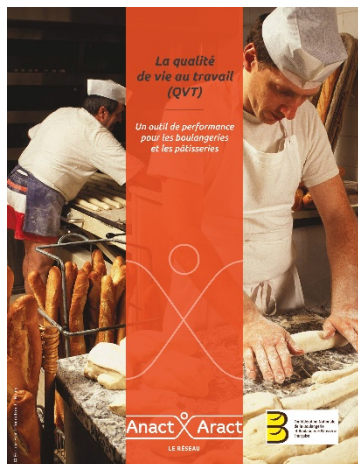




**Publication d'un Guide sur la Qualité de vie au travail par l'Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de travail (A.N.A.C.T.)**

L'Anact publie un guide "**La qualité de vie au travail : un outil de performance pour les boulangeries et pâtisseries**" qui s'adresse aux boulangers-pâtisseries qui souhaitent améliorer à la fois la qualité de vie au travail et la performance de leur entreprise.

Conçu en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et les organisations syndicales de salariés, il s'appuie sur plusieurs actions pilotées par le réseau Anact-Aract dans ce secteur, et plus spécifiquement sur trois guides élaborés en Lorraine, Languedoc-Roussillon et PACA respectivement sur la fidélisation des salariés, l'aménagement des espaces et la prévention des risques professionnels.

Ce guide est organisé autour des 6 objectifs à prendre en compte dans une démarche globale de qualité de vie au travail (QVT). Chaque section peut néanmoins se lire

séparément et fournit des conseils pour agir sur un objectif donné.

N'hésitez pas à télécharger ce Guide sur le site [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org), à l'adresse suivante :

[https://www.boulangerie.org/wp-content/uploads/2018/01/ANACT\\_GUIDE\\_BOULANGERIE\\_165x215\\_BD.VF\\_.pdf](https://www.boulangerie.org/wp-content/uploads/2018/01/ANACT_GUIDE_BOULANGERIE_165x215_BD.VF_.pdf)



**Regain**

REGAIN est une opération de grande ampleur, créée pour vous ! L'objectif est de créer une nouvelle relation et de nouveaux services tellement performants que 100% des boulangers auront besoin, intérêt et envie d'adhérer. L'ambition est immense mais elle est à la hauteur des périls que chacun doit désormais affronter. Plus que jamais l'unité de notre profession est vitale et nous démontrerons que partager tous ensemble notre destin commun c'est aussi préserver la liberté de chacun.

Après la création d'une application dédiée à la profession et d'une hotline, de nouveaux services vont être mis en place prochainement. **Venez les découvrir en nous retrouvant au Salon Européen sur le stand de la Confédération (Stand 6F114)**



**Du 14 au 20 mai, partout en France, c'est la Fête du Pain !**

Chaque année, autour de la Saint-Honoré, patron des boulangers, la Fête du Pain, opération initiée par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, bat son plein, grâce à vous, sur tout le territoire. Cette année, la vedette de l'opération, **c'est la baguette !**

Vous allez la mettre à l'honneur à travers le thème « **Baguettes en scène !** » en organisant des manifestations extérieures (fournils reconstitués...) ou en proposant des animations dans votre boutique, de nouvelles recettes de baguettes... dont celle spécialement créée pour cette édition « **L'INSOLITE** ».

Ce sera l'occasion pour le public et, surtout vos clients, de découvrir les dessous de son spectacle quotidien, son staff en coulisse, ses partenaires de scène, son vrai visage, ses facettes inattendues, mais aussi les secrets de son succès.

La 23<sup>ème</sup> édition de cette belle fête nationale aura donc lieu **du lundi 14 au dimanche 20 mai**. Paris prendra un peu d'avance en célébrant la Fête du Pain parisienne du **samedi 5 au mercredi 16 mai**, sur le parvis de Notre-Dame. Par ailleurs, notez que la 5<sup>ème</sup> édition du Concours national de la meilleure baguette de tradition française se tiendra au même endroit, **du dimanche 13 au mardi 15 mai**.

Dans les prochains jours, vous allez découvrir la recette de « **L'INSOLITE** » ; vous aurez ainsi tout le temps d'apprendre à la confectionner afin de la proposer à vos clients, **le 16 mai** ou mieux **du 14 au 20 mai !**

**Retrouvez toute l'actualité de cette 23<sup>ème</sup> édition sur Facebook La Fête du Pain**

---