

Du côté de la formation ...



APPRENTISSAGE - « Ceux qui veulent aller vers la boulangerie, il faut qu'ils y passent une journée »

Le secteur va être particulièrement touché par la crise, explique les sénateurs. « Il faut mettre en place des dispositions pour son maintien ». Par exemple, le sénateur cite ceux qui avaient trouvé une entreprise et qui à cause de la crise ne pourront finalement pas être accueillis, « il faut les accompagner pour qu'ils trouvent une autre entreprise ».

Plus largement les sénateurs souhaitent qu'un soutien soit apporté aux futurs apprentis.

Comme l'organisation de journées en immersion « ceux qui veulent aller vers la boulangerie, il faut qu'ils y passent une journée avant de s'inscrire définitivement en centre de formation ». Une manière de savoir si l'orientation vers laquelle ils se dirigent correspond à leur choix. Par ailleurs, les sénateurs recommandent d'aider financièrement les futurs apprentis « il y a beaucoup de freins financiers pour eux, ils doivent faire face à des charges d'hébergement de mobilité, de restauration sur leur lieu de formation mais aussi de travail », le sénateur propose de mettre à leur disposition des moyens financiers « pour que ce ne soit pas un obstacle au développement de ces formations en France ».

[24 propositions pour répondre aux difficultés de recrutement des entreprises](#)



Nouvelles mesures pour relancer l'apprentissage

En matière d'apprentissage, l'objectif est de « maintenir la dynamique », a expliqué la ministre du Travail le 4 juin (500 000 apprentis, + 16 % entre février 2019 et février 2020).

Après la tenue d'une concertation avec les partenaires sociaux sur l'apprentissage ces deux dernières semaines, elle a annoncé :

- **La revalorisation de l'aide unique versée aux employeurs qui recrutent en apprentissage entre le 1er juillet 2020 et le 28 février 2021**, afin que les entreprises continuent de former des apprentis « même si elles sont dans un moment un peu difficile », a expliqué Muriel Pénicaud.
- **Une aide annuelle de 5 000 € serait ainsi versée à l'employeur pour l'embauche d'un apprenti mineur (première année) et 8 000 € pour un apprenti majeur (jusqu'à 30 ans révolus depuis la réforme de la loi Avenir professionnel) jusqu'au niveau licence (première année).** « **Le coût d'un apprenti sera donc quasi nul la première année** », a poursuivi la ministre. Le dispositif sera ouvert pour toutes les embauches en apprentissage du CAP jusqu'à la licence professionnelle, sans condition pour les entreprises de moins de 250 salariés et sous réserve de respecter l'obligation légale d'embauche de 5 % d'alternants pour les entreprises de plus de 250 salariés— une mobilisation des acteurs territoriaux pour répondre aux demandes d'apprentissage des jeunes. Selon le Ministère du travail, « **un alternant de 20 ans ou moins n'aura aucun coût (salaire et charges sociales) pour l'entreprise.**

Entre 21 et 25 ans, le coût sera de 175 euros par mois ».

Aide unique à l'apprentissage avant le 1 ^{er} juillet 2020 // - ou + de 18 ans	Aide entre le 1 ^{er} juillet 2020 et le 28 février 2021 // - de 18 ans	Aide entre le 1 ^{er} juillet 2020 et le 28 février 2021 // + de 18 ans
1 ^{ère} année : 4125 euros	1 ^{ère} année : 5000 euros	1 ^{ère} année : 8000 euros
2 ^{ème} année : 2000 euros	2 ^{ème} année : 2000 euros	2 ^{ème} année : 2000 euros
Total : 6125 euros	Total : 7000 euros	Total : 10000 euros

- **L'élargissement de l'aide au premier équipement (jusqu'à 500 €) aux ordinateurs et tablettes.** Le ministère souhaite ainsi permettre l'équipement informatique et numérique de l'ensemble des centres de formation d'apprentis afin de garantir la formation à distance de tous les apprentis, notamment lorsqu'ils ne possèdent pas d'équipement informatique personnel ;
- Le gouvernement permettra, à compter de septembre, **aux jeunes qui n'ont pas encore de contrat d'apprentissage de rester inscrits six mois (au lieu de trois mois actuellement) dans le centre de formation avant de trouver un point de chute en entreprise ;**
- **Autres mesures pour les apprentis**

Chaque jeune qui a fait un vœu sur Parcoursup ou Affelnet pour aller en apprentissage se verra offrir au moins une proposition d'apprentissage.

