



Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française





PAR SES ACTIONS, LA CONFÉDÉRATION FACILITE VOTRE VIE AU QUOTIDIEN !



En France, vous êtes près de 33 000 boulanger-pâtissiers mettant votre savoir-faire au service des consommateurs pour leur offrir, au quotidien, le pain qui fait partie de notre culture et de nos mœurs.

Pour preuve, chaque jour, 15 millions de clients poussent la porte des 37 000 points de vente que compte la profession. Les boulanger-pâtissiers réalisent un chiffre d'affaires annuel de 10 milliards d'euros TTC et emploient environ 160 000 personnes salariées et non salariées.

Vous êtes unis et représentés au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française.

Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de fraternité entre ses adhérents.

Pour permettre cette représentation, la Confédération est constituée de 100 groupements professionnels dépar-

mentaux, réunis chaque année en Assemblée Générale et de 22 régions boulangères réunies en Conseil d'Administration. Elle est administrée par un Bureau national que je préside avec 2 présidents adjoints.

Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes.

Par ses actions, la Confédération facilite votre vie quotidienne et apporte son appui aux groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige.

La Confédération demeure aussi le lieu de rencontres privilégié des professionnels, des représentants des Pouvoirs Publics, de la Filière, des partenaires sociaux de la profession. De nombreuses réunions sont organisées chaque année en son siège situé à Paris.

Vous aider au quotidien et anticiper les changements et les mutations telles sont les vocations de votre Confédération.

*Le Président,
Jean-Pierre CROUZET*



QUELQUES ACTIONS MARQUANTES



L'Appellation « Boulanger » et « Boulangerie »

Chaque boulanger-pâtissier engage sa compétence d'homme de métier.

Rien n'apparaît plus injuste que certains marchands de pain puissent se présenter comme des boulanger-pâtissiers.

Pour que la boulangerie reste un lieu de confiance entre la profession et le client, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a obtenu que la loi du 25 mai 1998 réserve l'appellation "boulangerie" au professionnel qui fabrique et vend sur place sans surgélation.

L'identité visuelle « boulanger » est la traduction de cette loi.



Le Kit enseigne « boulanger »

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met à la disposition des boulanger un kit enseigne leur permettant d'être clairement identifiés par les consommateurs. Le commerce qui utilise l'enseigne « boulanger » est une boulangerie au sens de la loi du 25 mai 1998.





DE VOTRE CONFÉDÉRATION...

La Fête du Pain

Les groupements professionnels départementaux et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ont créé la Fête du Pain. La Fête du Pain débute chaque année le lundi qui précède le 16 mai (Saint-Honoré, patron des boulanger) et s'achève le dimanche qui le suit. C'est un événement chaleureux qui fait découvrir à chacun que la boulangerie sait dialoguer avec ses clients et créer de nouveaux produits pour les séduire. En invitant par une communication dynamique les enfants des écoles à découvrir la Fête du Pain, tous les acteurs de cette fête préparent l'avenir du métier.

Le Pain de Tradition Française

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a su écouter le consommateur et comprendre son désir de sécurité et de vérité. C'est pour répondre au souhait des clients des boulangeries-pâtisseries qu'a été créé, par le décret du 13 septembre 1993, le Pain de Tradition Française. Ce pain sans additif et sans surgélation est un produit authentique qui donne une bonne image au métier.



Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

La lourdeur des réglementations est une contrainte pour les boulangers-pâtissiers. Dans le domaine de l'hygiène, une réglementation pour une meilleure sécurité est toutefois parfaitement justifiée. Encore faut-il qu'elle soit adaptée.

Elle ne peut être la même pour un industriel et pour un boulanger-pâtissier. Le guide de bonnes pratiques, c'est dire ce que l'on doit faire et s'engager à faire ce que l'on dit.

En obtenant un guide adapté à leur métier, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a fait prévaloir, pour les boulangers-pâtissiers, la souplesse sur la complication rigide.

