

---

### Taxe d'apprentissage 2022 : soutenez l'Artisanat !



D'ici au 31 mai, les entreprises assujetties vont devoir verser le solde de la taxe d'apprentissage (13 %) à un établissement ou organisme qui favorise l'apprentissage et l'orientation des jeunes. Cette contribution est la seule pour laquelle le choix du bénéficiaire est possible : **versez "utile" en optant pour les écoles spécialisées dans la Boulangerie Pâtisserie.**

---

### 50<sup>ème</sup> Concours International UIBC des Jeunes Boulangers



Tous avec l'Equipe de France des Jeunes Boulangers qui nous représentera lors du 50<sup>ème</sup> Concours International UIBC des Jeunes Boulangers du **8 au 11 Juin 2022 à BERLIN.**  
Le thème du concours sera la Nature  
Belle compétition à tous...

---

### Prévention : votre programme Coaching des Allergies REspiratoires (CARE)



Au 1<sup>er</sup> janvier 2022, votre profession a souhaité accompagner les adhérents au régime frais de santé de la boulangerie artisanale en mettant en place, en partenariat avec Medialane et avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE, un accès au programme CARE.

Le programme CARE est un dispositif individuel et personnalisé destiné aux personnes concernées par **les allergies respiratoires pouvant être liées aux poussières de farine.**

Adapté aux métiers de la boulangerie artisanale, ce programme de prévention aide

à :

- mieux connaître et comprendre les allergies respiratoires ;
- mieux se protéger ;
- mieux gérer son souffle ;
- maîtriser son environnement intérieur.

**Ce programme d'accompagnement est intégralement pris en charge par votre complémentaire santé.**

Comment participer au programme ? Envoyez Nom (espace) Prénom (espace) par SMS au 07 55 53 78 34

Vous souhaitez en savoir plus sur le programme ? Rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](https://www.ag2r-la-mondiale.com)

---

## **Rupture conventionnelle : l'importance de bien remettre un exemplaire de la convention au salarié**

La rupture conventionnelle est un mode de rupture où l'employeur et le salarié conviennent d'un commun accord des conditions de rupture du contrat de travail à durée indéterminée.

Un arrêt rendu par la chambre sociale de la Cour de cassation, le 16 mars 2022 ([Pourvoi n°20-22.265 | Cour de cassation](#)) rappelle l'obligation pour l'employeur de remettre un exemplaire de la convention au salarié. En effet, cela garantit le libre consentement du salarié et lui permet d'exercer son droit de rétractation en connaissance de cause.

En l'espèce, un salarié conclut une rupture conventionnelle avec son employeur, après 14 ans d'ancienneté. L'employeur ne lui remet pas d'exemplaire de la convention de rupture conventionnelle.

Le salarié considère que, sans remise d'exemplaire de la convention, son consentement n'était pas libre. Il saisit les juridictions prud'homales pour demander que la rupture conventionnelle produise les effets d'un licenciement sans cause réelle et sérieuse.

N'ayant pas obtenu satisfaction, il saisit la Cour d'appel qui le déboute de sa demande.

En effet, la Cour d'appel se fonde sur le fait que le salarié connaissait le déroulement de la procédure, les délais à respecter, les documents à établir et à remettre. Ainsi selon elle, le salarié ne pouvait ignorer bénéficier d'un délai de 15 jours pour se rétracter et son consentement était éclairé.

Le salarié se pourvoit alors en cassation.

La Haute juridiction rappelle les textes légaux et la jurisprudence selon lesquels :

- **la remise d'un exemplaire de la convention de rupture au salarié est nécessaire** pour que chacune des parties puisse demander l'homologation de la convention et pour garantir le libre consentement du salarié, en lui permettant d'exercer ensuite son droit de rétractation en connaissance de cause ;
- **le défaut de remise d'un exemplaire au salarié implique la nullité de la convention de rupture ;**
- **en cas de contestation, c'est à l'employeur de prouver qu'un exemplaire a été remis au salarié.**

Or, dans le cas présent, l'employeur ne démontre pas avoir remis un exemplaire de la convention de rupture conventionnelle au salarié. Ainsi, même si l'employeur rapporte des éléments révélant que le salarié connaissait toutes les étapes de la procédure de rupture conventionnelle, la Cour d'appel ne pouvait faire abstraction de ce défaut de remise.

La chambre sociale de la Cour de cassation casse donc l'arrêt rendu par la Cour d'appel.