Le dispositif ARME (Activité Réduite pour le Maintien en Emploi) et la formation

Le gouvernement a soutenu les entreprises pendant la crise sanitaire en introduisant des mesures de chômage partiel ainsi qu'un financement des **100% des formations à distance** (et en présentiel depuis la mise à jour de la [FAQ du 4 juin](#)) grâce au dispositif **FNE formation**.

Le gouvernement a décidé de ne pas revisiter le dispositif d'Activité Partielle de longue Durée (APLD) mais un nouvel acronyme a été trouvé : **ARME pour "Activité Réduite pour le Maintien en Emploi"**.

Son objectif est toujours le même : éviter les licenciements en cas de baisse d'activité. Il permettrait aux salariés de conserver leur emploi et aux entreprises de **conserver leurs compétences**.

En pratique, si elles ont moins de travail qu'auparavant, les entreprises peuvent réduire leurs heures de travail. L'État s'engagerait alors à compenser les salaires et la perte d'entreprise, à payer le reste à charge pour que l'employé n'ait aucune différence dans sa fiche de paie.

En contrepartie, l'employeur s'engage à conserver ses équipes et à ne pas supprimer de postes. Ce dispositif semble reprendre exactement **celui qui de l'APLD créé par les partenaires sociaux** mais le choix de changer de nom n'est pas une mauvaise chose car il peut éviter de confondre l'APLD de 2020 avec les précédentes si jamais il y a trop de différences entre les deux systèmes.



Demande de FNE-Formation : les documents à fournir par l'entreprise

Dans une nouvelle version de son document "questions-réponses" sur le FNE-Formation, mise en ligne le 16 juin, le Ministère du Travail détaille les pièces à produire par l'entreprise.

Pour les entreprises ayant des salariés en activité partielle, l'Etat finance via le FNE-Formation, l'intégralité des coûts pédagogiques des formations réalisées. L'ETAT a délégué à l'OPCO-EP, la prise en charge de ce dispositif. Pour en savoir plus, cliquez [ici](#) (se référer aussi au guide d'accompagnement mis en ligne).

Pour être complet, le dossier de demande de financement au titre du FNE-Formation doit comporter les documents suivants :

- la demande de subvention renseignée ;
- la copie de la décision d'autorisation de mise en activité partielle ou courriel de l'agence de services et de paiement (ASP) en cas de validation tacite ;
- la liste des salariés concernés par la demande ;
- la proposition commerciale ou devis détaillé de l'organisme de formation devant contenir les indications suivantes :
 - intitulé de l'action ;
 - objectif et contenu ;
 - durée et période de réalisation ;
 - modalités de déroulement et prix ;

Le Ministère du Travail précise également que "les accords écrits des salariés placés en activité partielle sont conservés par l'entreprise en cas de contrôle a posteriori".

Remarque : le contrat de travail étant suspendu pendant la période d'activité partielle, l'employeur doit recueillir l'accord écrit du salarié pour le suivi de la formation.

La reprise de l'activité a des conséquences sur la formation du salarié qui sort de l'activité partielle.

Le Ministère du Travail confirme que la formation reste prise en charge par le FNE-Formation. Il ajoute dans cette nouvelle version du questions-réponses "y compris si la sortie d'activité partielle concerne toute l'entreprise".

La formation peut être suivie sur le temps de travail (le salarié est alors payé à 100 % par l'employeur, étant en temps de travail effectif) ou hors temps de travail si le contexte de l'entreprise l'impose. L'accord du salarié est alors indispensable.

Si la formation est interrompue, l'aide du FNE-Formation est revue au prorata du temps de formation accompli.



