



La 2e édition du concours national de la Meilleure Galette aux Amandes approche

Le concours se tiendra de nouveau au Campus des Métiers et de L'Artisanat de Joué-lès-Tours les 4 et 5 décembre. La remise des prix se fera au prestigieux Château Royal d'Amboise, le 5 décembre 2023.

20 candidats ayant remporté les sélections départementales puis régionales auront 6 heures, répartis sur 2 jours, pour concevoir deux galettes aux amandes, d'un diamètre de 30 cm.

Pour en savoir plus, consultez régulièrement notre rubrique « Actus concours » sur boulangerie.org

Les résultats du 2e Master du Meilleur Pain au Chocolat

Le 30 octobre, 42 candidats ont déposé leurs pains au chocolat sur le prestigieux Salon du Chocolat à Paris. Ils devaient être identiques, peser entre 55 et 65 grammes (poids cuit) et être apportés dans un contenant neutre fermé sans identification extérieure. Les pains au chocolat ont été évalués par un jury de professionnels et de journalistes sur la cuisson, la brillance, l'aspect visuel, le goût, le fondant, le feuilletage.

Le podium de cette 2ème édition :

- 1er - Sylvain BELOUIN (région Pays de la Loire)
- 2ème - Sigamani SUGEETHARAN (région Île-de-France)
- 3ème - Frédéric HUBERT (région Grand Est)



Découvrez les noms de l'ensemble des finalistes [ici](#)

Les combats de la CNBPF

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française représente et défend les intérêts généraux, matériels et moraux des artisans boulangers pâtisseries.

Elle a ainsi mené plusieurs combats en faveur de l'image de la profession, des boulangeries artisanales ou encore de la santé publique afin d'assurer la représentativité et la pérennité du secteur.

Découvrez-les [ici](#)



La baguette à l'Unesco fête sa première année

Ses savoir-faire artisanaux et sa culture avaient été inscrits le 30 novembre 2022 au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Cette reconnaissance internationale valorise et préserve la richesse des savoir-faire et pratiques sociales de ce joyau de la gastronomie française.

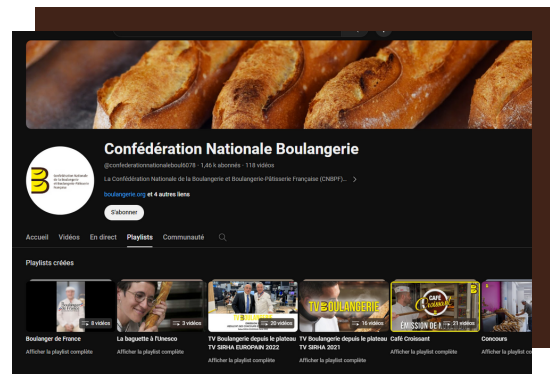
Pour en savoir plus, consultez notre page dédiée [ici](#)



Découvrez la chaîne YouTube de la CNBPF

Émissions Café Croissant dédiées à l'actualité de la profession, reportages sur nos différents concours, tables rondes thématiques, témoignages Boulanger de France, baguette à l'Unesco et bien d'autres vidéos encore vous attendent sur notre chaîne YouTube.

Abonnez vous à la chaîne « **Confédération Nationale Boulangerie** » à retrouver [ici](#)



Approche de la date limite pour l'inscription au compte AT/MP

La notification dématérialisée du taux de cotisation accidents du travail et maladies professionnelles (AT/MP) est obligatoire, depuis le 1er janvier 2022, pour toutes les structures qui relèvent du régime général de la Sécurité sociale, quels que soient leur forme et leur effectif.

Chaque entreprise doit être inscrite au compte AT/MP sur le site net-entreprises.fr

La date limite pour s'inscrire au compte AT/MP est le 11 décembre 2023. Sur la page Ameli, la procédure d'inscription est expliquée.

Le prix « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable »

La Confédération Française de la Boulangerie-Pâtisserie Française et AG2R LA MONDIALE, ont conjointement décidé de créer un prix afin de distinguer la ou les boulangeries les plus engagées dans le développement durable. Ce prix vise à récompenser les artisans les plus exemplaires dans leur contribution aux objectifs de développement durable et s'attache ainsi à promouvoir la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein de la profession.

Ce trophée sera remis le 20 décembre.

Retrouvez toutes les informations de vos régimes de prévoyance et frais de santé de votre profession sur [AG2R LA MONDIALE](#)

