

Indemnité de départ à la retraite



Par la signature de l'avenant n° 126 à la convention collective, les partenaires sociaux ont décidé d'améliorer le régime indemnité de départ à la retraite à compter du 1^{er} janvier 2022.

Ainsi, les paliers d'indemnisation ont été modifiés.

Pour rappel, les salariés ayant au moins 10 ans d'ancienneté dans la profession peuvent bénéficier d'une indemnisation versée par leur employeur qui varie en fonction de l'ancienneté dans la profession.

Désormais, le salarié devra terminer sa carrière dans la boulangerie-pâtisserie et avoir travaillé pendant une durée de 2 ans dans la période de 5

ans précédant le départ en retraite.

En tant qu'employeur, vous devez transmettre à AG2R Prévoyance, gestionnaire, l'ensemble des pièces constituant le dossier indemnité de départ à la retraite. Après étude du dossier, AG2R Prévoyance règle l'indemnité à l'entreprise pour règlement au salarié.

Pour en savoir davantage, rendez-vous sur le site [AG2R LA MONDIALE](https://www.ag2r-mondiale.com)

FAF CEA – conditions de prise en charge

FAFCEA
14, rue Chabouat
CS812 34
75139 Paris Cedex 03
Tél : 01 53 01 05 22
Site internet :
www.fafcea.com

VOUS ÊTES :

- CHEF D'ENTREPRISE EXERCANT UNE ACTIVITÉ MANUELLE

VOUS POUVEZ AINSI BÉNÉFICIER D'UNE FORMATION FINANCÉE PAR LE FAFCEA

PROFITEZ-EN POUR :

- DÉVELOPPER VOS COMPÉTENCES
- ACQUISIR DE NOUVEAUX SAVOIRS
- ACQUISIR DE NOUVEAUX SAVOIRS
- ACQUISIR DE NOUVEAUX SAVOIRS

POUR VOS BÉNÉFICIAIRES, PRENEZ CONTACT AVEC NOTRE GROUPEMENT PROFESSIONNEL DE FORMATION.

La formation professionnelle continue est un **enjeu essentiel de la gestion et du développement des entreprises** et elle constitue une problématique commune aux chefs d'entreprise relevant du secteur de l'Artisanat. Le Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'entreprise exerçant une activité artisanale, créé en janvier 2008, a pour mission d'**organiser**, de **développer** et de **promouvoir la formation** des chefs d'entreprises artisanales ainsi que celle de leurs conjoints collaborateurs ou associés, de leurs auxiliaires familiaux et, pour l'exercice de leurs responsabilités, de ceux d'entre eux qui ont la qualité d'élus des Organisations Professionnelles. Le FAFCEA participe au financement de cette formation.

Pour l'année 2022, le Conseil d'Administration a décidé de reconduire les conditions de prise en charge de 2021 ; vous pouvez les retrouver en ligne : [Demande de prise en charge](#)

Formalités des entreprises

Le Gouvernement a lancé le 1^{er} janvier le site [formalites.entreprises.gouv.fr](https://www.formalites.entreprises.gouv.fr) pour simplifier les formalités administratives des professionnels Celui-ci mutualise les ressources d'une dizaine de sites internet afin de simplifier et de centraliser les démarches des entreprises.

Lien : <https://www.economie.gouv.fr/formalites-entreprises-simplifier-formalites-administratives-professionnels>

46^{ème} édition des WorldSkills



Les Finales nationales de la 46^{ème} édition de la Compétition des Métiers WorldSkills se sont déroulées du 13 au 15 janvier à Lyon Eurexpo. Pendant 3 jours, 600 jeunes champions régionaux se sont affrontés au cours d'épreuves intenses dans 64 métiers différents afin de se démarquer grâce à l'excellence de leur savoir-faire et gravir les marches du podium national. **Pour la boulangerie on comptait 9 compétiteurs et un expert-métier, Jean-Luc Chapuis.**

Parmi ces médaillés se trouvent les membres des futures Équipes de France des Métiers. L'une défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

Les lauréats pour la catégorie boulangerie sont **Antoine PARIS, Théo FERCHAUD et Emile JEANNENOT.**

Antoine représentera la France à Shangai aux WorldSkills en octobre 2022, Théo représentera la France à St Pétersbourg aux EuroSkills en 2023, Emile est suppléant.

Un grand bravo à tous les participants !

Pour en savoir davantage sur cette belle compétition : <https://fnat46.worldskills-france.org/>

Nouveau report des visites médicales

L'article 10 de la [LOI n° 2022-46 du 22 janvier 2022 renforçant les outils de gestion de la crise sanitaire et modifiant le code de la santé publique \(1\) - Légifrance \(legifrance.gouv.fr\)](#) autorise à nouveau le report de certaines visites médicales du salarié.

