



Congrès national de la Boulangerie-Pâtisserie

L'entreprise artisanale est passionnante et exaltante car faite de diversité et de maîtrise de process variés. Pour autant, elle est confrontée aujourd'hui à des enjeux majeurs :

- son identité face à la concurrence, alors qu'elle est à l'origine des savoir-faire,
- la désertification progressive des centres villes et centres bourgs alors qu'elle est le « commerce référent » de la proximité,
- la modernisation de la gestion de ses moyens humains et

matériels, clé de sa pérennisation.

C'est autour de ces thèmes que vont s'exprimer les meilleurs experts et observateurs de ces domaines et créer ainsi une occasion de venir dialoguer avec vous.

Les 23 et 24 septembre, c'est bien évidemment pour chacun de vous une opportunité unique de rencontrer vos collègues et de partager vos propres expériences et préoccupations et de montrer notre rassemblement et notre unité face à tous ces défis ! Rendez-vous les 23 et 24 septembre à **Paris, au Palais des Congrès de la Porte Maillot !**

Pour en savoir + : www.boulangerie.org

TÉLÉTHON 2018, l'AFM-Téléthon compte sur vous !

Les 7 et 8 décembre, le combat contre les maladies génétiques rares va faire de nouveau bouger la France avec le Téléthon 2018.

Chaque année, les groupements professionnels départementaux de la boulangerie et vous, les boulangers-pâtisseries, êtes mobilisés ensemble pour le Téléthon.

Placé sous le signe des records et des prouesses, le Téléthon 2017 a mis en lumière plusieurs défis que vous avez, grâce à votre savoir-faire, pu enregistrer comme records du monde. Et pour cause ! Quatre pâtisseries ont réalisé le plus long train en pain d'épice à Orchamps-Vennes (25) : 286 mètres et 470 wagons ! D'autres ont créé le plus gros pain du monde à Castres (81) avec plus de 400 kilos de pâte ! Le Téléthon est vraiment l'occasion de se lancer dans les défis les plus fous !

Rejoignez le Téléthon, les 7 et 8 décembre prochain en faisant simplement ce que vous faites déjà si bien au quotidien : **du bon pain !**

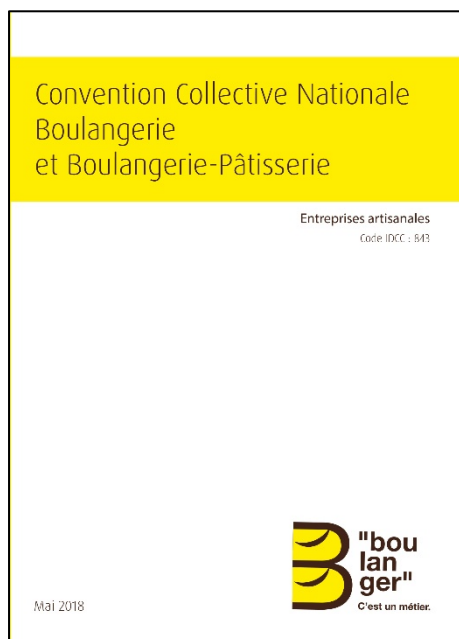
Si vous souhaitez aller encore plus loin, l'équipe départementale du Téléthon est là pour vous accompagner : <http://www.afm-telethon.fr/coordination>

Pour plus d'informations : telethon2018.fr

Enquête sur les modalités d'élimination des déchets des entreprises

Dans le cadre de l'élaboration de la feuille de route Economie circulaire, l'Etat souhaite faire évoluer la fiscalité locale liée aux déchets. Les entreprises alimentaires de proximité font souvent appel aux communes pour faire collecter leurs déchets sauf pour certains déchets devant être éliminés suivant des modalités fixées par la réglementation (huiles de friture, os et suifs, MRS, biodéchets et matériaux du tri 5 flux à partir d'un certain seuil, ...). Vous trouverez ci-après un lien vous permettant de remplir un questionnaire afin de mieux connaître les pratiques locales (coût de la fiscalité locale, ...) et les pratiques des entreprises ainsi que les difficultés rencontrées. Certaines informations demandées se trouvent sur les quittances de charges quand l'entreprise est locataire ou sur l'avis d'imposition de la taxe foncière quand l'entreprise est propriétaire de ses locaux. Il est demandé de remplir un questionnaire par « local » (c'est à dire que si vous avez plusieurs boutiques, il faut remplir un questionnaire par boutique) avant le 13 juillet 2018. Merci !

[Enquête sur les déchets](#)



Convention Collective Nationale

La nouvelle édition de la Convention collective nationale est disponible. Pour rappel, les dispositions de l'article R. 2262-1 du Code du Travail précisent que l'employeur doit tenir un exemplaire de la Convention collective nationale à la disposition du personnel dans chaque établissement.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental pour obtenir ce document.



CQP tourier, s'inscrire dès maintenant !

Du 20 août au 17 octobre, l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP) accueillera la première session de CQP tourier, ouverte principalement aux titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Cette formation, pratique et opérationnelle, a pour objectif la spécialisation et le renforcement des compétences. Au programme, 300 heures de formation, dont 90% de pratique. Son but : viser la polyvalence en entreprise. Le CQP tourier est un titre de la branche professionnelle.

Pour Marius Sourdon, Directeur des partenariats à l'INBP, cette formation répond au besoin de la profession qui réinterroge de plus en plus ses bonnes pratiques afin de satisfaire au mieux les consommateurs qui affectionnent le Fait Maison et réclament transparence et authenticité.

Prix, financement et inscription, INBP : 02 35 58 17 99.
