

Election du Président Dominique Anract



Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, **vient d'être réélu pour un mandat de 5 ans, à la suite de l'Assemblée Générale qui s'est tenue le 20 juin.**

« La Confédération que j'ai l'honneur de présider continuera d'être active, présente et volontaire auprès des consommateurs, avec des artisans boulangers connus et reconnus. Continuons ce travail, ensemble, axé sur notre savoir-faire, pour valoriser notre profession, renforcer son poids, son image et son attractivité ! », a déclaré Dominique Anract.

Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui aux 94 groupements professionnels départementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige. Elle demeure aussi le lieu de rencontres privilégié des professionnels, des représentants des pouvoirs publics, de la filière, des organisations ouvrières, des partenaires professionnels. Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes.

Aider les boulangers-pâtisseries au quotidien et préparer la profession à long terme en anticipant les changements et les mutations, telles sont les vocations de la Confédération.

50^{ème} Concours International UIBC des Jeunes Boulangers



Le 50^{ème} Concours International UIBC des Jeunes Boulangers s'est déroulé du **8 au 11 Juin 2022, à BERLIN.**

Les résultats **cette édition 2022** sont :

- 1 – Allemagne
- 2 – France
- 3 – Suède

Un grand Bravo à notre équipe de France : Julie Unterreiner et Léa Paturel et leur coach, Jean-Yves Kitzinger !

Nous sommes fiers de la qualité de leur prestation et de leur état d'esprit. Une équipe soudée, professionnelle avec un très grand talent !



1^{ère} édition du concours national de la meilleure galette aux amandes



Ce nouveau concours national se tiendra les 5 et 6 décembre 2022 au Campus des Métiers et de l'Artisanat en Touraine à JOUE-LES-TOURS en Indre-et-Loire (37).

La remise des prix se fera au Château royal d'Amboise le 5 janvier 2023.

Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre groupement professionnel départemental.

Enveloppe supplémentaire pour les formations



Les boulangers-pâtisseries de notre branche ont un besoin substantiel de développer les compétences de leurs salariés notamment pour des actions de formation dites « cœur de métier ».

1/ Par décision du Conseil d'Administration de l'OPCO-EP du 9 juin, les administrateurs ont réajusté **la dotation affectée au titre du plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés de 40% soit 4 millions d'euros.**

Ces nouvelles ressources serviront :

- à augmenter le nombre de départs en formation des salariés ;

- à financer si besoin de nouvelles priorités de formation portées par la branche.

2/ En sus de l'augmentation de la dotation, **une enveloppe sera mise à disposition des entreprises en difficultés ou en chômage partiel.** Celle-ci appliquera le barème de notre branche et de l'interprofessionnel et sera disponible après épuisement du FNE.

L'enveloppe de soutien sera exclusivement accessible aux entreprises en difficultés (au sens de l'article L.1233-3 du code du travail) ainsi qu'aux entreprises impactées par la crise économique (difficulté d'approvisionnement, baisse de chiffre d'affaires, de fréquentation ou baisse de rentabilité liée à la facture énergétique).

Un premier repérage des entreprises pourra être réalisé par le Conseiller au travers du diagnostic REFLEx. Une fiche d'instruction sera formalisée par l'entreprise avec le concours du Conseiller de l'OPCO-EP. Elle permettra de tracer et de garantir l'éligibilité de l'entreprise au dispositif. Le document sera une déclaration de l'entreprise sur l'honneur.

<https://www.opcoep.fr/entreprise/financer-mes-projets#Cofinancements-de-vos-projets-formation>

L'entreprise éligible remplira l'une des conditions suivantes :

- L'entreprise a fait une déclaration d'Activité Partielle ou d'Activité Partielle de Longue Durée ;
- L'entreprise constate des difficultés économiques caractérisées par une baisse du Chiffre d'affaires ou de la trésorerie de 10% sur les 3 derniers mois ;
- L'entreprise constate une hausse du coût de ses matières premières ou de sa facture énergétique de plus de 15% sur les 3 derniers mois.

3/Enfin, **une enveloppe exceptionnelle d'1 million d'euros a également été débloquée pour accompagner l'accueil des réfugiés, notamment Ukrainiens.** Cette enveloppe est destinée aux entreprises accueillant des déplacés dont l'intégration nécessiterait une formation d'adaptation au poste.

Une garantie assistance, pourquoi ? *Information à destination des salariés de la profession, TNS (affiliés à titre facultatif), anciens salariés*



La garantie assistance de votre complémentaire santé vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

Quand intervient l'assistance ?

Lors d'événements de vie tels que le voyage privé et professionnel, la maternité, l'hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire, la maladie redoutée, le décès.

