

13^e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie

La 13^{ème} édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie s'est tenue les 20 et 21 janvier lors du salon Sirha Bake & Snack à Paris. Cette édition a été remportée par l'équipe de la Corée du Sud. La deuxième place revient à l'équipe de Taipei Chinois, et la France monte fièrement sur la troisième marche du podium.

Toutes nos félicitations à l'équipe de France, composée de Corentin Molina, Yannis Thouy et Yann Raimondo, coachée par Xavier Honorin. Leur talent, leur rigueur et un travail exemplaire ont marqué la compétition.



Cérémonie des vœux de la profession au Palais de l'Elysée

La cérémonie des vœux de la profession s'est déroulée le 5 janvier dernier au Palais de l'Elysée. La galette républicaine, qui se tient chaque année, depuis 50 ans, à l'Elysée, a été célébrée, en présence d'Emmanuel Macron. Le Président de la CNBPF, Dominique Anract, a conduit une délégation composée, de présidents de nos groupements professionnels, de lauréats des concours, de partenaires et de personnalités. Étaient également présents les Meilleurs Ouvriers de France et Meilleurs Apprentis de France, des Rabelais des jeunes talents de la gastronomie CGAD, les lauréats des WorldSkills, ainsi que des élèves de lycées professionnels.



Aides à l'embauche d'apprentis 2026

En 2026, faute de Loi de finances, les aides à l'embauche d'apprentis relèvent du Code du travail. Pour les contrats signés à partir du 1er janvier 2026 :

- **Entreprises <250 salariés** : 5 000 € pour un apprenti en CAP, bac pro (niveaux 3/4) ou niveau 5 en outre-mer (attention BM niveau 5 donc non éligible).
- **Apprenti handicapé** : 6 000 € (cumulable avec autres aides). Attention : uniquement pour les contrats 2026, entreprises <250 salariés, niveaux de diplôme stricts.



Bilan du Sirha Bake & Snack 2026

Le **Sirha Bake & Snack**, salon des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et du snacking, s'est tenu du 18 au 21 janvier 2026 à Paris - Porte de Versailles. La CNBPF était présente avec ses co-exposants lors de cette édition qui a incarné la boulangerie française en pleine transformation. Nos artisans boulangers et des formateurs de l'INBP ont également occupé notre espace fournil avec des créations gourmandes : tartes au sucre, pains, viennoiseries, cookies, etc.

Cette édition fut un véritable succès : 35 500 professionnels (+11 %), 15 % de visiteurs internationaux, 450 exposants et marques, plus de 210 médias présents, 80 masterclasses et talks, et 7 concours nationaux et internationaux, dont la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Ecoles. **Rendez-vous en janvier 2028 pour la 27^e édition.**





L'Essentiel des bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie-Pâtisserie

Cet article a pour objet de porter à votre connaissance la réalisation de ***L'Essentiel des bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie-Pâtisserie***.

Pour rappel, la profession a rédigé un Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en pâtisserie, validé en 1997. Ce texte, devenu obsolète, a été déréféré en 2025. Des travaux ont alors été menés avec les services de l'administration pour mettre à jour ce GBPH, au regard de l'évolution de la réglementation afférente à l'hygiène mais l'Administration n'a pas validé ce guide.

Un ouvrage synthétique intitulé « *L'Essentiel des bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie-Pâtisserie* » a donc été rédigé afin de faciliter l'appropriation du GBPH et sa mise en œuvre au quotidien, en y présentant les principaux points du guide accompagnés de fiches outils. Au vu de l'ampleur des contrôles hygiène en entreprises de boulangerie, l'Essentiel permet d'apporter à chaque professionnel, tant au chef d'entreprise qu'à ses salariés, un instrument utile à la maîtrise de ses activités de boulangerie et de pâtisserie au bénéfice des consommateurs.

Pour obtenir *L'Essentiel des bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie-Pâtisserie*, veuillez vous rapprocher de votre groupement départemental.

Un fonds d'action sociale santé pour vos salariés

Le régime frais de santé conventionnel prévoit un fonds d'action sociale dédié pour venir en aide aux salariés faisant face à une situation difficile de santé.

Ce fonds peut être sollicité à la demande de vos salariés suite à un important reste à charge lié à un accident grave, une hospitalisation de longue durée, des dépassements d'honoraires, des actes dentaires élevés, une longue maladie.

Pour constituer un dossier, les démarches sont simples, il suffit de remplir le formulaire disponible sur le site, de joindre les documents demandés et de transmettre les justificatifs des frais de santé.

Retrouvez toutes les informations sur **AG2R LA MONDIALE**

