



1^{ère} édition du Concours National du Meilleur Flan

Le 21 avril se tiendra la **1^{ère} édition du Concours National du Meilleur Flan**, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française. Ce concours met à l'honneur ce produit emblématique de la boulangerie-pâtisserie française. Les candidats disposeront de quatre heures pour réaliser deux flans pâtissiers d'un diamètre de 24 cm et d'une hauteur comprise entre 3 et 5 cm. Les flans devront être non aromatisés : seule la vanille pourra être utilisée. Ils seront jugés sur plusieurs critères de fabrication, de dégustation et d'esthétique.

Cette première édition se tiendra à Paris, au sein du fournil du Syndicat des Boulangers du Grand Paris.

La France en argent sur le podium des Meilleurs Jeunes Boulangers Internationaux

Manon Bernadicou (Pyrénées-Atlantiques) et Rudy Lavigne (Landes) ont décroché la **2^e place lors du concours des MJB** à Taïwan. Félicitations à eux ainsi qu'à leurs coaches, Erwann Guillois et Rémy Cloarc, eux-mêmes champions d'Europe. Ce résultat illustre parfaitement la transmission des savoir-faire et l'excellence de la profession.

Bravo à tous pour cet engagement qui contribue à faire rayonner la boulangerie française à l'international et à valoriser la qualité de la formation et du métier.



La 30^e édition de la Fête du Pain

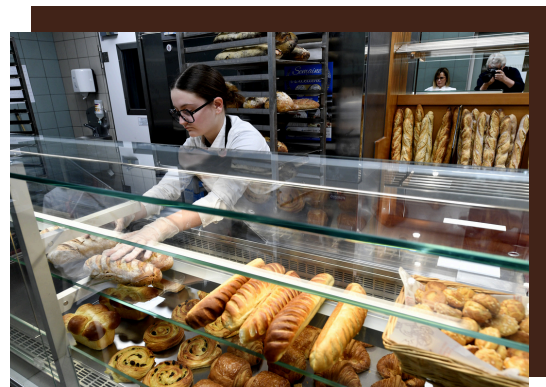
En 2026, la Fête du Pain célèbre sa 30^e édition. Cet événement autour du pain et de l'artisanat boulanger se tiendra sur l'ensemble du territoire, du 8 au 17 mai. Pour cet anniversaire, la thématique sera centrée sur « La relance de la consommation du pain chez les jeunes ». Une campagne inédite avec l'influenceuse @Miamzozo doublée d'une campagne digitale impactante va être lancée sur nos réseaux sociaux. De plus, afin de valoriser la profession auprès de ces derniers, la CNBPF vient d'ouvrir son compte TikTok @confederationboulangerie

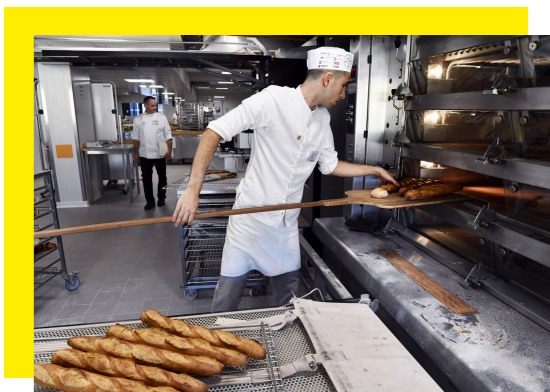
Pour rappel, l'affiche officielle sera encartée dans le journal du 1^{er} avril des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie et envoyée par voie postale aux régions boulangères.

Formation des vendeurs en boulangerie

Aujourd'hui, plusieurs formations existent pour les vendeurs en boulangerie : CTM Vente (CMA), bacs professionnels métiers du commerce et de la vente, etc.

Afin de mieux répondre aux besoins du secteur, la CNBPF s'est rapprochée de la DGESCO (Direction générale de l'enseignement scolaire, ministère de l'Éducation nationale) pour créer un CAP Vente spécialisé boulangerie. Ce projet a été entendu : une expérimentation de CAP Equipier Polyvalent du commerce « coloré » vente en boulangerie devrait voir le jour à la rentrée 2026 en région Grand Est. Cette spécialisation combinera enseignements généraux de vente et modules spécifiques au métier (hygiène, produits, fabrication simple). Si concluante, elle pourra être déployée dans d'autres régions.





L'aide exceptionnelle aux employeurs d'apprentis

Le décret relatif à l'aide exceptionnelle aux employeurs d'apprentis a été publié au Journal officiel le 7 mars 2026.

Ce texte fixe les montants de l'aide exceptionnelle versée par l'État aux employeurs d'apprentis au titre de la première année du contrat.

Depuis le 1^{er} janvier 2026, en raison du retard dans l'adoption de la loi de finances, seule l'aide unique à l'apprentissage pour les contrats préparant à un diplôme de niveau 3 (CAP CS CTM CQP) ou 4 (Bac Pro) dans les entreprises de moins de 250 salariés était maintenue. La publication de ce décret permet désormais de rétablir l'aide exceptionnelle.

Comme en 2025, cette aide reste différenciée selon la taille de l'entreprise. Toutefois, les montants sont revus à la baisse et une nouvelle modulation est introduite en fonction du niveau de formation préparé, avec un montant dégressif notamment pour les niveaux 5 (Brevet de Maîtrise), 6 et 7.

Ces nouvelles dispositions s'appliquent aux contrats d'apprentissage conclus entre le 8 mars et le 31 décembre 2026.

Pour rappel :

- l'aide exceptionnelle et l'aide unique sont versées uniquement pour la première année du contrat ;
- elles sont versées mensuellement par l'Agence de services et de paiement (ASP) ;
- l'aide exceptionnelle n'est pas cumulable avec l'aide unique à l'apprentissage pour les entreprises de moins de 250 salariés éligibles à cette dernière.

Prenez soin de votre santé avec l'application BOULanGEZ

Vos horaires décalés et votre rythme de travail peuvent provoquer un manque de sommeil fragilisant plusieurs fonctions du corps : le système immunitaire est affaibli, le métabolisme se dérègle, sans oublier l'humeur et le stress.

Comprendre ces mécanismes, c'est déjà un premier pas pour agir.

Téléchargez l'application prévention BOULanGEZ pour accéder à :

- L'auto-questionnaire d'évaluation des facteurs de risques de trouble du sommeil ;
- Un accompagnement personnalisé par des infirmières spécialisées ;
- Des contenus adaptés à vos besoins.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](https://www.ag2r-la-mondiale.fr/espaces/boulangerie-artisanale) espace boulangerie artisanale.