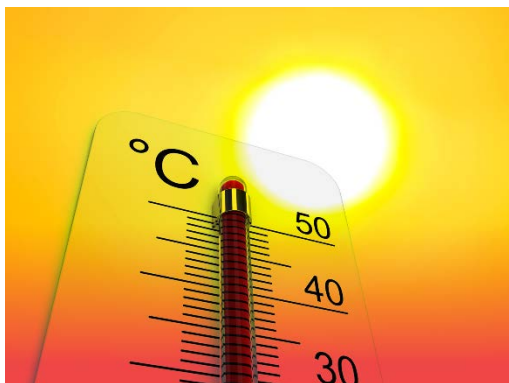
Quels services à votre disposition ?

- Transport pour vos rendez-vous médicaux
- Livraison de médicaments à domicile
- Livraison des courses et des repas
- Aide-ménagère
- Aide familiale
- Conduite d'enfants à l'école ou aux activités extra-scolaires (en présence d'un adulte)
- Prise en charge de la télévision durant l'hospitalisation

Pour bénéficier de votre garantie assistance un seul numéro depuis la France ou l'étranger -> + 33 1 41 85 82 84 (prix d'un appel local) - Service disponible 24/24 - 7j/7

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](#)

Des prérogatives de l'employeur en cas de forte chaleur/canicule



En ce début d'été 2022, France Météo a enregistré des records de chaleur en France Métropolitaine. Concernant la gestion des entreprises en période de chaleur, le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion a fait paraître l'instruction n° DGT/CT1/2022/159 relative à la **gestion des vagues de chaleur en 2022** que vous trouverez via ce [lien](#).

Le Ministère conseille d'engager certaines actions sur le terrain :

- Une intégration des risques canicules **dans le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER)** ;
- Une **adaptation de l'organisation du travail** en fonction des retours d'expériences tirés des crises antérieures, concernant le **secteur de la boulangerie** ;
- Une vigilance des **services de prévention et de santé au travail**, (médecins inspecteurs du travail...) **quant aux précautions à prendre par les employeurs** à l'égard des salariés et les **inciter à déclarer tout accident du travail** ;
- Une **augmentation**, pendant la période de chaleur, **des contrôles d'entreprises qui vont cibler les secteurs d'activités les plus concernés par les risques de canicule**.
- Notre secteur de travail pourrait donc être affecté par l'intensification des contrôles.

En outre, le Ministère met l'accent sur deux points :

- **« Il est interdit aux employeurs d'affecter des jeunes aux travaux les exposant à des températures extrêmes susceptibles de nuire à leur santé (art. D. 4153-36 du code du travail) ; il n'existe pas de dérogation à cette interdiction. »**, sous peine d'amende ;
- **L'employeur doit assurer la mise à disposition de boissons sur les locaux de travail (article R.4225-2 et suivants du code du travail)**, sous peine de mise en demeure par la DREETS.

Enfin, il est recommandé aux employeurs se trouvant dans un département en vigilance rouge (canicule) de **réévaluer quotidiennement les risques d'exposition** « pour chacun des salariés en fonction de la température et de son évolution en cours de journée, de la nature des travaux devant être effectués [...] et de l'état de santé des travailleurs ».

En fonction de cette évaluation, l'employeur devra **aménager l'organisation du travail** en conséquence afin de garantir la santé et la sécurité des travailleurs pendant la période de vigilance rouge.

Si les mesures prises sont insuffisantes, et que la chaleur reste trop importante, l'employeur devra alors décider de **suspendre lesdits travaux**.

.../...



**VAGUE DE CHALEUR :
JE ME PRÉPARE ET J'AGIS**

EMPLOYEUR

Je me prépare



J'élabore un plan de gestion interne et le document unique d'évaluation des risques (DUR)* et désigne un responsable de la préparation et de la gestion.



Je contrôle les bâtiments et les équipements (stores, aération, pièces rafraîchies, thermomètre...) et recense les postes de travail les plus exposés



J'informe tous les salariés des moyens de prévention et des symptômes d'alerte (déshydratation, coup de chaleur, exposition solaire...)



Je vérifie les réserves d'eau potable, notamment dans le BTP (3L/ Jour/ Travailleur)

J'agis



Je mets à disposition de l'eau potable et fraîche (bouteilles d'eau individuelles ou point d'eau avec gobelets, régulièrement désinfecté)



J'aménage les horaires de travail pour limiter l'exposition à la chaleur



Je m'assure que le port des protections individuelles sont compatibles avec les fortes chaleurs



Je mets à disposition des moyens de protection et/ou de rafraîchissement : locaux rafraîchis ou aménagés (BTP), brumisateurs



Je donne la consigne aux salariés et à leurs encadrants de signaler au responsable de la sécurité toute situation anormale

J'améliore

Au fil des vagues de chaleur, j'évalue et analyse la gestion de l'évènement pour identifier les points faibles et apporter des améliorations au dispositif

Pour plus d'informations :
solidarites-sante.gouv.fr • preventionbtp.fr • inrs.fr

Consultez les recommandations du ministère du Travail et téléchargez le kit de communication :
travail-emploi.gouv.fr

*Conformément au code du travail, « l'employeur est tenu de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale de tous les travailleurs ».