Une mise à jour pour la pâtisserie et un guide pour la boulangerie sont attendus en 2014, la validation étant en cours au niveau de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail.





QUELQUES ACTIONS MARQUANTES DE VOTRE CONFÉDÉRATION...



La Fermeture hebdomadaire

Les groupements professionnels départementaux et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ont su coordonner les procédures pour faire respecter la fermeture hebdomadaire. En faisant travailler ensemble des avocats spécialisés sur ce dossier important, il a été possible de faire prévaloir dans le temps une défense efficace.

Les décisions de la Cour de Cassation prouvent que le travail de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française porte ses fruits.

Le Régime complémentaire de frais de soins de santé



La création d'un régime de frais de soins de santé a été décidée par l'ensemble des partenaires sociaux par le biais d'un avenant à la Convention Collective Nationale notamment en raison des évolutions de la législation sociale

tendant à un remboursement de plus en plus faible des frais de soins de santé par la Sécurité Sociale.

La mise en place de ce régime dans le cadre d'un « contrat responsable » couvrant l'ensemble du secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie permet de bénéficier de taux de cotisation très compétitifs auxquels s'ajoutent des avantages en matière

fiscale et de cotisations sociales avec des prestations en constante évolution. Cette évolution professionnelle permet de rendre plus attractif le secteur de la boulangerie-pâtisserie qui a besoin de fidéliser un personnel performant et motivé afin qu'il soit à même de succéder aux chefs d'entreprises actuels dans les prochaines années.



...QUELQUES ACTIONS MARQUANTES



La Convention Collective Nationale

La Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie a été signée le 19 mars 1976.

Depuis, des avenants ont modifié de nombreux articles.

C'est ainsi que la lecture de la Convention collective nationale est devenue difficile pour l'utilisateur qu'il s'agisse du patron boulanger ou de son salarié.

Afin de rendre plus facile et plus claire la lecture de la Convention, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française propose une version simplifiée.

Pour commander la dernière édition, adressez-vous au groupement professionnel de la boulangerie de votre département.

Le Cahier des charges des produits de boulangerie

Dans une logique de réponse aux attentes des consommateurs et aux exigences émergeantes en matière de nutrition et de santé, la Confédération a souhaité mettre à disposition des professionnels un outil leur garantissant la traçabilité et la conformité réglementaires des matières premières mises en œuvre en boulangerie-pâtisserie.

Ainsi est né le Cahier des Charges des Produits de Boulangerie.

31 matières premières (farine, beurre, margarines, ovoproduits, etc.) sont aujourd'hui référencées. Evolutif en fonction de la réglementation et de nouveaux produits qui y seront rajoutés, le Cahier des charges des produits de boulangerie est un véritable « contrat de qualité » passé entre le boulanger-pâtissier et ses fournisseurs.

Le Bac Pro Boulanger-Pâtissier

En 2008, le Ministère de l'Education Nationale décidait de ramener la durée de formation des Bac professionnels à 3 ans à l'instar de la filière générale. Ce fut l'occasion de créer un nouveau diplôme de niveau IV rassemblant les compétences fondamentales du métier de boulanger et de celui de pâtissier. Les membres de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation ainsi que des professeurs de boulangerie et de pâtisserie furent associés aux travaux de la 7ème Commission Professionnelle Consultative de l'Education Nationale. Ce nouveau diplôme a été mis en place en 2009.





DE VOTRE CONFÉDÉRATION



Le Certificat Technique des Métiers (CTM) Vendeur-Vendeuse en Boulangerie-Pâtisserie

Devant la difficulté de recruter du personnel de vente à un niveau satisfaisant de formation, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française avait souhaité la mise en place d'une formation spécifique. Le Ministère de l'Education Nationale ne souhaitant pas créer davantage de diplômes professionnels, c'est donc à l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers qu'elle a proposé de travailler sur ce sujet. Fin 2010, un groupe de travail s'est donc régulièrement réuni pour élaborer le référentiel de ce titre professionnel. Celui-ci a été déposé à la Commission Nationale des Certifications Professionnelles en février 2012. Cette formation en alternance sur une année scolaire est opérationnelle depuis la rentrée 2012.



