



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Mardi 28 novembre 2017

Compte-rendu

Sont présents

M. Dominique ANRACT
M. Norbert TACOUN
M. Jean-Paul MARTIN
Mme. Claudine PEIRONE
M. Gilles FORRET
M. Christian MARTIN

M. Jean-Marc GOUT
M. Jean-Yves GAUTIER
M. Bernard ZABÉE
M. Jean-Luc CHAPUIS

M. Yannick MAZETTE

Mme. Emilie PAIRAULT
M. Daniel LAIDIN

M. Christian VABRET

Président
Secrétaire Confédéral
Trésorier Confédéral
Secrétaire Confédérale Adjointe
Trésorier Confédéral Adjoint
Président de la Commission économique, fiscale et sociale
et Président de la Commission nationale paritaire
Vice-Président de Commission
Président de la Commission qualité, formation et innovation
Vice-Président de Commission
Président de la Commission restructuration, réglementation et
modernité
Président de la Commission communication, promotion et
information
Vice-Présidente de Commission
Vice-Président, Coordinateur de la mission
« Développement des adhésions »
Président de la CEBP, Délégué en charge des relations avec
l'UIB, 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 – des Olympiades
des Métiers et des relations avec les MOF

Présidents de régions

M. Daniel SEYER
M. Stéphane BOURGEOIS
M. Stéphane ROLLAND
M. Robert BONAL
M. Patrice PETITEAUX représentant la
M. André SOURDON

Région Grand Est
Région Bourgogne - Franche Comté
Région Centre – Val de Loire
Région Occitanie
Région Hauts de France
Région Normandie

Sont excusés :

M. Materne HAUK
M. Emmanuel GRIPON
M. Eric BLANCHO
M. Laurent SERRE

Président adjoint
Président adjoint
Vice-Président de Commission
Région Auvergne - Rhône-Alpes

Assistent également :

M. Philippe MAUPU, Secrétaire Général
Mesdames Geneviève LE BELLEGO, Mireille SARLIN, Isabelle VETTES
Messieurs Xavier CASALINI, Hervé BENOIST-GIRONIERE, Jean-Louis MACK, Hervé PISSON

Ouverture de séance à 10h40

Questions d'actualités

- **Les Antilles**

Le Président relate sa visite aux Antilles du 16 au 18 novembre 2017 au cours de laquelle il a rencontré de nombreux boulangers.

Monsieur RAMASSAMY l'a accueilli et a organisé un certain nombre de visites sur les lieux sinistrés.

Les dégâts sont impressionnants, plus particulièrement à Saint Martin.

Un reportage photos illustre l'état des lieux.

Les habitants ont été également très choqués par les actes de pillage.

A la suite de l'appel lancé par la Confédération, une enveloppe d'environ 20.000 € a été constituée et elle sera débloquée progressivement en fonction des situations prioritaires.

Les principaux donateurs sont : le Syndicat de la Boulangerie de PARIS, le Moulin BELLOT, le Groupement des Hauts-de-Seine, le Moulin de CHARS, les Groupements du Bas-Rhin, de la Haute-Saône et de la Vendée, les Moulins BOURGEOIS, le fonds de dotation EKIP.

A l'occasion de ce déplacement, le Président a souhaité rencontrer des boulangers de la Martinique pour créer un groupement sur cette île.

- La formation des collaborateurs

Cette formation se déroulera les 7 et 8 décembre prochains et une quarantaine de secrétaires des groupements, représentant une trentaine de départements, y seront présents, ainsi que 7 permanents de la Confédération.

Ensuite, le Président informe les membres du Conseil d'Administration des décisions du Bureau du 28 novembre 2017.

- 1 / L'objet est de fixer les priorités et la stratégie de la mandature 2017-2022, de définir les objectifs, d'évoquer les responsabilités de dossiers et les moyens à mettre en œuvre.

a) Les adhésions

Objectif est de doubler en cinq ans le nombre d'adhérents, et le Président rappelle que cela ne représente qu'un adhérent de plus par département et par mois pour parvenir à ce résultat.

Ce sujet est confié à Daniel LAIDIN, avec le soutien de Materne HAUKE et des autres Présidents élus du groupe REGAIN (Nadine GRUNENWALD, Daniel SEYER et Xavier BORDET).

Un Bureau délocalisé à ARRAS sera organisé le 12 décembre 2017 le matin, et l'après-midi sera consacré à une réunion avec les boulangers de la Région HAUTS-DE-FRANCE.