30/05/2022

L'obligation de reclassement précède l'incapacité du salarié

Le salarié qui est dans l'incapacité d'occuper les tâches résultant de son dernier poste de travail pour des raisons de santé sera reclassé par l'employeur.

L'employeur peut déroger à cette obligation de reclassement s'il « justifie » :

- Soit de son **impossibilité de proposer un emploi [...]**,
- Soit du **refus par le salarié de l'emploi proposé dans ces conditions**,
- Soit de la **mention expresse dans l'avis du médecin du travail que tout maintien du salarié dans l'emploi serait gravement préjudiciable à sa santé**,
- Ou que **l'état de santé du salarié fait obstacle à tout reclassement dans l'emploi**. ».

La loi Travail du 8 août 2016 a mis en place, une **présomption au profit de l'employeur** : « L'obligation de **reclassement** est **réputée satisfaite** lorsque l'employeur a **proposé un emploi**, [...] en prenant en compte l'avis et les indications du médecin du travail. » (Article L1226-2-1 du code du travail).

Il existe cependant 3 conditions :

- L'emploi doit être **approprié aux capacités du salarié**,
- L'emploi doit être **situé dans l'entreprise ou le groupe**,
- L'emploi doit être aussi **comparable** que possible à l'**emploi précédemment occupé**.

Cette présomption a été affaiblie par la **Cour de cassation** dans un arrêt en date du 26 janvier 2022 (n°20-200.369).

Les juges ont estimé, que la **présomption ne peut jouer qu'en cas de recherche loyale de reclassement**. L'employeur doit alors pouvoir garantir qu'il a **étudié sérieusement les préconisations du médecin du travail**.

Dans le cas contraire, le **juge pourra estimer qu'un autre poste plus approprié et disponible aurait pu être proposé au salarié**.

Cette jurisprudence réaffirme la position, des juges du fond, précédant la Loi Travail. (Cour de cass. Soc. 6 février 2009 n° 06-44.898).

La règle de droit qui ressort de cet arrêt est le suivant :

L'employeur doit **proposer au salarié, loyalement**, et en tenant compte des **préconisations et indications du médecin du travail**, un **autre emploi approprié à ses capacités**, aussi **comparable** que possible à l'**emploi précédent**.

Refonte du site www.boulangerie.org



Une refonte du site www.boulangerie.org est en cours avec pour objectif de le rendre plus attractif. Il s'agit notamment de changer l'aspect graphique pour une interface plus moderne, une navigation ergonomique et plus simple d'utilisation pour l'internaute.

La page d'accueil est revue avec de grandes photos, valorisant la profession et possibilité de mettre en exergue les actualités importantes. Les rubriques ont été simplifiées. Mise en valeur, en colonne de droite, de la marque Boulangier de France, l'adhésion aux groupements professionnels, la Web Tv Café-Croissant et l'application Boulanger c'est un métier.

→ L'application **Boulanger c'est un métier** est disponible sur



Selon le planning proposé, le site internet devrait être opérationnel et mis en ligne cet été !

Café croissant



Café Croissant, **VOTRE Web TV** dédiée aux actualités de la boulangerie-pâtisserie

Vous tenir informé de tout ce qui concerne votre profession, c'est l'une des raisons premières de la Confédération ! Café Croissant est un support d'informations complémentaire au journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie ; ce sont des émissions, mêlant plateau et reportages. Des reportages et interviews sur des actualités et événements récents.

Café Croissant c'est LE rendez-vous à ne pas manquer, diffusé sur la chaîne YouTube de la Confédération ! [Voir l'épisode de juin](#)

Prochain Café croissant en septembre, nouvelle formule !

Boulangier de France : la marque des artisans engagés



Être Boulanger de France, c'est respecter une série d'engagements contrôlés par un organisme de certification : Bureau Veritas. La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères est fondamentale pour qu'un artisan boulanger-pâtissier puisse devenir Boulanger de France. L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale pour rendre la profession plus forte. En résumé, Boulanger de France incarne un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs.

Vous souhaitez devenir Boulanger de France ? Rendez-vous sur www.boulangierdefrance.org