Le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie.

A l'instar des jeunes boulanger qui sont mis à l'honneur chaque année au travers du concours des Meilleurs Jeunes Boulanger de France, ce concours destiné au personnel de vente encourage les candidats à développer leurs compétences à la vente-conseil et à valoriser les boulangeries-pâtisseries auprès des consommateurs.







DES ORGANISMES À VOTRE SERVICE...

Les Risques Civils de la Boulangerie-Pâtisserie

27, avenue d'Eylau
75782 Paris cedex 16
Tél : 01 56 26 56 90
Fax : 01 56 26 56 99
rcbf@mapa-assurances.fr

La mutuelle Les Risques Civils de la Boulangerie-Pâtisserie est la mutuelle Santé des boulangers-pâtissiers.

Créée en 1932, elle vous propose :

- en complément de l'assurance maladie obligatoire des travailleurs non-salariés pour les patrons boulanger : un complément des frais médicaux, chirurgicaux, hospitalisation, optique, soins dentaires...
- pour vous et vos salariés : une allocation quotidienne hospitalière pour les séjours en hôpital ou en clinique (à partir du 3ème jour d'hospitalisation)
- pour vous : une indemnité journalière pour arrêt de travail en cas de maladie ou d'accident (plusieurs options offertes)
- pour vous et vos salariés : une individuelle - accident pour les conséquences des accidents exclusivement (capitaux décès et invalidité)





DES ORGANISMES

Observatoire du pain Cifap

66, rue La Boétie
75008 Paris
Tél : 01 44 88 88 25
www.observatoiredupain.fr
observatoiredupain@opinionvalley.com

Depuis sa création en 2006, l'Observatoire du pain se positionne comme référence en matière d'information dans les domaines de l'alimentation, la nutrition et les comportements alimentaires en lien avec le pain.

Aussi, l'Observatoire du pain s'engage principalement à :

- Soutenir la démarche d'amélioration des connaissances scientifiques sur le pain en intégrant que, désormais, la nutrition et les sciences sociales et humaines se sont rapprochées.
- Renforcer le positionnement de l'Observatoire du pain comme référence en matière d'information sur le pain et les comportements alimentaires, auprès de la communauté scientifique et les autorités de santé et plus largement du grand public.

Les travaux et actions menés par l'Observatoire du pain comportent donc deux volets :

- Recherche et développement : réflexions scientifiques conduites avec la participation des membres d'un Comité d'experts.
- Promotion et communication : valorisation du « pain » par une stratégie de marketing et communication déclinée selon les publics.

Pour plus d'informations, visitez le site Internet, prenez connaissance du profil Facebook : « croqueurs de pain », ou suivez l'Observatoire sur Twitter : ObsduPain

Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

27, avenue d'Eylau
75782 Paris cedex 16
Tél : 01 53 70 16 25
Fax : 01 47 27 65 71
www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr
sotal@boulangerie.org





À VOTRE SERVICE...

Aux plans de la réglementation, du social, du juridique, de la formation professionnelle, du savoir-faire, de la communication, de l'évolution du métier, des nouveaux produits et des nouveaux équipements, vous le savez, la vie de la boulangerie-pâtisserie est riche d'une actualité sans cesse renouvelée.

La périodicité du journal *Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie*, publié tous les quinze

jours, vous permet de suivre au plus près l'actualité et de vous informer dans les meilleurs délais.

Plusieurs fois par an, un supplément technique apporte un contenu rédactionnel directement lié à l'exercice de votre métier : recettes, tours de mains, gestion, analyses de matières premières, dossiers matériels, etc...

Plus vite et mieux informés, vous pouvez ainsi prendre les décisions

adéquates concernant la gestion de votre entreprise ou participer aux grandes actions de communication mises en œuvre pour vous par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et les groupements professionnels départementaux.

Si vous ne l'êtes pas encore, abonnez-vous ou visitez le site Internet.

