
Financement des formations

Pour le FAFCEA, les demandes de prise en charge ont été réactivées après la réunion de son Conseil d'Administration en date du 16 mai 2019 qui a révisé les barèmes. Ils sont applicables rétroactivement pour les formations ayant eu lieu à partir du 16 mars 2019.

Pour l'OPCO des entreprises de proximité, pendant une phase transitoire, les dossiers de formation (hors contrats d'apprentissage) doivent être envoyés par voie postale à l'adresse suivante : **OPCO des Entreprises de Proximité, 53 rue Ampère - 75017 PARIS.**

Début juin, un courrier sera adressé nominativement à chaque entreprise de notre branche professionnelle. Ce courrier sera accompagné d'un mode opératoire précisant la procédure à suivre pour la transmission de vos demandes de financement.



6^{ème} Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française – du 13 au 15 mai

Cette année, ce concours a été d'un très haut niveau car c'est un sans-faute ! En effet, aucune baguette n'a été disqualifiée. Cette élévation du niveau montre bien que ce savoir-faire artisanal doit être reconnu internationalement.

Les résultats du 6^{ème} Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française sont :

- 1er – Mehdi COURGEY**, de la région Bourgogne Franche Comté. Il remporte le **Trophée Marcel COSNUAU**,
2^{ème} – Nicolas CADORET, de la région Bretagne,
3^{ème} – Sébastien VAREILLE, de la région Auvergne Rhône Alpes.
-

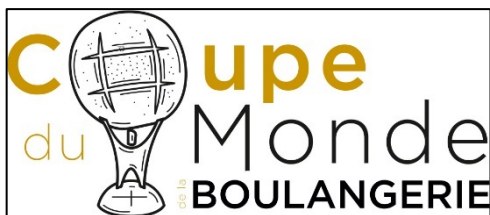
Trophée de l'excellence *Boulangerie-Pâtisserie*

Trophée de l'Excellence professionnelle – les 9 et 10 mai

Ce concours a eu lieu les 9 et 10 mai au Lycée Château des Coudraies à Etolles (Essonne). Il est piloté par le Ministère de l'Éducation Nationale, représenté par Dominique Catoir, inspecteur général de l'Éducation Nationale et président du jury.

Quatre prix nationaux ont été décernés aux finalistes suivants :

- **Amélie GRIEU** (lycée Anne-Sophie PIC de Toulon, Académie de Nice) pour le Trophée de l'excellence professionnelle **Boulangerie 2019**.
 - **Ethan DELANNOY** (lycée Notre Dame de la Providence d'Orchies, Académie de Lille) pour le Trophée de l'excellence professionnelle **Pâtisserie 2019**.
 - **Ema GIAMPINO** (lycée Anne-Sophie PIC de Toulon) pour le Trophée de l'excellence professionnelle **Commis 2019**.
 - **Le lycée Les Portes de Chartreuse de Voreppe** (Académie de Grenoble) pour le Trophée de l'excellence professionnelle **Lycée 2019**.
-



Sélection internationale EUROPE pour la Coupe du Monde de Boulangerie

La sélection EUROPE pour la Coupe du Monde de Boulangerie s'est déroulée sous le chapiteau de la Fête du Pain – Place Louis Lépine, à Paris.

Après trois jours de compétition, les résultats tant attendus ont consacré trois équipes :

1er - la FRANCE

Valentin LEVRARD, Baguette et Pains du Monde

Damien DEDUN, Viennoiserie

Maximilien TETARD, Pièce Artistique

Sébastien CHEVALLIER, leur coach

Nous pouvons vraiment saluer leur performance : un grand bravo !

2^{ème} – les PAYS BAS

Mark PLAATING, Baguette et Pains du Monde

Gérard VREUDGENHIL, Viennoiserie

Roel TEGELS, Pièce Artistique

Hans SOM, leur coach

3^{ème} – le DANEMARK

Hansen MIKKEL, Baguette et Pains du Monde

Lakmann SIRI, Viennoiserie

Hansen ASGER SKOV, Pièce Artistique

Hansen KASPER, leur coach

A l'issue des 4 sélections internationales, 12 équipes seront nommées pour participer à **La Coupe du Monde de Boulangerie** qui aura lieu des **10 au 13 janvier 2020 au salon EUROPAIN à la Porte de Versailles, à Paris.**



Semaine de l'Excellence 2019 à Vesoul

La 7^{ème} Edition de la Semaine de l'Excellence se déroulera, du 26 au 29 novembre 2019, au CFA de VESOUL (Haute-Saône)

Elle sera ponctuée par deux événements : le 39^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et le 10^{ème} Trophée des Talents, du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie.



24^{ème} édition de la Fête du pain

La Fête du Pain vient de s'achever sur l'ensemble de la France. Boulangères et boulangers, vous vous êtes mobilisés autour d'un thème commun : **votre savoir-faire artisanal** ! Valoriser le métier de boulanger, promouvoir les produits lors d'événements dédiés, a permis au public, aux consommateurs, aux jeunes une découverte gustative. Le pétrissage, les températures choisies, les temps de fermentation et le façonnage, le tour de main et la créativité sont propres à chaque boulanger : c'est ce qui fait la richesse et l'alchimie de votre métier.

Sans vous, boulanger, il faudrait renoncer aux baguettes croustillantes, pains aux raisins ou de campagne, bref à tout un art de vivre.

.../...

En animant les boulangeries et/ou en organisant des manifestations dans les villes et villages (fournils extérieurs, dégustations, concours...), pour cette 24^{ème} édition, le savoir-faire a bien été mis à l'honneur. De la farine, de l'eau, de la levure et du sel : la recette est simple mais l'art est difficile pour ce joyau de la gastronomie française. Parce qu'outre les gestes indispensables comme un pétrissage lent, une longue fermentation, un façonnage à la main et une cuisson, tout repose sur votre savoir-faire.

Tous les jours, 12 millions de Français poussent la porte d'une boulangerie. Malgré une offre alimentaire pléthorique, 98 % des Français continuent à manger du pain régulièrement et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année !

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.

La CNBPF a engagé le processus pour inscrire « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à l'Unesco, parce que les boulangers sont convaincus que cela permettrait de sensibiliser à la richesse des savoir-faire liés à la préparation de la baguette et à l'importance de la transmission aux générations à venir. **Nous avons besoin de vous pour défendre et promouvoir ce savoir-faire !**

A l'étranger, le pain et, en particulier la baguette, reste l'un des principaux symboles de la France. Cette année, du 13 au 19 mai, les étudiants en boulangerie d'Ottawa, sur la place Louis-Léprieux à Paris, ont permis de faire découvrir leurs spécialités canadiennes aux côtés des boulangers parisiens. Pattes de lynx, pain au citron-pavot et roulé érable et canneberge ont pris place aux côtés des baguettes de tradition française.

Merci à vous toutes et tous pour votre participation. Rendez-vous en mai 2020 pour la prochaine édition !



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