où il est identifié en qualité de maître d'apprentissage, ou une attestation sur l'honneur.

Pour les candidats **titulaires d'une formation de maître d'apprentissage** en lien avec la certification, l'attestation de formation est suffisante.

Une fois l'ensemble des pièces fournies au centre agréé chargé d'organiser l'examen, le candidat sera **convoqué à une session** au cours de laquelle il **passera sa certification**.

Pour en savoir [Arrêté du 7 décembre](#).

Rupture conventionnelle : le recours au téléservice bientôt obligatoire

La rupture conventionnelle est un mode de rupture du contrat de travail à durée indéterminée d'un **commun accord entre l'employeur et le salarié**. Elle ne peut être imposée par l'une ou l'autre partie au contrat. Cet accord donne lieu à la signature d'une **convention de rupture conventionnelle**.

Cette convention fait l'objet d'une demande d'homologation (validation) à la Dreets [(Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (ex-Direccte)]. Actuellement, elle est transmise, au choix des parties :

- soit directement en ligne en utilisant le [téléservice TéléRC](#) ;
- soit en remplissant le formulaire [cerfa n°14598](#) de demande d'homologation de la rupture conventionnelle.

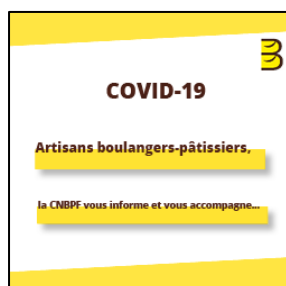
A compter du 1^{er} avril 2022, l'employeur devra déposer la demande d'homologation de la rupture conventionnelle directement en ligne en utilisant le téléservice TéléRC (*Décret n° 2021-1639 du 13 décembre 2021 portant obligation de recours au téléservice pour réaliser la demande d'homologation de la convention de rupture du contrat de travail, publié au Journal officiel le 15 décembre 2021*).

Par exception, lorsqu'une partie à la convention indique à la Dreets compétente ne pas être en mesure d'utiliser le téléservice, elle peut effectuer sa démarche par le dépôt du formulaire.

A noter : Les conventions de rupture conclues avec des **salariés protégés** ne sont pas concernées par le téléservice compte tenu de la spécificité de la procédure d'autorisation par l'inspection du travail (C. trav. art. L 1237-15).

L'utilisation de « TéléRC » présente de nombreux avantages. Elle permet à l'employeur de s'assurer que les champs obligatoires du formulaire ont bien été renseignés, que les délais légaux sont respectés et que l'indemnité de rupture est au moins égale au minimum légal. Selon le ministère du travail, ces contrôles permettent de limiter les risques d'irrecevabilité ou de refus d'homologation de la demande lors de l'instruction par la Dreets.

Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de la Covid-19 (mise à jour le 8 décembre 2021)



Le Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de la Covid-19 est un document de référence pour assurer la santé et la sécurité des salariés et la poursuite de l'activité économique.

Il a été mis à jour le 8 décembre 2021 pour prendre en compte la reprise épidémique.

Les principales évolutions de cette nouvelle version portent sur le strict respect des gestes barrières, le télétravail, et la suspension des moments de convivialité en entreprise.

Téléchargeable ici : <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-nationale-sante-securite-en-entreprise.pdf>

Un nouveau congé pour l'annonce de la maladie d'un enfant



La [loi n° 2021-1678 du 17 décembre 2021](#) (publiée au Journal officiel le 18 décembre 2021) dans son article 1^{er} instaure un nouveau motif d'absence pour événement familial au bénéfice des salariés **en cas d'annonce de la survenue d'une pathologie chronique nécessitant un apprentissage thérapeutique ou d'un cancer chez un enfant** (C. trav. art. L 3142-1 modifié).

Les salariés peuvent bénéficier d'un **congé de deux jours en cas d'annonce** de la survenue d'une pathologie chronique ou d'un cancer

chez un enfant.

La liste des pathologies chroniques ouvrant le droit à ce nouveau congé **doit être établie par décret**. Ce qui explique que ce nouveau dispositif n'est pas immédiatement applicable à cette situation.

En revanche, pour l'annonce d'un cancer, ce nouveau congé est applicable à compter du 19 décembre 2021 (*dès le lendemain de la publication de la loi au Journal officiel*).

Ce congé est à la charge de l'employeur. Il n'entraîne donc pas de réduction de la rémunération et est assimilé à du temps de travail effectif pour la détermination de la durée du congé payé annuel (C. trav., art. L. 3142-2).

Vœux du Président Dominique Anract



A chacune et chacun de vous, je présente mes vœux d'épanouissement et de réussite personnelle et professionnelle pour cette nouvelle année 2022.

Promouvoir le métier de boulanger-pâtissier, représenter la boulangerie-pâtisserie, assurer la défense de ses intérêts généraux, matériels et moraux, faciliter les relations et créer des liens de confraternité entre les adhérents font partie de nos objectifs premiers. Avec pour leitmotiv : le savoir-faire unique de l'artisan boulanger pâtissier. Le pain est le symbole du lien social, de la proximité : c'est un produit intemporel ! Et la crise sanitaire qui perdure a vraiment mis en valeur l'importance de la boulangerie pâtisserie car c'est un lieu indéniablement rassurant, porteur de lien social.

L'amour des bons produits, la curiosité, la créativité et l'inventivité : nous avons des atouts extraordinaires et la confiance des consommateurs. Le fait maison, c'est notre identité, notre signature. C'est aussi la solution pour assurer la pérennité de notre métier et de nos savoir-faire. Dans ce contexte de forte concurrence, la fabrication maison est la meilleure arme pour se démarquer. La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve la tradition, l'innovation, la qualité : des valeurs que nous portons à travers notre marque [Boulangers de France](#) !

Chaque boulanger, chaque boulangère, chaque vendeur, vendeuse est unique et c'est la plus grande force de notre collectif.

Une très belle nouvelle année à Vous !