Espace Pain Information
2, square Pétrarque
75116 Paris
Tél : 01 44 18 92 16
Fax : 01 44 18 91 07
www.espace-pain-info.com
epi@espace-pain-info.com

L'Espace Pain Information (EPI) est né, en 1992, de la rencontre des acteurs de la Filière blé, farine, pain : les céréaliers, les meuniers et les boulangers.

Ce Centre documentaire a pour vocation de faire découvrir cette

Filière : ses hommes, ses métiers, ses produits au moyen d'une documentation riche et variée : brochures, dépliants, affiches, cartes postales, DVD...

L'EPI centralise également la documentation de l'ensemble de la

Filière : données statistiques, techniques, nutritionnelles, documents iconographiques et bibliographiques. Visitez son site Internet, consultez le catalogue des publications et commandez des documents à diffuser à vos clients !







DES ORGANISMES À VOTRE SERVICE

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
www.inbp.com

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, créé en 1974, à Rouen, emploie aujourd'hui environ 50 personnes (formateurs chercheurs, techniciens, ingénieurs et administratifs).

Son cœur de métier : la formation et le conseil depuis plus de 35 ans. L'INBP s'adresse, au niveau national

et international, à un public de professionnels et d'adultes en reconversion. Ses 25 formateurs chercheurs, dont des Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que les nombreux vacataires, experts professionnels, forment 8000 stagiaires par an (pour un total de 250 000 heures stagiaires).

OPCALIM

20, Place des Vins de France
CS 11240
75603 Paris Cedex 12
Tél : 01 40 19 41 70
Fax : 01 83 71 18 17

OPCALIM (ex. OPCAD/FAF) est le partenaire de vos compétences, il finance la formation de vos salariés. Par la mutualisation des fonds que vous versez, OPCALIM répond à vos projets.

FAFCEA

14, rue Chapon
CS 81234
75139 Paris Cedex 03
Tél : 01 53 01 05 22

Vous exercez une activité artisanale, le FAFCEA contribue au développement de votre formation professionnelle continue, de votre conjoint collaborateur ou associé, de vos auxiliaires familiaux du secteur alimentation.

Association loi 1901, le FAFCEA a été habilité par l'Arrêté ministériel du 27 décembre 2007.

Il favorise votre accès à la formation en vous accompagnant dans son financement selon les priorités et les conditions de prise en charge définies par son Conseil d'Administration.

Chaque année, vous contribuez de façon obligatoire au FAFCEA au titre de la formation professionnelle continue ou à l'organisation

professionnelle de votre secteur. Vous souhaitez améliorer la compétitivité et la pérennité de votre entreprise, optimiser vos performances, vous adapter aux nouveaux besoins de vos clients, la formation continue vous permet de réaliser vos projets en développant vos compétences !





VOTRE GROUPEMENT PROFESSIONNEL DÉPARTEMENTAL, LE BON CONSEIL AU QUOTIDIEN...

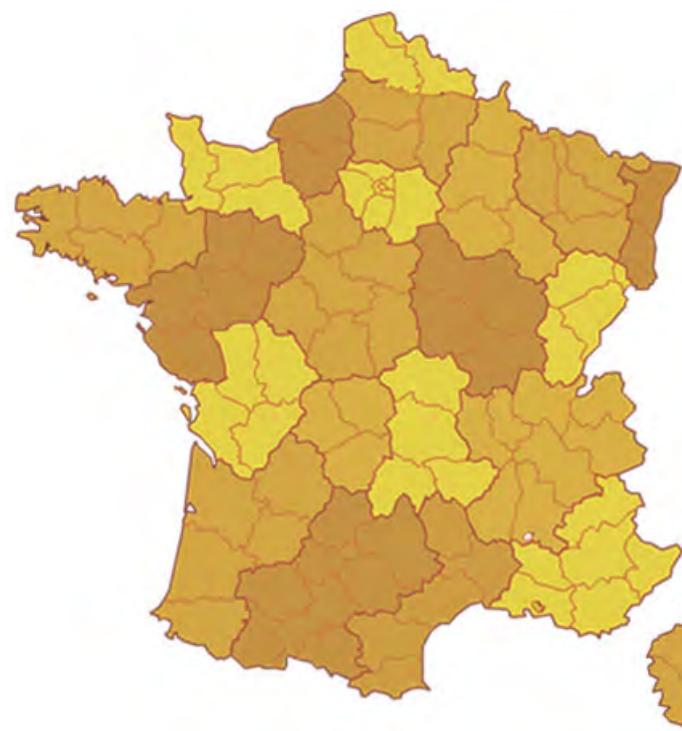
Il existe dans chaque département, y compris l'Outre-Mer, un groupement professionnel de la boulangerie.

