



## **BOULANGERIE AVANTAGES : êtes-vous inscrit ?**

4 mois offerts chez Otami ; jusqu'à -55 % (en moyenne) sur Bouygues Pro ; -59 % (en moyenne) sur PLG ; 5% de remise avec La Vanilleraie ; ... la plateforme « Boulangerie Avantages » vous permet de bénéficier de tarifs réduits, sur vos achats, négociés auprès de grandes enseignes, alors pourquoi ne pas en profiter !

Vous n'êtes pas encore inscrit?!?... N'hésitez pas à demander auprès de nos services votre code exclusif qui vous permettra de procéder à votre inscription.

Pour rappel, lancé en 2024 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française pour les adhérents des groupements professionnels et leurs salariés, Boulangerie Avantages est une offre valable pour tous les adhérents des fédérations ainsi que pour leurs salariés, sans aucun frais supplémentaire. [www.boulangerie-avantages.fr](http://www.boulangerie-avantages.fr)



## **SÉMINAIRE : DESTINÉ AUX « BOULANGERS DE FRANCE »**

Un séminaire à l'attention des « Boulangers de France » (déjà membre) est organisé le 30 juin 2025 à la Mairie du 16<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. C'est la première grande réunion qui sera organisée, depuis le lancement de la marque, en 2020 !

Cet événement doit renforcer la cohésion de groupe et permettre aux « Boulangers de France » d'échanger. 4 ateliers seront proposés : le levain, le pain nutrition, la communication & la marque "Boulangers de France", la rentabilité, avec Rodolph Couston, parrain des Boulangers de France, et Christophe Passédat, Président de la CCPI.

Le nombre de place étant limité, il est impératif pour les « Boulangers de France » de **s'inscrire avant le 30/04 par mail** à : [contact@boulangersdefrance.org](mailto:contact@boulangersdefrance.org) (participation offerte : sur réservation).

Vous n'êtes Boulangers de France et souhaitez obtenir des informations, voir le [lien du dépliant](#)

Et **découvrez** sur les réseaux sociaux de la CNBPF (Facebook, LinkedIn, Instagram, X et YouTube) ainsi que sur la page Facebook de la marque **une série de vidéos témoignages** qui présente les valeurs et les engagements de la marque, symbole de l'excellence artisanale boulangère.



## **WEBINAIRE « GESTION » : Jeudi 24 avril**

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française organise un webinaire dédié à la thématique « Gestion », sur un format d'1 heure, le jeudi 24 avril de 15h à 16h. Animé par Daniel Mroczko, expert-comptable au cabinet experts & associés, et par Lionel Broilliard, du cabinet Red Pepper consulting, ils aborderont les bons réflexes de gestion et de pilotage d'entreprise.

Si vous souhaitez y participer, il vous suffira de vous connecter via ce [lien teams Webinaire gestion et pilotage d'entreprise](#)



## RAPPEL DES STAGES : à venir

Profitez des stages technique ou transverse qui vous sont proposés, à notre labo-fournil Vannes, avec des formateurs de talent et bénéficiez de programmes spécialement conçus pour nos adhérents !

**Pour s'inscrire, rien de plus simple** : téléphonez au 02.97.46.46.60 ou envoyez un mail à [contact@boulangerie56.com](mailto:contact@boulangerie56.com).

**Prise en charge** : vous n'avez aucune démarche à faire, nos services se chargent du montage et du suivi des demandes de prise en charge auprès des organisme de financement.

### Sessions à venir

|                                       |                                  |  |
|---------------------------------------|----------------------------------|--|
| Jeudi 24 avril                        | Management                       | Christophe BELLON                                |
| Lundi 28 avril                        | Tartes modernes                  | Damien PICHON                                    |
| Mardi 27 mai                          | Snacking boulanger (chaud/froid) | Mathieu PAULMERY                                 |
| Mardi 3 juin                          | Viennoiserie 2.0                 | Isaki TISSIER                                    |
| Lundi 15 <u>ou</u> Mardi 16 septembre | Les bûches (dates au choix)      | Théo JEANNE<br>(collaborateur de Nicolas BARBET) |

## CONCOURS MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION : jeudi 15 mai 2025

Ce concours départemental se déroulera le jeudi 15 mai à la Chambre de Métiers et l'Artisanat Formation de Ploufragan (Rue du Tertre - Hall Cité du Goût et des Saveurs - PLOUFRAGAN).

- **Peuvent y participer** : adhérents et non adhérents (code APE 1071 C)
- **Coût pour chaque participant** : 45€ (adhérent) et 80€ (non adhérent)
- **Baguettes à déposer** : 4 baguettes de pain de Tradition Française identiques, non farinées  
Poids unitaire entre 250 gr et 260 gr  
Taille : entre 45 cm et 50 cm et **avec 5 coups de lame** de taille équivalente.
- **Dépôts des baguettes** : Jeudi 15 mai 2025 entre 10h30 et 12h00 à la Chambre de Métiers de Ploufragan (Hall Cité du Goût et des Saveurs)
- **Proclamation Résultats** : ce même jour, à 16h30, à la CMA de Ploufragan (Hall Cité du Goût et des Saveurs)

**Date limite  
Inscription  
12 Mai**

**Important : veuillez consulter le règlement du concours** joint, avant de vous inscrire !

Coupon d'Inscription à retourner avec votre règlement à l'ordre de A.B.C. (Chèque ou virement à l'inscription)

## **INSCRIPTION : Concours départemental Meilleure Baguette Tradition 15/05/2025**

À transmettre par courrier ou mail à : [contact@boulangerie56.com](mailto:contact@boulangerie56.com)

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <u>Participant</u> : Artisan Boulanger  | <u>Participant</u> : Salarié / Apprenti | Cachet Entreprise |
| NOM : .....   | NOM : .....                             |                   |
| Prénom : .....  | Prénom : .....                          |                   |
| Dépôt des baguettes à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Ploufragan<br>(le 30/05/24 entre 10h30 et 12h00) |   |                   |
| * RIB A.B.C. (Association des Boulangers Créateurs)   |   |                   |
| IBAN : FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860  |   |                   |