A noter : Le médecin du travail peut décider de maintenir les rendez-vous lorsqu'il l'estime indispensable en raison de l'état de santé du travailleur ou des caractéristiques de son poste de travail. Ces reports ne s'opposent pas à l'embauche ou à la reprise du travail du salarié.

Concernant les visites médicales arrivant à échéance pour la première fois

Le report des visites dont la date d'échéance est comprise entre le 15 décembre 2021 et le 31 juillet 2022 est possible dans la limite d'un an et concerne :

- la visite médicale d'information et de prévention et son renouvellement, y compris pour les salariés temporaires et en CDD ;
- l'examen médical d'aptitude d'embauche et périodique (pour les salariés exposés à des risques particuliers pour leur santé ou leur sécurité ou pour celle de leurs collègues), y compris pour les salariés temporaires et en CDD.

Concernant les visites médicales ayant déjà fait l'objet d'un report

Le report des visites dont la date de report est comprise entre le 15 décembre 2021 et le 31 juillet 2022 est possible dans la limite de 6 mois supplémentaires et concerne :

- la visite médicale d'information et de prévention et son renouvellement, y compris pour les salariés temporaires et en CDD ;
- l'examen médical d'aptitude d'embauche et périodique (pour les salariés exposés à des risques particuliers pour leur santé ou leur sécurité ou pour celle de leurs collègues), y compris pour les salariés temporaires et en CDD ;
- l'examen médical avant le départ à la retraite pour les salariés exposés à des facteurs de risque.

Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de la Covid-19 (mise à jour le 25 janvier 2022)

Le Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de la Covid-19 est un document de référence pour assurer la santé et la sécurité des salariés et la poursuite de l'activité économique.

Il a été mis à jour le 25 janvier 2022 pour prendre en compte le fort rebond épidémique.

Les principales évolutions de cette nouvelle version portent sur l'application du pass vaccinal pour les personnels intervenant dans certains établissements recevant du public et la gestion des cas contact.

A noter : Les boulangeries disposant d'un espace de restauration sur place, en intérieur ou en extérieur et les salons de thé qui étaient soumis au pass sanitaire, sont également soumis au pass vaccinal. Doivent ainsi présenter leur pass vaccinal : les salariés intervenant dans cet espace et les clients consommant sur place.

Téléchargeable ici : [protocole-nationale-sante-securite-en-entreprise.pdf \(travail-emploi.gouv.fr\)](https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-nationale-sante-securite-en-entreprise.pdf)

Baguette à 0,29 € : le coup de communication de trop !



Loin des buzz médiatiques, **vous, artisan boulanger, continuerez de servir vos concitoyens en leur proposant des produits de qualité.** Commerce de proximité par excellence et vecteur de lien social, **la boulangerie artisanale ne cèdera pas à cette guerre des prix dissymétrique.**

« **Une campagne Leclerc démagogique et destructrice de valeurs pour une filière d'excellence** » titre le [communiqué de presse](#) de la CNBPF, FNSEA, Intercéréales, ANMF et Céréaliéristes de France en date du 12 janvier. Sur **France Info**, le 11 janvier, **Dominique Anract dénonce** "une concurrence déloyale" et "un gros coup de com" qui "peut faire du mal aux boulangeries, notamment dans des villages. « D'ailleurs, c'est la différence entre faire du pain et faire de l'argent. Comment avec un smic horaire à 10,57 euros, comment avec du blé à 270 euros la tonne, comment on peut arriver à sortir une baguette à 29 centimes ? C'est impossible. C'est vraiment un coup de pub qui peut faire du mal aux boulangeries, notamment dans des villages. Vous avez déjà au moins 15 % de matière première. Vous avez entre 30 et 40 % de main-d'œuvre, les charges fixes, l'énergie, les loyers. »

« Ces campagnes portent atteinte à l'honneur et à l'image de tous les boulangers de France. Et je parle ici des vrais boulangers, des artisans, qui dans les plus petits villages de France, eux, doivent se lever tôt et se couchent tard. Prétendre aussi défendre, avec ces opérations

commerciales, une institution, celle que représente la baguette, C'est se moquer du monde, les artisans boulangers ne se laisseront pas faire ».

© EPI

.../...

Boulangier de France fête ses 2 ans



Le 12 janvier 2020, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française lançait « Boulangier de France », une marque qui met à l'honneur le savoir-faire et l'engagement des artisans boulangers-pâtisseries qui respectent les exigences d'une Charte de qualité.