Cette organisation professionnelle est à votre disposition pour répondre, au quotidien, aux questions que vous vous posez en matière économique, fiscale, sociale.

Elle vous guide en matière de formation, vous renseigne sur les derniers travaux qualité et innovation, vous assiste sur le plan de la réglementation et vous conseille également en matière de communication, promotion et information.

Pour connaître les services proposés par le groupement professionnel de votre département, n'hésitez pas à le contacter, il est à votre disposition :

www.boulangerie.org rubrique « Près de chez vous »





VOTRE RÉGION BOULANGÈRE, POUR MIEUX VOUS SERVIR...

Les régions de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, appelées Régions boulangères, sont déterminées par le règlement intérieur. Elles sont rassemblées au sein du Conseil d'Administration composé des membres du Bureau de la Confédération et des présidents des régions boulangères.

Votre groupement professionnel départemental est rattaché à une Région boulangère, découvrez laquelle :

www.boulangerie.org
rubrique « Près de chez vous »





LES STRUCTURES DE VOTRE CONFÉDÉRATION...

Le Bureau

Il est l'organe de décision de la Confédération. Il a tous pouvoirs pour faire ou autoriser tous les actes de l'organisation professionnelle.

Il discute et approuve le rapport financier, décide de l'emploi des fonds, nomme les commissions et peut modifier le règlement intérieur.

Il étudie les propositions qu'il soumet au Conseil d'Administration ainsi qu'aux Assemblées Générales. Il a aussi pour rôle, si l'intérêt général de la profession l'exige, de suivre les éventuelles actions en justice.

Le Bureau assure la gestion des affaires de la Confédération et organise les Assemblées Générales ordinaires ou extraordinaires.

Le Bureau se réunit une fois par mois à Paris, au siège de la Confédération.



Mandat 2012-2017



Mandat 2012-2017



Mandat 2012-2017



LES STRUCTURES DE VOTRE

Composition du Bureau

Les membres du Bureau sont élus par l'Assemblée Générale pour une durée de 5 ans.

Le Président

Le Président a les pouvoirs les plus étendus. Il veille à l'application des statuts, assure l'exécution des décisions prises par les différents organes de la Confédération, signe les engagements financiers de la structure professionnelle, les éventuelles procédures judiciaires ou administratives. Il convoque les Assemblées, le Bureau et tous les organes de la Confédération, il dirige les débats de ces assemblées et représente la Confédération en toutes circonstances. Il est membre de droit de toutes les commissions.



Mandat 2012-2017

Les présidents adjoints

Deux présidents adjoints sont chargés d'aider le Président dans l'accomplissement de sa mission. Ils peuvent être amenés à le représenter. Les deux présidents adjoints assistent de droit, et au même titre que le Président, à toutes les réunions des commissions.

Le Secrétaire confédéral

Le Secrétaire confédéral peut, lorsque cela s'avère nécessaire, assister le Président dans l'organisation administrative des réunions.

Le Secrétaire confédéral adjoint

Le Secrétaire confédéral adjoint assiste le Secrétaire confédéral. En cas d'indisponibilité et, en accord avec ce dernier, il peut le remplacer.

