



Une aide pour des frais de santé exceptionnels

Afin de venir en aide aux salariés de la profession faisant face à une situation difficile, la **Commission paritaire nationale de la Boulangerie** a mis en place un **fonds d'action sociale professionnel**.

Ce fonds est destiné aux bénéficiaires du **contrat frais de santé de la boulangerie** et permet d'apporter une aide financière nécessaire suite à un accident grave, une hospitalisation de longue durée, des dépassements d'honoraires élevés, une longue maladie etc. Vous vous trouvez dans cette situation ? Téléchargez le formulaire de [demande d'intervention](#). Votre profession l'étudiera avec bienveillance et se mobilisera pour vous apporter le meilleur soutien possible.

Retrouvez toutes les informations relatives à la protection sociale de votre profession sur le site dédié [boulangerie-sante.com](#). Pour en connaître davantage sur les actions du pôle alimentaire AG2R LA MONDIALE rendez-vous sur le site [ag2rlamondiale.fr](#).

Fête du Pain 2019 - du 13 au 19 mai

La Fête du Pain se déroulera du 13 au 19 mai prochain sur l'ensemble du territoire.

Pour cette 24^{ème} édition, **les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain seront valorisés**.

Le pétrissage, les températures choisies, les temps de fermentation et le façonnage sont propres à chaque boulanger qui en fera un produit unique : c'est ce qui fait la richesse de votre métier. « La France a de la chance » et les Français sont très attachés à la baguette. La Confédération invite tous les boulangers à se mobiliser pour « fêter le pain » et préparer des événements conviviaux, partout en France, autour du savoir-faire artisan.

Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Votre tour de main et votre créativité de boulanger rendent vos baguettes uniques.



**Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France**

connaître, pratiquer, transmettre

Depuis le 23 novembre 2018 : « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » ont été inscrits à **l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel**. Il reste maintenant l'étape Unesco à franchir. Le but recherché est celui d'une valorisation et de la sauvegarde des savoir-faire artisanaux nécessaires à la confection de baguettes au niveau mondial.

Les valeurs de partage, le caractère populaire et le lien social véhiculés par la baguette de pain auront tout leur sens lors des événements Fête du Pain. **Boulangères, boulangers, nous comptons sur votre mobilisation et votre participation !**



Campagne de recrutement Vendeur / Vendeuse en boulangerie

Le recrutement du personnel de vente est de plus en plus difficile. L'estimation des postes à pourvoir en boulangerie, sur tous les territoires, est de 6 000 à 7000 emplois. Sachant qu'il y a sûrement des personnes en recherche d'emploi autour de vous qui n'imaginent même pas qu'elles pourraient travailler en boulangerie, que le métier de vendeuse / vendeur

en boulangerie n'est pas valorisé alors que c'est un métier aux multiples atouts, la Confédération a lancé une campagne nationale de recrutement, conçue comme une « mise en relation ».

Une [vidéo](#) a été réalisée qui montre toutes les facettes de ce métier mal connu. Vous pouvez la retrouver également sur la page Facebook « Boulanger, c'est un métier ». La comédienne qui tient le rôle connaît bien la profession puisqu'elle fut, à ses débuts, vendeuse dans la boulangerie qui sert de décor au film !

Un kit, très simple à utiliser, a été conçu, pour vous. Il est composé d'une affichette à mettre en vitrine qui invite à visionner cette vidéo, d'un document explicatif sur le métier de la vente et de la boulangerie artisanale, d'un CV vierge, très facile à remplir, à remettre aux candidats. Enfin, un guide d'entretien complète ce dispositif, qui facilitera les démarches de recrutement. **Demandez ce kit à votre groupement professionnel.**

« Nous avons beaucoup de postes à pourvoir partout en France et nous savons qu'autour de nos boulangeries, il y a des femmes et des hommes qui cherchent un emploi de proximité », précise Dominique Anract, Président de la CNBPF.

Il y a 32 000 boulangeries artisanales en France qui accueillent chaque jour 12 millions de clients et emploient environ 50 000 personnels de vente.



L'AFM Téléthon remercie la profession et les boulangers pour leur engagement.

