



NOS COMBATS POUR LA DÉFENSE DE LA PROFESSION, POUR RENFORCER SA REPRÉSENTATIVITÉ ET ASSURER SA PÉRENNITÉ !

La CNBPF a pour objectif de représenter les artisans boulangers-pâtisseries, d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession et de la promouvoir.

Ce que nous avons obtenu : nos actions, nos valeurs, nos combats !

ACTIONS POUR LA DÉFENSE DE L'IMAGE DE LA PROFESSION

Les concours de la CNBPF valorisent la profession et le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries :

- Concours Meilleurs Apprentis de France - Boulangerie
- Concours national du Meilleur Croissant au Beurre
- Master du Meilleur Pain au Chocolat
- Semaine de l'Excellence (Meilleurs Jeunes Boulangers et Trophée des Talents du Conseil et de la Vente)
- Concours national de la Meilleure Galette aux Amandes
- Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française
- Concours national du Meilleur Sandwich
- Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France - Boulangerie



La valorisation de l'excellence artisanale et du fait-maison grâce à notre marque : **Boulangers de France**. La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve **la tradition, l'innovation, la qualité ; des valeurs plébiscitées par les consommateurs** et que nous portons à travers notre charte de qualité.

Les « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » sont inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco depuis le 30 novembre 2022. Fiers du travail accompli pour la préparation de cette candidature, les artisans boulangers-pâtisseries se projettent désormais dans la mise en place des mesures de sauvegarde destinées à assurer la pérennité et la transmission des savoir-faire.



ACTIONS EN FAVEUR DES BOULANGERIES ARTISANALES

En raison de la crise sanitaire, la CNBPF et les organisations syndicales de salariés, ont mis en place des aides financières exceptionnelles de solidarité (pour les salariés et les entreprises) adhérentes aux régimes santé prévoyance dont la gestion a été déléguée à AG2R LA MONDIALE.

Deux Fonds de solidarité Covid 19 mis en place de 2020 à 2021 = 8,5 millions d'euros au total versés en soutien à la crise Covid (moyens de prévention et protection, prise en charge activité partielle...).

La Taxe Intérieure sur la Consommation Finale d'Électricité (TICFE)

La Confédération s'est battue pour que les artisans boulangers puissent bénéficier de son exonération. Le remboursement partiel consenti par l'État peut atteindre 800 € à 8 000 € par an selon les cas.

Energie. La Confédération a saisi dès juillet 2022 toutes les instances pour solliciter la mise en place d'aides spécifiques : l'Élysée, les Ministères de l'Économie, des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, le Parlement (Assemblée Nationale et Sénat), le Conseil Économique Social et Environnemental (CESE), les organismes consulaires, les Préfectures, la Fédération Française Bancaire, le Conseil National des Experts Comptables, les médiateurs judiciaires des tribunaux de commerce et de l'énergie, les énergéticiens... Nous avons expliqué nos spécificités, le caractère énergivore de notre métier en particulier avec nos fours pour cuire le pain. Cela a permis d'obtenir du gouvernement **des aides mieux adaptées à notre secteur : guichet d'aide au paiement des factures de gaz et d'électricité, amortisseur électricité, report du paiement des impôts et cotisations sociales, échelonnement des factures.**



Les Tickets restaurants : la CNBPF, associée à la CGAD, est force de propositions : dénonciation des émetteurs de titres restaurant ainsi que le coût élevé des commissions et mise en place d'une action judiciaire groupée.

Fonds de péréquation : créé par les partenaires sociaux de la branche pour mutualiser certaines charges lourdes pour l'employeur, ce fonds a vocation à rembourser notamment les congés des salariés pour événements familiaux, l'indemnité de licenciement due en cas d'inaptitude du salarié, l'indemnité de départ en retraite...



La formation : les avancées positives sont le lancement d'une Mention complémentaire « Technique du Tour » pour promouvoir le métier de Tourier et la création du CQP Tourier. Nous travaillons sur un titre pour la restauration boulangère, Une grande réforme des BAC pro est en cours et nous avons des échanges constructifs avec l'Éducation nationale sur ce projet. Nous formons 29 000 apprentis et nous sommes vigilants sur les durées des périodes en entreprises dans les référentiels des diplômes et titres de nos métiers.

ACTIONS POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

A l'initiative de la profession, l'appellation « **pain de tradition française** » a vu le jour à travers le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, permettant de sauvegarder les spécificités de la panification française et de créer une norme pour la fabrication de la baguette de tradition française. La réglementation autour de l'appellation « baguette / pain de tradition française » et sa généralisation ont permis de relancer les ventes et surtout d'aider les consommateurs à repérer les produits artisanaux : un savoir-faire qui permet de **valoriser le travail de nos professionnels** et de **faire rayonner l'artisanat** !

En mars 2022, un accord collectif sur **la réduction du taux de sel** dans le pain a été signé. Le secteur de la boulangerie a décidé de prendre des mesures concrètes pour atteindre cet objectif. Les boulangers s'engagent à atteindre les seuils suivants depuis le 1er octobre 2023 : 1,4 g de sel/100 g de pain courant, 1,3 g/100 g pour les pains spéciaux. La CNBPF met tout en œuvre pour accompagner les artisans boulangers-pâtisseries dans cet objectif de santé publique.



**Adhérer à un groupement professionnel,
c'est l'assurance d'un avenir professionnel plus sûr.**

Votre adhésion accroît notre représentativité.

boulangerie.org/adhérer/



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

www.boulangerie.org