Les services REGAIN sont associés à cette action territoriale.

b) Les chiffres

Objectif : la profession manque de chiffres, essentiels pour voir les évolutions et pouvoir réagir, indispensables également pour la communication : une profession sans chiffres a du mal à exister dans les médias.

Ce sujet est confié à Christian MARTIN avec l'appui de Norbert TACOUN.

c) La communication

Objectif : établir une stratégie de communication, trouver les axes (en coordination avec le groupe « spécificité ») valorisant notre métier, les médias adaptés.

Ce sujet est confié à Yannick MAZETTE avec le renfort d'Emmanuel GRIPON.

d) Les « spécificités »

Objectif : faire le point sur les réelles « spécificités » de notre métier aujourd'hui (et demain), rechercher les moyens d'accentuer encore ces spécificités.

Ce sujet est confié à Jean-Luc CHAPUIS avec Jean-Paul MARTIN.

e) Digital et Modernisation

Objectif : favoriser l'appropriation des nouvelles technologies du digital et de la modernisation de tous nos process par notre métier (« tradition et modernité »)

Ce sujet est porté par Yannick MAZETTE avec Gilles FORRET et Emilie PAIRAULT.

f) E-learning

Dominique ANRACT insiste sur une étude qui doit être conduite par Messieurs Jean-Yves GAUTIER et Jean-Paul MARTIN pour le sujet Baguette Academy, (avec éventuellement la participation d'Emmanuel TERTRAIS).

Le sujet principal concerne à la mise en œuvre d'une formation « E learning » (système des MOOC).

g) Création de 3 séries de fiches

Pour réussir ces axes prioritaires ciblés ci-dessus, les élus doivent impérativement pouvoir s'appuyer sur trois séries de fiches :

- **Fiche d' élu** : elle comprend tout ce qu'un élu, président d'un groupement professionnel départemental, doit savoir. Elle sera réalisée lors d'une prochaine réunion de Bureau.
- **Fiche économique** : issue du groupe « chiffres » ci-dessus, Christian MARTIN et Norbert TACOUN, avec la participation de Jean-Louis MACK et de Xavier CASALINI. Elle rappellera les chiffres clés de la profession, ses ratios.....
- **Fiche communication** : issue du groupe « communication », confiée à Yannick MAZETTE et Gilles FORRET, avec la participation d'Hervé PISSON. Elle doit permettre d'aider à réagir face aux différentes informations quotidiennes relatives à la profession.

2 / Congrès National de la Boulangerie Artisanale 2018 à Paris

Chaque département doit effectuer un sondage pour estimer le nombre de boulangers susceptibles de venir à Paris.

L'objectif est d'organiser une soirée de gala au cours de laquelle seront remis des Trophées.
Une mobilisation de 800 à 1 200 personnes est attendue ; et avec un budget prévisionnel d'au moins 100 € par personne.

Il n'y aura pas de travaux le dimanche et le lundi étant réservé aux travaux, de 8H à 16H30.

Les dates envisagées : Dimanche 16 et lundi 17 septembre 2018.

3 / Actions territoriales à organiser avec le service REGAIN.

4 / EUROPAIN

Envoi d'un numéro spécial des Nouvelles de la Boulangerie à tous les boulangers de France en même temps que les vœux.

5 / Concours International des Jeunes Boulangers

Validation du principe d'envoyer deux candidats à ce concours, sélectionnés parmi les trois premiers du prochain concours MJB.

6 / Concours IBA CUP et UIB

Validation des règles suivantes :

- Le 1^{er} et le 2^{ème} du MJB sont sélectionnés pour le concours International des Jeunes Boulangers UIB.
- Le 3^{ème} et le 4^{ème} du MJB sont sélectionnés pour IBA CUP.

Les 4 premiers du MJB sont préparés aux concours et les candidats bénéficient de trois entraînements à l'INBP.

Monsieur Materne HAUKE et Monsieur Jean-Yves GAUTIER se proposent d'assurer le training avant la compétition.

7 / Conférences sur le pain

L'organisation de conférences sur le pain, à l'instar de celle donnée par le Président ANRACT, le 15 novembre 2017, à la Mairie du 17^{ème} sur l'histoire du pain au plan politique, au plan économique, est facilement réalisable.

A cet égard, le texte de cette intervention est à la disposition des Présidents des Groupements Professionnels.

Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation

- La Semaine de l'Excellence s'est achevée le 23 novembre dernier à AURILLAC.

Cette édition a été remarquablement organisée dans les locaux de l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac avec l'équipe de Monsieur VABRET.

