



4e édition du Trophée « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable »

La 4e édition du Trophée « **Ma boulangerie, engagée dans le développement durable** » est lancée !

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française en partenariat avec AG2R LA MONDIALE, ce concours met à l'honneur les artisans qui s'engagent concrètement en faveur d'une boulangerie plus responsable.

Trois catégories sont proposées : « Boulanger Responsable », « Boulanger Employeur Vertueux » et « Boulanger du Savoir-Faire Durable ». Un Trophée d'excellence « Boulangerie engagée » récompensera également une démarche RSE globale et innovante.

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 2 novembre 2026. La remise des Trophées se tiendra le 26 novembre 2026 au salon des Maires à Paris.

Pour candidater : <https://forms.cloud.microsoft/e/GE1eKgBPaf>

Fonds de dotation - Remise des prix de la Bourse Nutella

Le 10 septembre dernier, les 14 lauréats de la première édition de la Bourse Nutella ont été récompensés lors d'une cérémonie organisée au Village International de la Gastronomie, à Paris, en présence de représentants de la Confédération et de Ferrero.

Intégrée au Fonds de dotation pour le développement de la boulangerie-pâtisserie artisanale de la Confédération, cette bourse "Nutella" a pour objectif d'accompagner les artisans dans leurs projets de création ou de reprise d'une boulangerie-pâtisserie.

Pour cette première édition, 70 000 € ont été attribués, soit 5 000 € par projet. Félicitations aux 14 lauréats et merci à Nutella pour son soutien et son engagement aux côtés de la profession !



Cérémonie des Rabelais

Le 23 septembre, salle Gaveau, s'est tenue la soirée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, organisée par la CGAD présidée par Dominique Anract pour promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation.

Cette édition a réuni 38 jeunes talents dans 13 catégories.

Parmi eux, trois jeunes de la catégorie boulangerie ont été mis à l'honneur : **Adeline Fromageau**, Trophée de la Vente 2025, ainsi que **Maxime Riondet** et **Rudy Lavigne**, lauréats du MJB 2025 et également MAF.

Une belle soirée qui met en lumière leurs parcours, leurs compétences et leurs qualités humaines, et contribue à valoriser nos métiers et à susciter de nouvelles vocations.

Concours Général Agricole du Pain de campagne

Le concours du Pain de campagne aura lieu les 26 et 27 novembre à l'EBP. La CNBPF adresse au candidat régional et à sa fédération le lien d'inscription.

Le candidat crée son compte puis s'inscrit au concours avant le 4 novembre et règle les frais d'inscription. Une confirmation lui est ensuite adressée.

Les 26 et 27 novembre, il se présente à l'EBP avec ses matières premières pour réaliser ses pains de campagne. La remise des médailles se déroulera du 27 février au 7 mars 2027, à l'occasion du Salon international de l'agriculture.



Les différents taux de TVA appliqués aux produits alimentaires de boulangerie-pâtisserie artisanale

La plupart des produits alimentaires (liste non exhaustive) vendus sont soumis au taux réduit de 5,5% :

- Produits de panification ;
- Produits de viennoiserie ;
- Produits de pâtisserie sucrée ;
- Glaces conditionnées non destinées à une consommation immédiate ;
- Formule repas (produits à 5,5 %) ;
- Boissons sans alcool (bouteille, brique, canette...).

A noter que ces produits sont soumis au taux de 10 % dès lors qu'ils sont consommés sur place dans un espace dédié (CGI, art. 279).

Les produits vendus en vue de leur consommation immédiate sont soumis au taux de 10 % :

- Boissons sans alcool (gobelets, verres en plastiques, tasses en carton...) ;
- Produits salés traditionnellement vendus en boulangerie-pâtisserie (ex : quiche, tarte salée, hot-dog, croque-monsieur, friand, pizza, crêpe sucrée ou salée...)
- Sandwichs ;
- Salades salées ou sucrées avec assaisonnement ;
- Glaces en cornet, en petit pot (moins de 200 ml) ou esquimaux.
- Formule repas (produits à 5.5% et 10%) : si la ventilation n'est pas effectuée, la totalité de la facture est soumise au taux de TVA le plus élevé.

Les boissons alcoolisées sont soumises au taux de 20 %.

Enfin, en ce qui concerne le chocolat, des taux de TVA spécifiques sont appliqués en fonction du poids et de leur nature.

Par principe, l'article 278-0 bis du Code général des impôts, soumet au taux normal de 20 % les chocolats et tous produits composés de chocolat ou de cacao.



Humidité, moisissures, pertes de produits : **BIOCOLD PROCESS** accompagne les boulangers-pâtisseries

Nouveau partenaire officiel de la CNBPF, BIOCOLD PROCESS accompagne depuis près de 30 ans les professionnels des métiers de bouche dans l'amélioration de l'hygiène et de la conservation de leurs produits.

Sa technologie agit dans les chambres froides, vitrines et meubles réfrigérés afin de réguler l'humidité, limiter la condensation, le givre ainsi que le développement des moisissures et des bactéries. Les bénéfices observés par les utilisateurs sont concrets : meilleure conservation des pâtisseries fraîches et des fruits, diminution des pertes pouvant atteindre jusqu'à 50 % sur certains produits sensibles, amélioration de l'aspect visuel des fabrications et gain de temps consacré au nettoyage et au tri des produits.

Présent partout en France grâce à son réseau de proximité, BIOCOLD PROCESS accompagne les artisans boulangers-pâtisseries au plus près de leurs besoins.

En savoir plus : [BIOCOLD PROCESS](#)

Une garantie assistance, pour qui ?

Elle s'adresse aux salariés, anciens salariés, leurs ayants droit et également aux travailleurs non salariés et leurs ayants droit affiliés au régime frais de santé.

Une garantie assistance, pourquoi ?

Elle vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

Quand intervient l'assistance ?

Lors d'événements de vie tels que le voyage privé et professionnel, la maternité, l'hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire, la maladie redoutée, le décès.

Un seul numéro depuis la France ou l'étranger : + 33 1 41 85 82 84 (prix d'un appel local) 24/24 - 7j/7

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](#)