Le Trésorier confédéral

Le Trésorier confédéral contrôle la gestion financière de la Confédération. Il est responsable de la tenue de la comptabilité, des comptes de gestion et de la présentation du bilan lors de l'Assemblée Générale statutaire.

Le Trésorier confédéral adjoint

Le Trésorier confédéral adjoint doit s'entendre avec le Trésorier confédéral pour l'assister et le remplacer au besoin.



CONFÉDÉRATION...

Les commissions permanentes

Sur proposition du Président de la Confédération, les membres du Bureau désignent, parmi les présidents des régions boulangères et/ou des groupements professionnels départementaux, les présidents des commissions permanentes. Ils ont le titre de vice-présidents de la Confédération.

Commission économique, fiscale et sociale

Les problèmes économiques et sociaux étant étroitement liés, il est apparu indispensable d'organiser les discussions préparant les décisions au sein d'une même commission. L'étude de l'économie a pour objet de déterminer notamment les évolutions du chiffre d'affaires de la profession, le prix des matières premières, les incidences sur les prix de vente et

d'avoir une bonne connaissance de l'activité économique du secteur.

Dans le domaine fiscal, la Commission analyse toutes les réglementations qui peuvent avoir des incidences de près ou de loin sur votre entreprise.

En matière sociale, la Commission analyse la réglementation et son impact sur votre profession. Il s'agit également de connaître les problèmes que vous rencontrez sur le terrain afin d'en débattre et rechercher des solutions et d'assurer le suivi des évolutions de la Convention Collective Nationale. Plusieurs membres de la Commission économique, fiscale et sociale font partie des délégations patronales dans les différents organismes paritaires de branche.

Commission de la qualité, de la formation et de l'innovation

Les missions de la Commission de la qualité, de la formation et de l'innovation :

- Être force de proposition pour développer des outils de progrès pour la profession,
- Assurer une veille sur la réglementation en matière de formation initiale et continue (en tandem avec la Commission de la réglementation),





LES STRUCTURES DE VOTRE

- Participer à la création et à la rénovation des parcours de formation avec l'Education Nationale (diplômes) et l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers (titres),
- Impulser et suivre les travaux de l'INBP en matière de formation professionnelle continue,
- Organiser, participer aux Concours professionnels,
- Rapporter les travaux au Conseil d'Administration et au Bureau de la Confédération pour validation,
- Diffuser les informations.

Commission de la restructuration, de la réglementation et de la modernité

La restructuration représente essentiellement le travail de positionnement de la boulangerie vis-à-vis de son marché, de ses clients et de ses fournisseurs.

La réglementation permet d'assurer l'étude et le suivi des aspects réglementaires de votre métier qui constituent un point essentiel. La Commission assure une veille et vous propose des moyens adaptés.

A titre d'exemple, elle a travaillé à la mise en place des appellations « maison » et « boulangerie », du plan de mise en conformité des matériels, du guide des bonnes pratiques d'hygiène, de la réglementation sur la fermeture hebdomadaire.



Commission de la communication, de la promotion et de l'information

Plus que jamais, vous devez imposer votre identité, valoriser votre image et assurer la promotion de vos produits.

La Commission de la communication, de la promotion et de l'information définit, met en œuvre et suit le bon déroulement d'un plan national de communication en votre faveur.

Ce plan est soumis pour approbation au Bureau confédéral et au Conseil d'Administration.



CONFÉDÉRATION...

Les missions de la Commission sont les suivantes :

Mettre en œuvre des actions publicitaires propres à votre profession telles que :

- la Fête du Pain,
- la campagne presse « Vous m'appréciez chaque jour mais... me connaissez-vous vraiment ? »
- la campagne TV et presse « Moi j'achète mon pain chez un boulanger !... voici son enseigne ».

Gérer le site www.boulangerie.org

Administrer avec l'Association Nationale de la Meunerie Française :

- l'Espace Pain Information (EPI) : centre de documentation et d'information de la filière blé, farine, pain.

- l'Observatoire du pain : centre de ressources et d'études pour améliorer les connaissances sur le pain.