Etaient en lice 13 candidats pour les Trophées du Conseil et de la Vente et 18 candidats pour le MJB.

SEMAINE DE L'EXCELLENCE 2017

Les résultats du 8^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la vente en Boulangerie-Pâtisserie :

13 candidats dont 1 garçon

- 1^{ère}** Justine BERMOSER – Région Grand-Est
- 2^{ème}** Dorian GERMOND – Région Centre Val de Loire
- 3^{ème}** Chloé BAUDRILLIER – Région Pays de la Loire
- 4^{èmes} ex-aequo** Marine BASNIER – Région Normandie
Anaïs DURAND – Région Auvergne Rhône Alpes
Marion FERREIRA DA SILVA – Région Nouvelle aquitaine
Gwenaëlle GIRARDOT – Région Bourgogne Franche Comté
GOMES BATISTA Alexandra – Région Ile de France
Dorianne SCHNEIDER – Région Grand Est

Les résultats du 37^{ème} concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France :

MJB : 18 candidats dont 5 filles.

(Le candidat des Hauts de France n'a pas accédé à la finale nationale car il ne répondait pas aux critères d'éligibilité).

Deux des 3 premiers finalistes représenteront l'équipe de France lors du Concours International des jeunes boulangers 2018 au printemps prochain à Valencia.

- 1^{er}** Guillaume CAUMEL – Région Pays de Loire
- 2^{ème}** Jade GENIN – Région Auvergne Rhône Alpes
- 3^{ème}** Maëlle DOMININ – Région Occitanie
- 4^{èmes} ex-aequo** Benoît CHAUVET – Région Centre Val de Loire
Axelle DIAZ – Région Bourgogne Franche Comté
Emile JEANNENOT – Région Bourgogne Franche Comté
Justine LE LIBOUX – Région Bretagne
Matthieu MORVANT – Région Ile de France

Cette édition a été particulièrement bien relayée dans les médias et sur Internet.

- **Concours international des jeunes boulangers UIB**

Monsieur GAUTIER a participé à la réunion préparatoire qui s'est tenue à Weinheim, le 12 octobre 2017.

L'Espagne accueillera le prochain concours au printemps 2018.

La France sera représentée par 2 candidats sélectionnés parmi les 3 premiers du concours MJB.

- **Concours IBA CUP**

Seront sélectionnés deux candidats, respectivement le 3^{ème} et le 4^{ème} du concours MJB.

Pour les concours, un programme d'entraînements sera dispensé à l'INBP, et Monsieur Materne HAUX et Monsieur Jean-Yves GAUTIER se proposent d'assurer le training.

- Concours MOF

4 CFA accueilleront les épreuves qualificatives :

- CFA ESFORA de la Roche sur Yon (85)
- CFA ESCHAU (67)
- CFA Régional Campus d'Avignon (84)
- CFA Ecole Supérieure des Métiers de Muret (31)

La liste du jury a été adressée au COET.

Il est également décidé de prévoir des formations pour les jurys.

- Concours Olympiades des métiers

Ce concours est désormais ouvert à une nouvelle discipline « Métier de Boulanger ».

La France est consacrée avec la remarquable prestation de Monsieur Damien BESSON qui décroche la médaille d'or.

Monsieur Christian VABRET s'est rendu à ABU DHABI, pour la finale internationale des Olympiades des Métiers / World Skills, du 15 au 18 octobre 2017, et a partagé tous les moments forts de cette manifestation.

Pour la prochaine édition des Olympiades des Métiers, les sélections régionales s'échelonneront de janvier à mars 2018.

Les sélections nationales se dérouleront à Caen du 28 novembre au 1^{er} décembre 2018.

Monsieur Christian VABRET rappelle toute l'importance stratégique de la présence de la CNBPF au sein de l'organisation World Skills.

La Commission de la Restructuration, de la Règlementation et de la Modernité

La commission s'est réunie le 23 octobre 2017 pour étudier les points suivants.

- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Boulangerie-Pâtisserie (GBPH)

La validation définitive du Guide n'est pas encore effective.

En effet, l'Administration considère que les durées de vie et les dérogations aux températures de conservation des denrées, lors de leur exposition à la vente et de la présentation en buffet, ne peuvent être validées en l'état.

L'Administration propose de supprimer ces éléments du projet de GBPH, ou bien alors d'apporter des éléments de justification actualisés et adaptés à ces pratiques.

Si cette seconde option était retenue, il conviendrait de réaliser une étude de durée de vie des produits avec un Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) compétent (cf l'article D 823-1 du Code rural et de la pêche maritime).

