

ACTUALITÉ
SOCIALE

ACTUALITÉ SOCIALE : au 1^{er} Mai 2025

Vous trouverez, en pièce jointe, les principales modifications relatives aux cotisations sociales.

TRAVAIL DES SALAIRES LE 1^{ER} MAI : qu'en est-il ?

En date du 10 avril dernier, Madame la Ministre, Catherine Vautrin, a adressé au président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), Dominique Anract, un [courrier](#) relatif au travail du 1er mai. Ce courrier stipule :

- L'absence d'évolution législative sur le travail des salariés le 1er mai ;
- Le chômage du 1^{er} mai est une disposition d'ordre public ne portant que sur les salariés, les boulangeries fonctionnant uniquement avec des non-salariés peuvent ouvrir ;
- Des exceptions sont possibles* dès lors que l'employeur peut démontrer que son activité est indispensable à la continuité de la vie sociale en concourant à un besoin essentiel du public qui ne peut être satisfait autrement. Une note de soutien*, en faveur du travail des salariés le 1er mai, pourra également être transmise par le professionnel en cas d'un éventuel contrôle (*voir : [Dérogations](#)).

La Confédération Nationale préconise aux entreprises de boulangerie-pâtisserie de ne pas faire travailler leurs salariés -surtout les apprentis mineurs- ce 1er mai (hors exceptions*). Dans le cas contraire, les chefs d'entreprise doivent avoir conscience des risques encourus et devront en porter l'entière responsabilité.

Parallèlement une proposition de loi sera déposée afin d'autoriser les entreprises de boulangerie-pâtisserie à faire travailler les salariés le 1er mai, et ce pour les prochaines années. Et au niveau départemental, une rencontre est initiée avec la direction de la DDETS du Morbihan.

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^{ème} 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 (participation offerte sur réservation).

Vous n'êtes Boulangers de France et souhaitez obtenir des informations, n'hésitez pas à consulter 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.

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



RAPPEL DES STAGES : à venir

Profitez des stages technique ou transverse qui vous sont proposés, à notre labo-fournil de 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.
 - **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 organismes de financement tant pour les artisans (FAFCEA, AGEFICE) que pour les salariés (OPCO EP).
- + **Retrouvez le détail des programmes sur** : <https://www.boulangerie56.com/abc-stages/>

Mardi 27 mai	Snacking boulanger (chaud et froid)	Mathieu PAULMERY
Mardi 3 juin	Viennoiserie 2.0	Iñaki TISSIER
Lundi 15 ou Mardi 16 septembre	Les bûches (dates au choix)	Théo JEANNE (collaborateur de Nicolas BARBET)
A venir (2 nd semestre)	Gestion	

UN GUIDE DES BONNES PRATIQUES : sur la RSE



Les services d'AG2R LA MONDIALE et de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française ont réalisé un guide des bonnes pratiques sur la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) à destination des artisans boulangers-pâtisseries.

Cet ouvrage s'inscrit dans la continuité de la seconde édition du prix RSE « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable » qui récompense depuis 2023 quatre artisans boulangers pour leur engagement en matière de RSE et leur contribution aux 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) adoptés par l'Organisation des Nations Unies (ONU). Retrouvez le guide [ici](#)