



Le Président : **Eric BLANCHO**

FLASH

infos

12 Mars 2025 – N° 59



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de la Fédération

Notre Assemblée Générale annuelle se tiendra le Jeudi 10 Avril 2025, dans nos locaux de Vannes (59 rue Anita Conti), à 14h00. **Cette assemblée sera l'occasion d'aborder différents thèmes cruciaux pour nos entreprises, fort du contexte économique et social.** Veuillez prendre connaissance de la convocation en page suivante.

Nous accueillerons Arnaud L'HEVEDER et Nicolas MAUGIERE du Crédit Agricole du Morbihan qui interviendront sur les solutions de financement, d'épargne salariale et de réforme de la facturation électronique.

Nous espérons vous accueillir nombreux(ses) à cette assemblée, qui prendra fin à 16h30 par un pot de l'amitié.

LA FÊTE DU PAIN : TOUS UNIS !

Comme déjà annoncé, la **Fête du pain** marque son retour en Bretagne et aura lieu le **samedi 29 & dimanche 30 mars** prochain à **Locmaria-Grand-Champ**, dans le cadre du salon Le Printemps des Saveurs. Le thème de l'édition 2025 de cette fête : « *Les métiers en boulangerie et l'emploi dans notre secteur* ».

Se rassembler, échanger, démontrer, faire déguster, valoriser notre profession et notre savoir-faire, tel est l'objectif de cet événement ! C'est toute la filière boulangère qui se mobilise : agriculteurs, meuniers, centre d'apprentissage et organisme de formation, acteurs du recrutement/reconversion ont répondu présents pour l'occasion.

Au programme :

- Un **labo-fournil** sera constitué pour la conception de différents produits, avec un espace démonstration/dégustation et un atelier enfants ;
- Des conférences avec la **présence de Caroline Masson**, consultante en recherche & développement sur le pain et la nutrition (le samedi) et de **Christophe Bellon**, formateur & consultant en recrutement (le dimanche) ;
- Le **concours de la Meilleure Baguette de Tradition 2025** y sera organisé le samedi (attention inscription : avant le 26 mars, dernier délai ! Voir [Règlement](#) et [INSCRIPTION](#)).



Vous souhaitez contribuer à cet événement fédérateur de la profession ? Sur 1 journée, 2 journées, le matin, l'après-midi ou toute la journée, alors n'hésitez pas à vous manifester par mail : contact@boulangerie56.com ou au : 02.97.46.46.60 (un tableau de présence sera tenu en fonction des réponses).

Des sacs à baguette aux couleurs de l'événement ainsi que des flyers seront distribués dans les boulangeries avoisinantes de Locmaria-Grand-Champ, et si vous souhaitez d'ores et déjà communiquer auprès de votre entourage et de votre clientèle, télécharger [l'affiche de l'évènement](#).

Ensemble, faisons de cet événement un moment mémorable pour tous les amoureux du pain !

AIDES À L'APPRENTISSAGE : décret publié

Les conditions d'accès à l'aide unique aux employeurs d'apprentis et à l'aide exceptionnelle aux employeurs d'apprentis ont été publiées par décret et parues au journal officiel, le 23 février dernier (voir [décret](#)).

En 2025, l'aide financière à l'embauche des apprentis est fixée à : 5.000 € maximum (alors qu'elle était initialement fixée à 6.000 € par contrat).

Toutefois, le montant de l'aide est maintenu à 6.000 € maximum pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap.

Les impératifs budgétaires de l'État ont conduit à cette réduction de l'aide !

COUPE MONDIALE DE BOULANGERIE 2026 : inscription



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie organise la sélection France pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2026 ! Cet événement permettra de désigner l'équipe qui représentera la France, lors de la finale, les 20 et 21 janvier 2026 au Sirha Bake & Snack Européen Paris. La sélection France aura lieu début juin 2025.

Pour participer, les candidats doivent remplir la **fiche d'inscription** [via ce lien](#) (frais : 100 € par candidat) et la retourner à l'adresse mail suivante : leparmentier@boulangerie.org **impérativement avant le 18 avril 2025.**

À noter que le règlement sera fourni aux candidats, dès que possible par la Confédération, et que les candidats s'inscrivent dans une catégorie (Pain - Viennoiserie - Artistique). L'équipe qui représentera la France sera composée des vainqueurs de chaque catégorie.



STAGES 2025 : à Vannes & dans le Finistère

Il est encore possible de s'inscrire aux prochaines sessions, ouvertes à l'ensemble des artisans et aux salariés, organisées au labo-fournil de Vannes et une session dans le Finistère*.

Pour rappel : inscription par simple appel téléphonique au 02.97.46.46.60 et nos services se chargent du montage et du suivi des demandes de prise en charge auprès des organismes de financement tant pour les artisans (FAFCEA, AGEFICE) que pour les salariés (OPCO EP).

	Sessions à venir à Vannes (et 1 dans le Finistère*)	
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	Ilaki TISSIER
Lundi 15 ou Mardi 16 septembre	Les bûches (dates au choix)	Théo JEANNE (collaborateur de Nicolas BARBET)
*Mardi 22 ou Mercredi 23 avril	*Gamme boulangerie-viennoiserie	*Aurélien Le Moullour (en Finistère)

RAPPEL : ADHÉSION A LA FÉDÉRATION

A ce jour vous n'avez pas encore réglé votre cotisation ? Retrouvez le bordereau d'adhésion en pièce jointe. En vous remerciant de bien vouloir régulariser la situation prochainement (règlement par virement ou par chèque – en 1 ou 3 fois) pour éviter toute interruption de nos services.

Une question, besoin d'aide,... ? Nous sommes à votre écoute au 02.97.46.46.60

59 rue Anita Conti
56000 VANNES
Tél : 02.97.46.46.60

Z.A. Beg Runio
17 rue Branly
56530 QUEVEN
Tél : 02.97.05.19.19
contact@boulangerie56.com
www.boulangerie56.com