Il a finalement été décidé de procéder à cette étude, compte-tenu de l'intérêt pour les professionnels d'avoir des durées de vie et des tolérances de températures incluses dans le guide.

- Code des usages de la pâtisserie boulangère artisanale.

Ce code a été transmis pour avis à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) et à la Direction Générale des Entreprises (DGE).

- Oufs contaminés au Fipronil

Les enquêtes officielles sur les produits alimentaires ne sont pas closes.

Les données obtenues s'avèrent représentatives et favorables, notamment en terme d'absence de risque pour la santé publique.

- Publicité des contrôles d'hygiène

Le site alim-confiance.gouv.fr publie les résultats des contrôles sanitaires officiels réalisés en matière de sécurité des aliments depuis le 1^{er} mars 2017.

Pour information, 153 boulangeries-pâtisseries avaient été contrôlées à la date du 23 octobre 2017.

- Registre d'accessibilité au public.

Depuis le mois d'octobre 2017, ce registre doit être mis à la disposition du public dans les boulangeries.

- Logiciels de caisse sécurisés

Les dispositions ne concernent que les entreprises qui possèdent une caisse enregistreuse.

Au premier janvier 2018, pour les assujettis à la TVA, il sera obligatoire d'utiliser un logiciel de caisse sécurisé et certifié.

Pour les entreprises qui ne possèdent pas de caisse enregistreuse, il faut détenir un livre de caisse, un carnet à souche et respecter un certain nombre de contraintes pour satisfaire aux exigences du fisc.

- Point sur la définition du levain

Une lettre commune de la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) et de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) a été adressée à la pour proposer une définition des levains et pour lever toutes les ambiguïtés sur l'appellation « levain ».

Par courrier du 2 novembre 2017, la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) a fait part d'un certain nombre d'observations.

Des réunions sont prévues au mois de décembre avec, d'une part, le SYFAB et, d'autre part, la CSFL, permettant d'y donner la suite qu'il convient.

- Sujets réglementaires

Il a été demandé aux membres de cette commission de réfléchir à des sujets d'examen sur la réglementation pour les épreuves des prochains concours.

- Etude prospective sur les comportements alimentaires en 2025, réalisée en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Cet outil d'aide à la décision est destiné à anticiper les principales mutations de consommation et à offrir des stratégies.

La Commission Economique, Fiscale et Sociale

La commission s'est réunie le 15 novembre 2017 et a évoqué les points suivants.

- Mise en place d'un observatoire économique de la profession avec la collaboration des centres de gestion.
- Présentation de l'ODIL (Outil d'Aide au Diagnostic d'Implantation Locale) géré par l'INSEE et destiné à la réalisation d'études de marché.
- Informations sur les Etats Généraux de l'Alimentation auxquels la profession participe.
- Ordonnances « MACRON » : leurs dispositions tiennent compte des demandes des petites entreprises, notamment avec la barémisation des indemnités dans le cadre d'un licenciement sans cause réelle et sérieuse.
- Compte-rendu de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle qui s'est tenue le 10 novembre 2017.
 - > Avis favorable pour le renouvellement de l'inscription au RNCP du CQP Tourier.
 - > Examen de la demande de l'Ecole Banette relative à l'inscription de la formation Banette d'artisan boulanger sur la liste LNI pour les stagiaires salariés et les demandeurs d'emploi. Ce dossier est renvoyé au mardi 16 janvier 2018, pour permettre aux membres de la commission de l'instruire.

- Compte-rendu de la Commission Nationale Paritaire du 10 novembre 2017.

Les propositions d'évolution des régimes de prévoyance ont été examinées et elles sont approuvées à l'unanimité, avec effet au 1^{er} avril 2018. Elles font l'objet de l'avenant n°118 à la Convention collective.

Le taux de cotisation de la complémentaire santé a été examiné et fera l'objet de l'avenant n°23 à l'avenant 83.

La résiliation de la complémentaire santé : focus sur les conséquences et le risque de mise en cause de la responsabilité de l'employeur.

Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information

Cette commission est constituée de deux groupes.

Groupe 1 : Evolution de la communication numérique et des sites Internet

Les sites Internet CNBPF et les Nouvelles de la Boulangerie, l'application « Boulanger c'est un métier », les pages Facebook « Boulanger c'est un métier » et « Fête du Pain, sont en ligne et actualisés quotidiennement.

Quelques collaborateurs de la CNBF et de la Sotal ont suivi une formation pour administrer en interne ces outils.