Participer à des actions de communication d'ampleur nationale :

- l'Opération Pièces Jaunes,
- le Téléthon.

Développer et défendre l'identité visuelle « boulanger » et favoriser la diffusion du kit « boulanger ».

Participer aux salons professionnels : EUROPAIN, Salon national de la boulangerie.

Pour le mandat 2012-2017, 2 postes de vice-président ont été créés :

- Conseiller du Président, Coordinateur des quatre commissions permanentes, Président de la délégation patronale aux réunions paritaires.
- Délégué en charge des relations avec l'Union Internationale de la Boulangerie, de l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, de la liaison avec les organisateurs de la Coupe de France et de la Coupe d'Europe de la Boulangerie et des relations avec les Meilleurs Ouvriers de France.



LES STRUCTURES DE VOTRE CONFÉDÉRATION

Le Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration est composé des membres du Bureau et des présidents des régions boulangères.

Les membres du Conseil d'Administration ont le titre d'Administrateur.

Le Conseil d'Administration est convoqué par le Président de la Confédération.

Il se réunit en moyenne 3 fois par an pour débattre des sujets professionnels suivis par le Bureau et les commissions permanentes de la Confédération.





LES PARTENAIRES DE VOTRE QUOTIDIEN...



AG2R LA MONDIALE

104-110 boulevard Haussmann
75379 Paris Cedex 08
www.ag2rlamondiale.fr

AG2R LA MONDIALE est un groupe de protection sociale qui offre aux salariés, retraités et à leur famille une gamme complète de produits et de services d'assurance de personnes : prévoyance, santé, épargne et retraite.

RSI est l'Interlocuteur Social Unique (ISU) des artisans, commerçants et industriels (actifs), pour toute leur protection sociale personnelle obligatoire. Il recouvre toutes les cotisations et contributions dues, à titre personnel, dont la CSG, la CRDS et les cotisations d'allocations familiales. En pratique, certaines fonctions sont déléguées aux URSSAF, en toute transparence pour le travailleur indépendant.



Caisse nationale du RSI
260/264, av. du Président Wilson
93457 La Plaine Saint Denis Cedex
www.rsi.fr

BRAGARD

2, rue Christophe Denis
88000 Epinal
www.bragard.fr

Bragard, vêtements professionnels, accompagne les Boulangeurs et les Boulangeurs-Pâtissiers qui engagent, dans leur profession, le meilleur d'eux-mêmes.



www.lcl.fr

ICL Banque et Assurance de proximité vous propose une large gamme de produits et services, tant à titre professionnel que personnel, à des conditions préférentielles.





LES PARTENAIRES DE VOTRE QUOTIDIEN

MAPA Mutuelle d'Assurance

des Commerçants et Artisans de l'Alimentaire, de leurs familles, de leurs équipes et de leurs clients ! Sa signature « A vos côtés pour mieux vous protéger » symbolise bien cette implication aussi bien pour l'activité professionnelle des commerçants que pour leurs assurances personnelles.



EDF PRO

vous accompagne dans vos projets et vous aide à mieux maîtriser vos consommations.



18 rue de l'Amiral Hamelin
75 780 Paris cedex 16
Tél : 01.44.34.47.00
Fax : 01.44.34.47.01
www.mutuelle-medicis.com

Médicis

Première mutuelle spécialiste de la retraite complémentaire des chefs d'entreprises commerciales, elle favorise un diagnostic retraite personnalisé et propose des solutions d'épargne retraite complémentaire avantageuses.



<http://pro.gdfsuez-energiesfrance.fr>

GDF Suez Energies France

Tout le savoir-faire en matière de performance énergétique à votre service.



Janvier 2013

DCFA 01 30 78 00 35. Crédits photos : Ilan Waïche, Olivier Gondard, Espace Pain Information (EPI), Christophe Delliere.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

27, avenue d'Eylau 75782 Paris cedex 16
Tél : 01 53 70 16 25
Fax : 01 47 27 15 77
www.boulangerie.org