Devenez vite Boulanger de France !

Cette marque distinctive, créée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, déjà adoptée par des centaines d'artisans boulangers, est fondée sur **le respect de la fabrication maison qui est notre raison d'être, notre fierté et notre avenir**. Vous avez certainement reçu le

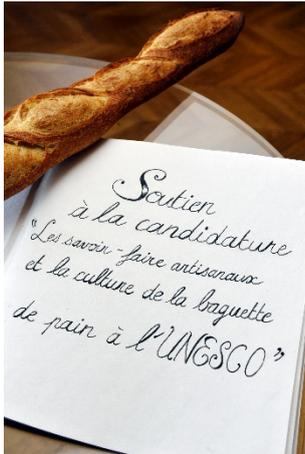
courrier du Président Anract à ce sujet dans votre boîte aux lettres

Chacun(e) d'entre vous peut devenir Boulanger de France :

- **Devenir Boulanger de France est rentable**, quel que soit votre niveau d'activité. Cette rentabilité nécessite parfois des astuces d'organisation que nous connaissons, que nous avons testées et que nous vous donnerons. Remarquez que ceux qui vous incitent à vous éloigner du fait maison sont ceux qui y trouvent leur intérêt.
- **Devenir Boulanger de France est accessible à tous** : le coût quotidien est inférieur au prix d'une demi-baguette (pour ceux qui adhèrent à une fédération départementale). Ce coût rémunère au plus juste les supports de communication et surtout l'organisme de certification, indispensable caution pour être crédible aux yeux de nos clients.
- **Devenir Boulanger de France est indispensable**. Hélas, nous sommes tellement copiés que nos clients ont du mal à repérer les artisans boulangers qui fabriquent eux-mêmes. La marque Boulanger de France nous distingue et nous valorise.
- **Devenir Boulanger de France est admirable et admiré**. Dès que nous avons lancé l'idée de Boulanger de France, les médias ont unanimement salué notre initiative, les consommateurs interrogés nous soutiennent tout comme les responsables locaux et nationaux. Nos collègues qui attendaient impatiemment un nouvel élan de notre métier confirment leur satisfaction.

En **octobre**, nous lancerons une vaste **campagne de publicité** vers le grand public. Vous avez tout le temps d'obtenir votre certification d'ici là. **Alors rejoignez-nous !**

En savoir plus sur : www.boulangerdefrance.com et www.facebook.com/boulangerdefrance



Appel à soutiens – Candidature de la baguette à l'UNESCO

Candidature « Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Depuis l'inscription à l'Inventaire national obtenue fin 2018, la préparation de l'étape « UNESCO », comprend trois chantiers principaux (mesures de sauvegarde, enquête anthropologique et **lettres de soutien**).

Afin que la candidature ait le plus de chance d'être reconnue par l'UNESCO, elle doit être accompagnée du plus grand nombre de soutiens possibles. **La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française compte sur vous !**

La France devra transmettre sa candidature à l'UNESCO d'ici mars 2021.

Boulangères, Boulangers, nous avons besoin de vos lettres de soutien pour accompagner cette candidature.

Comment agir ?

Votre témoignage est personnel, il n'y a aucun modèle à suivre. Racontez-nous vos souvenirs d'enfance, anecdotes et autres points de vue liés à la baguette de pain.

Les éléments à faire obligatoirement figurer :

- Date et lieu
- Objet : soutien à la candidature de la baguette à l'UNESCO
- À l'attention de : M. Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
- Votre nom, votre prénom, votre qualité et votre signature en bas de lettre

La lettre peut être manuscrite ou tapée à l'ordinateur.

Pour l'envoyer par e-mail :

- Si vous avez un scanner, envoyez votre lettre signée par scan
- Si vous n'avez pas de scanner, envoyez votre lettre au format Word ou en corps de mail avec une photo de votre signature.

Envoyez le tout à : unesco@boulangerie.org

Pour l'envoyer par courrier postal :

Envoyez votre lettre signée à l'adresse suivante : CNBPF/Unesco - 27 avenue d'Eylau 75016 Paris.