Les lettres d'information Internet sont régulièrement routées vers les groupements.

Groupe 2 : Communication Partenariats, Evènements

- Fête du Pain 2018

Après une présentation de plusieurs projets : les éléments de la campagne de communication sont choisis.

8 baguettes de régions sont sélectionnées :

1. La « Baguette Ardéchoise » (07)
2. La « Baguette Haut Saônoise » (70)
3. La « Baguette ALTO » (INBP)
4. La « Baguette 2018 » (INBP)
5. La « MIE'nutie » (34)
6. La « Tradi Jura » (39)
7. La « Cigale » (84)
8. La « Bonébel » (44)

Le planning prévisionnel, le dossier de presse et le plan de communication ont été définis.

- EUROPAIN

Le nouveau stand de la Confédération est présenté au Conseil d'Administration.

Un espace « Animation » est dédié à la fabrication des baguettes régionales et de la baguette de la Fête du Pain 2018 y seront réalisées.

Toute la distribution et l'agencement du stand répondent à la volonté d'être vu, d'être attractif et d'accueillir les visiteurs en leur apportant toutes les informations utiles.

- Téléthon 2017 et Pièces Jaunes 2018

Les partenariats de la Confédération ont été confirmés.

- Observatoire du pain

Le numéro 11 du magazine de l'Observatoire du Pain a été adressé aux groupements par circulaire, ainsi que les extraits de l'enquête CCAF 2016 du CREDOC.

- Plan annuel de communication

Ce plan est en cours de conception.

- Communication « Pâtisserie boulangère »

Une réflexion est engagée sur la mise en valeur de la « Pâtisserie boulangère » avec la collaboration de l'INBP.

- Panneau « Interdiction de vapoter »

La création d'un panneau « Interdiction de vapoter » est en cours.

Ce document sera envoyé via une Lettre d'Information et sera téléchargeable sur le site www.boulangerie.org.

- Kit de communication concours

A la demande de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation, la mise à disposition de kits de communication pour les concours est envisagée.

Dans un premier temps, un état des lieux de l'existant sera réalisé sur les concours nationaux.

- Distinction de la Boulangerie

Il est envisagé de créer un Trophée de la Boulangerie destiné aux groupements pour remercier toutes les personnes (élus, partenaires, ...) pour leurs actions en faveur des boulangers.

Ce trophée ne sera pas acheté et stocké à la Confédération mais disponible auprès d'un fournisseur spécialisé.

- Documentation Pôle d'Innovation

Une collaboration entre le Pôle d'Innovation et les services de la Confédération permettrait d'optimiser les supports de communication au sein des entreprises.

Une réflexion est engagée sur ce sujet.

- Kit Enseigne « Boulanger »

A l'occasion du salon EUROPAIN, une offre spéciale d'une remise de 25% sur le kit enseigne « Boulanger » sera proposée.

Cette offre sera relayée sur les différents supports de communication de la Confédération.

- Rencontres

1. L'Agence Citoyenne a gracieusement réalisé une étude sur la communication des boulangers et a émis des recommandations.
2. Rencontre avec les organisateurs du Tour de France en relais pédestre.

Cet après-midi, se tiendra une réunion entre Dominique ANRACT, Yannick MAZETTE, Emilie PAIRAULT, André SOURDON, Dominique ANCELIN, André VOIRIOT (Tour de France en relais pédestre) et Michel MARLE (Fédération Française d'Athlétisme) pour préparer la 30^{ème} édition de cette course.

L'objectif est de mobiliser les présidents de région et des groupements et de favoriser de nouvelles équipes de coureurs.

Intervention de Madame Isabelle BRICARD, Secrétaire Général de la CGAD, sur les Etats Généraux de l'Alimentation, avec la contribution de Monsieur Gérard BROCHOIRE

A l'origine, ces Etats Généraux étaient portés par Nicolas HULOT, puis le dossier est désormais suivi par le Ministre de l'Agriculture et le Président de la République.

Le Président de la République a également demandé l'élaboration de plans de Filières.

Les travaux se sont déroulés dans le cadre d'un planning très dense.

La présentation de Madame BRICARD est annexée au présent compte-rendu.

Intervention de Monsieur LOIZEIL, Directeur Général des RCBF, et de Monsieur Philippe MAUPU, Directeur Délégué des RCBF, sur le champ de couverture des garanties et sur la protection juridique.

La présentation de ces garanties et de la protection juridique figurent en annexe de ce compte-rendu

Fin de la séance à 13 h30