Le résultat final du Téléthon 2018 s'élève à 85 844 117 euros. Ce résultat exceptionnel marque, une nouvelle fois, l'extrême fidélité des Français au combat des familles. En effet, les 7 et 8 décembre dernier, le Téléthon a partagé ses plus belles victoires contre la maladie et les donateurs ont pu mesurer à quel point leur soutien permet de changer la vie des malades. Des premiers médicaments sont disponibles, les essais cliniques se multiplient : le monde des maladies rares a changé et c'est grâce à cette extraordinaire mobilisation populaire du Téléthon, une mobilisation unique au monde.

Grâce aux partenaires, des avancées scientifiques et thérapeutiques notables ont pu être mises en œuvre.

La prochaine édition aura lieu les 6 et 7 décembre 2019.

En savoir plus sur <https://www.afm-telethon.fr/>

HANDICAP – OPERATION DUODAY – 16 mai

Né en Irlande il y a dix ans, le DuoDay est une journée dont l'objectif est de changer le regard sur le handicap et de dépasser les préjugés. Durant cette journée, une entreprise, une collectivité ou une association accueille une personne en situation de handicap, en duo avec un professionnel volontaire.

Importé en France en 2015 dans le Lot-et-Garonne, le DuoDay s'est étendu, en 2017, à l'ensemble de la France avec 179 binômes. En 2018, le DuoDay a concerné 8 000 personnes. **En 2019, le DuoDay se tiendra le 16 mai prochain.**

Pour les personnes handicapées, le DuoDay offre l'opportunité de découvrir un environnement de travail, de préciser un projet professionnel, amorcer un parcours d'insertion, convaincre un employeur de ses possibilités en termes d'intégration, de performance et d'autonomie.

Il est important que les entreprises de proximité, qui sont des acteurs d'intégration et sources de diversité, participent activement à cet événement. Aussi, nous comptons sur votre mobilisation pour être des catalyseurs de duo au sein des entreprises artisanales et ainsi faire de cette journée une réussite.

Vous êtes employeur et souhaitez accueillir une personne handicapée dans votre entreprise, vous trouverez toutes les informations sur <https://www.duoday.fr/>. Vous pouvez également contacter Yanis BACHA en charge du projet : yanis.bacha@pm.gouv.fr et 07-86-87-98-05.



ET VOUS ?
DuoDay, un tremplin vers l'emploi !
16 mai 2019 - #duoday2019 - duoday.fr



Du côté des concours...

Concours national de la meilleure Baguette de Tradition Française

Il se tiendra du 13 au 15 mai sur le Parvis de Notre Dame de Paris dans le cadre de la Fête du Pain.

Le Lauréat 2019 se verra remettre le Trophée Marcel Cosnuau qu'il gardera un an et qu'il remettra lui-même au Lauréat 2020. Pour en savoir +, c'est [ici](#) !



Concours national du croissant

Celui-ci sera organisé les lundi 28, mardi 29 et mercredi 30 octobre 2019 à l'Ecole de Ferrières (Seine-et-Marne) en partenariat avec le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL).

Il sera parrainé par Damien DEDUN, chef enseignant en boulangerie de cette école.

Semaine de l'Excellence 2019

Le thème choisi par le Groupement Départemental de Haute-Saône qui accueille cet événement, du 26 au 28 novembre 2019 à Vesoul, est : "le Tour de France et la planche des belles filles".

Le financement des formations des travailleurs non-salariés

Le FAFCEA avait communiqué aux organismes de formation que les dossiers de prise en charge devraient être déposés au plus tard le 15 mars 2019. Passé cette date, il n'assurait plus la prise en charge de vos formations. Le Président ANRACT et son Bureau sont intervenus en étroite collaboration avec la CGAD et avec l'U2P afin que le Gouvernement débloque des fonds pour assurer la continuité de la prise en charge de vos formations. Vos groupements départementaux seront informés dans les jours qui viennent de la solution proposée.

Les pistes de développement d'une meilleure prise en charge des formations à destination de vos salariés et aussi de formations plus adaptées à vos contraintes

La Confédération souhaite inscrire au Répertoire national des certifications professionnelles, les stages courts en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie afin qu'ils soient éligibles au Compte personnel de formation. Ils constitueraient ainsi un bloc de compétences. Des propositions seront faites quant à la mise en place de l'action de formation en situation de travail (l'AFEST) dans vos boulangeries, quant au contrat de professionnalisation expérimental, quant à l'accompagnement dans la digitalisation des formations et de votre offre de services...