Une marque d'authenticité

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 boulangier-pâtisseries puisse devenir Boulangier de France. D'autres

engagements s'ajoutent notamment en matière d'accueil et d'accessibilité. En outre, l'artisan s'assure de l'hygiène et de la qualité de ses produits (dose de sel limitée à 18g par kg de farine, transparence sur les allergènes, pétrissage peu intense et fermentations longues lors de la fabrication des pains...). Enfin, adhérer à la marque c'est aussi répondre à des responsabilités sociétales et environnementales (former rigoureusement son personnel, privilégier des produits de saison et des circuits courts, faire don de ses invendus, trier ses déchets...). 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 www.boulangierdefrance.org.

Vous y trouverez la Charte de qualité ainsi qu'une grille d'audit pour vous auto-évaluer avant tout engagement.

Opération Pièces Jaunes 2022, c'est jusqu'au 5 février !



Menée par la Fondation des Hôpitaux, cette campagne nationale d'appel aux dons permet de financer des projets en vue d'améliorer le quotidien des enfants et adolescents hospitalisés. En + de 30 ans, la Fondation a financé quelque 9200 réalisations pour un montant d'environ 104 millions d'euros.

Cette année, tout peut devenir une tirelire Pièces Jaunes !

Chacun peut ainsi choisir le contenant de son choix (brique de lait, bocal, pot de confiture...) et créer sa propre tirelire. Il s'agit ensuite de la personnaliser avec les autocollants Pièces Jaunes disponibles notamment dans le numéro du 1^{er} janvier du journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie. **Après collecte des pièces, la tirelire doit être ramenée dans un bureau de Poste avant le 5 février 2022.**

Comme l'an passé, la digitalisation des dons reste d'actualité avec :

- le paiement par SMS en envoyant DON au 92 111 : don de 5€ sur la facture opérateur mobile ;
- en ligne sur le site <https://piecesjaunes.fr/> ;
- via les cagnottes en ligne ;
- avec l'arrondi en caisse dans les magasins partenaires.

Depuis l'origine, les artisans boulangers-pâtisseries participent à l'opération Pièces Jaunes. Dès aujourd'hui, proposez à vos clients de faire un don pour accompagner les enfants et les adolescents hospitalisés !

[Pour en savoir + sur la Fondation et l'opération](#)

Cérémonie des vœux à l'Élysée



Le 12 janvier, une délégation de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, composée des lauréats des concours 2021 du « Meilleur Croissant au beurre », « Meilleure Baguette de tradition française », « Meilleurs Jeunes Boulangers de France », « Trophées des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie », « Meilleurs Apprentis de France boulangers », de personnalités et partenaires de la profession, délégation conduite par Dominique Anract, a été reçue à l'Élysée par Emmanuel Macron, Président de la République pour la **traditionnelle cérémonie des vœux**.

À cette occasion, différents points d'actualité ont été abordés comme l'apprentissage, la candidature des

savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'Unesco, ou encore l'augmentation des coûts de l'énergie et des matières premières. **Le Président de la République a salué le travail de l'artisanat, « métiers de passion, de transmission », n'hésitant pas à comparer leur savoir-faire à « un trésor pour la France ».**

Dominique Anract, a exprimé l'inquiétude de la profession face à la forte augmentation des prix de l'électricité, du blé et du beurre, qui « rend chaque jour la fournée plus chère ». « *Nous ne pourrions supporter seuls cette pression* » si elle devait se poursuivre, a-t-il prévenu, tout en saluant les aides débloquées par l'Etat pour réduire l'impact de la crise du Covid-19. [La vidéo de l'évènement](#)

© Palais de l'Élysée

Café croissant



Le 3 janvier, sur la chaîne YouTube de la Confédération, a été diffusé le 1^{er} épisode de « **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 !* »

La Confédération a décidé de créer sa Web TV pour éclairer sur le métier, un support d'informations complémentaire au journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie. Des émissions, mêlant plateau et reportages, seront postées chaque mois sur la chaîne YouTube de la CNBPF. Des reportages et interviews sur des actualités et événements

récents compléteront l'émission mensuelle. De véritables immersions dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie où la parole vous sera donnée, pour partager savoir-faire et expérience. **Café Croissant : une Web TV pour vous, boulangère, boulanger !**

Chaque premier lundi du mois, c'est LE rendez-vous à ne pas manquer ; la Web TV « Café Croissant » est diffusée sur la chaîne YouTube de la Confédération ! [Voir le 1^{er} n°](#)

Prochain Café croissant le 7 février !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française