Kit COVID des boulangers-pâtisseries : un kit clé en main pour adapter les boulangeries aux mesures sanitaires - une initiative proposée par AG2R LA MONDIALE (réalisation - agence Okoni, spécialisée en design)

L'espace de votre boulangerie se trouve saturé d'informations et messages variés, c'est pourquoi, les dispositifs de distanciation sociale doivent trouver leur place en fonction des espaces disponibles et équipements déjà existants. Durant le confinement, des outils temporaires ont certes été aménagés tant bien que mal afin **de protéger vos salariés mais aussi de rassurer vos clients**. C'est pourquoi, à l'**initiative d'AG2R LA MONDIALE**, vous est

proposé un dispositif à plusieurs niveaux :

- **Un Guide Boulanger** qui permet de faire le point sur l'existant et de s'approprier les outils les plus adaptés mis à disposition.
- **Un Guide Boutique** : un catalogue d'éléments prêts à imprimer et leurs recommandations associées.
- **Un Guide labo** composé d'une panoplie d'affiches et supports prêts à imprimer, permettant de scénographier les mesures sanitaires de façon légère, pédagogique et adaptable à chaque espace.

Pour chacun de ces guides, très complets, des outils proposés, des tutoriels simples à mettre en œuvre, des affiches, ou des kits à monter.

Chaque guide présente plusieurs dispositifs à adapter, à la carte, en fonction du type de boulangerie et des espaces disponibles.

Une panoplie d'affiches et supports sont prêts à imprimer, permettant de scénographier les mesures sanitaires de façon légère. Les formats s'adaptent aux possibilités minimales d'impression.

Ce kit clé en main, très attractif graphiquement, est disponible, en ligne sur le site internet www.boulangerie.org, rubrique [Communiquer](#).



Guide pratique sur les mesures d'accompagnement à destination des artisans boulangers-pâtisseries

La CNBPF met à jour le **Guide pratique sur les mesures d'accompagnement à destination des artisans boulangers-pâtisseries** pendant la période de pandémie du Covid.19.

Cet outil vous informe sur les **domaines** : **social** (chômage partiel, arrêt de travail, report de cotisations, apprentissage, ...), **fiscal** (report d'impôts, ...), **aides** (fonds de solidarité, prêts garantis par l'Etat, demande de report de loyers au bailleur, ...).

Le guide est accessible via ce lien : [Guide pratique](#)

Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre groupement professionnel qui sera en mesure de vous guider et de vous apporter des compléments d'information.



Devenir Boulanger, le nouveau Manuel de référence en 2020

Déjà connu des professionnels, cet ouvrage a, depuis 2004, fait ses preuves. De nombreux boulangers ont appris leur métier grâce à ce livre et seront ravis de se plonger dans un univers renouvelé avec cette nouvelle édition.

Cet ouvrage, à destination des personnes en formation, du CAP au Brevet de Maîtrise, a été revu de A à Z. Il concentre toutes les connaissances pratiques nécessaires, des recettes jusqu'à la réglementation, pour pouvoir exercer le métier.

Des Champions de France, Champions du Monde, des Meilleurs Ouvriers de France comme Mickaël Chesnouard, Sébastien Chevallier, Bruno Cormerais, ... ont accepté de livrer leurs recettes personnelles dans le livre, qui seront également accessibles en vidéos sur le site internet dédié (*en cours de réalisation*).

Cette nouvelle édition ouverte, ludique et interactive, a permis d'en réduire sa pagination pour qu'elle soit plus agréable à transporter.

Avec le développement du digital dans la profession, cette **nouvelle édition augmentée** contient des repères qui permettront d'accéder au site internet dans lequel seront largement disponibles des vidéos, des photos, des schémas, des interviews et des liens d'autres contenus pour un apprentissage augmenté. Ce site bénéficiera de mises à jour régulières qui permettront de suivre l'évolution de la profession.

Le livre et le site sont en cours de construction. Il vous faudra patienter jusqu'en septembre pour le recevoir. Nous ne manquerons pas de vous prévenir de leur parution.