### ***Application de cette jurisprudence au secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie***

*Dans le cadre d'une procédure de rupture conventionnelle, l'employeur doit impérativement :*

- *remettre un exemplaire de la convention de rupture au salarié.*

---

## **Smic horaire : 10,85 euros bruts à compter du 1<sup>er</sup> mai 2022**

Le taux du Smic est porté à 10,85 euros à compter du 1<sup>er</sup> mai 2022 (au lieu de 10,57 euros bruts depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022), soit une augmentation de 2,65% due au niveau de l'inflation.

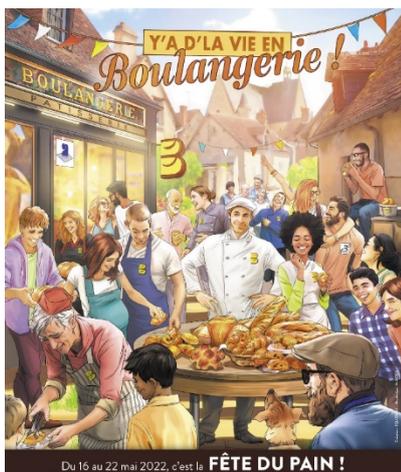
Cette revalorisation du Smic a été annoncée par Elisabeth BORNE, la ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion dans un communiqué en date du 15 avril 2022.

[cp - smic - revalorisation de 2 65 a compter du 1er mai 2022.pdf \(travail-emploi.gouv.fr\)](#)

---

---

## Du 16 au 22 mai... c'est la Fête du Pain !



Pour sa 25<sup>ème</sup> édition nationale, la Fête du Pain se tiendra du lundi 16 au dimanche 22 mai !

Le thème retenu est celui de la **transmission du savoir-faire artisanal**. Un savoir-faire unique, des traditions boulangères qui se transmettent de génération en génération ... Un slogan : **Y'a d'la vie en Boulangerie !** Un **visuel coloré à apposer en vitrine**, de bonnes idées ... que la Fête commence !

**Vous êtes boulangère, boulanger et vous cherchez de l'inspiration pour organiser une opération dans votre boutique ou même hors boulangerie ?** Vous trouverez quelques conseils et idées « pour faire la fête » [sur notre page Facebook](#).

Cette page permet de créer le lien avec les nombreux publics présents sur Internet et de les informer en temps réel sur les différents événements qui se déroulent au sein de la profession. Cette page est aussi la vôtre, celle des artisans boulangers. **Informez-nous de vos initiatives « Fête du Pain »**, qu'il s'agisse d'opérations hors boulangerie mais aussi des actions conduites dans les magasins ! Pour ce faire, adressez-nous sans plus attendre les dates des événements ainsi qu'un descriptif des actions prévues par message privé sur la

page [Facebook de la Confédération](#) ou au service [Communication de la CNBPF](#). Signalez-nous vos publications sur les réseaux sociaux, nous pourrions ainsi les partager et accroître leur visibilité.

**Vous faites la Fête du Pain, faites-le savoir !**

---

## Café croissant



« Café Croissant », la Web TV dédiée aux actualités de la boulangerie-pâtisserie.

Vous tenir informé de tout ce qui concerne votre profession, c'est l'une des raisons premières de la Confédération !

Un support d'informations complémentaire au journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, des émissions, mêlant plateau et reportages. Des reportages et interviews sur des actualités et événements récents compléteront l'émission mensuelle. **Café Croissant : votre Web TV, boulangère, boulanger !** **Chaque premier lundi du mois**, c'est LE rendez-vous à ne pas manquer diffusé sur la chaîne YouTube de la Confédération ! [Voir l'épisode de mai](#).

---

## On compte sur vous !

N'hésitez pas à nous envoyer vos vidéos d'événements liés au secteur à : [cafecroissant@boulangerie.org](mailto:cafecroissant@boulangerie.org)

---

## Boulangier de France : la marque des artisans engagés + photo FV



Être Boulangier de France, c'est respecter une série d'engagements contrôlés par un organisme de certification : **Bureau Veritas**. La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères est fondamentale pour qu'un artisan boulanger-pâtisseries puisse devenir Boulangier de France. L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale pour rendre la profession plus forte. En résumé, Boulangier de France incarne ainsi un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs.

Vous souhaitez devenir Boulangier de France ? Rendez-vous sur <http://www.boulangierdefrance.org>

---

---

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

---