

ACTIVITE DU GROUPEMENT 1^{er} trimestre 2013

Janvier

- 3 – tournée presse lancement Épiphanie
- 9 – concours rois à Apt
- 10 – pôle européen fruits et légumes
- 11 – fédération régionale
- 11 – rencontre INBP/Pôle alim.
- 14 – UPA 84
- 17 – formation hygiène CLAQ
- 17 – réunion CDC et CIBC
- 21 – rois à la Préfecture
- 21 – bureau de la CMA 84
- 23 – Vœux UPA 84
- 24 - rois au conseil régional
- 24 – com. Formation CMA 84
- 28 – réunion bureau CNBF
- 31 – rois au conseil général

Février

- 1 – CFA Drôme/Cahier des charges
- 7 – Forum des métiers
- 8 – conseil perfect. CMA 84
- 11 – formation hygiène CLAQ
- 13 – réunion CMAR
- 13 – réunion bureau Groupement
- 14 – com. Formation CMAR
- 14 – réunion bureau CMA
- 15 - CNBF
- 18 – renc. Prés. Syndicat des Poissonniers
- 20 – CNBF - rénovation CAP Boulanger
- 20 – réunion bureau CNBF
- 21 – réunion Ambassadeurs
- 27 – CCI renc. Préfet de région pour le PAC

Mars

- 4 – réunion UCAV
- 5 – AG UPA
- 6 – AG Groupement et Ambassadeurs
- 13 – rendez-vous Conseil Général
- 18 – réunion accessibilité
- 18 – réunion bureau CMA 84
- 20 – réunion CMAR Formation
- 21 – rendez-vous MAPA
- 22 – réunion CMA : CGAD/PAMA
- 25 – CNBF – rénovation CAP boulanger
- 26 – formation hygiène CLAQ
- 27 – 28 - CNBF



BOULANGERIE 84.ORG - LE JOURNAL

Le Mot du Président

Comme chaque année, nous avons commencé par un mois de janvier bien rempli en rencontrant la Presse Quotidienne Régionale, les radios locales, nos institutions et nos élus départementaux et régionaux. Ces rencontres sont l'occasion pour le Groupement Professionnel d'échanger avec eux sur notre bilan de l'année écoulée, nos projets et surtout sur le devenir de notre profession.

La situation pour ce premier trimestre 2013 n'est malheureusement pas meilleure par rapport au dernier trimestre de l'année 2012. L'enquête de conjoncture de l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) (communiqué de presse du 13 avril) fait apparaître un 4^{eme} trimestre consécutif de repli et une tendance à la baisse ne cessant de s'amplifier. Pour notre secteur d'activité la baisse enregistrée est de -2%. Par ailleurs cette enquête a observé une nouvelle détérioration de la trésorerie des entreprises et 39% d'entre elles ont constaté une dégradation de leur situation financière. Les entreprises les plus petites sont celles qui éprouvent le plus de difficultés. Il est important de rappeler pour notre département que 50% de nos Boulangeries-Pâtisseries ont un Chiffre d'Affaire (CA) inférieur ou égal à 200 000€ (étude de la profession 2010) et que 25% d'entre eux ont un CA inférieur ou égal à 125 000€.

Vous comprendrez mieux l'état de la situation de notre profession en Vaucluse.

Suite à cette situation, le Groupement Professionnel, en partenariat avec l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) et le Pôle de prévention du Tribunal de Commerce, a décidé de mener une campagne forte sur les types de procédures qui existent pour aider les entreprises à dépasser leurs difficultés. Ces procédures sont là pour vous soutenir et en toute confidentialité. (Encart)

Lors de notre dernière édition, nous avons évoqué notre volonté de développer de nouveaux services répondant aux obligations réglementaires et à l'amélioration de la performance de vos entreprises.

Nous sommes dès à présent en mesure de vous proposer un accompagnement concernant l'Évaluation des Risques Professionnels et la rédaction du Document Unique. (p5) D'autres suivront au cours de cette année et vous seront présentés dans les prochaines éditions.

Le second trimestre s'annonce aussi animé que le premier avec un programme bien chargé pour la 18^{em} Fête du Pain 2013 (13 au 19 mai).

Le détail de ce programme vous est présenté pages 3 et 4 et nous comptons sur votre collaboration pour la pleine réussite de cette édition. Cette Fête sera relayée par la Presse Quotidienne Régionale et par France Bleu Vaucluse. La thématique retenue pour cette année c'est « Génération Boulangerie » pour mieux préparer le devenir de notre profession.

Pour terminer je voudrais féliciter les deux lauréates parmi les 33 qui se sont distingués le 8 avril dernier au Grand Rex à Paris lors de la 2^{em} édition des Rabelais des Jeunes Talents. Il s'agit de Lisa Fier et Marjorie Legendre toutes les deux en formation au CFA de la CMA de Vaucluse.

Artisanalement Vôtre. - Yannick Mazette

le Tour de France 100
ÉTAPE 2013
Département VAUCLUSE
Vaison la romaine
VAUCLUSE
VAISON-VENTOUX
14-15-16 juillet
www.etape-ventoux.com
France Bleu
AVOB
CMA 84
CoVe

RETROUVEZ LES INFORMATIONS DE LA PROFESSION SUR LE SITE : Boulangerie84.org

RALLYE DE VAISON 2013

Stéphane Pellerey et José Boyer : Vainqueurs du Rallye de Vaison la Romaine.

Le jeune et talentueux pilote local et son très fidèle co-pilote ont remporté le 30^{em} Rallye de Vaison la Romaine le 3 mars dernier devant près de 150 voitures au départ. Sous un soleil éclatant, les épreuves spéciales mythiques se sont succédées pendant le week end : la Combe de Veaux, Mérindol-Propiac, Brantes-Savoillans et au final 54 secondes ont permis de couronner la Peugeot 207 S2000 qui portait les couleurs des artisans boulangers du Vaucluse.

Nous tenons à remercier chaleureusement toute l'équipe qui nous a permis d'associer la Boulangerie à cette course et à cette victoire.



TOUR DE France 2013 Avec le CONSEIL GENERAL DU VAUCLUSE

Dans le cadre du passage du Tour de France en Vaucluse les 14-15 et 16 juillet prochain, et en partenariat avec le Conseil Général du Vaucluse, le Groupement a mis en place une opération promotionnelle. Des sacs à pain vont être mis gratuitement à disposition des boulangers sur le passage (ou à proximité) du Tour de France.

Si vous êtes concerné, faites le savoir au Groupement et venez chercher votre carton de sac.



INFORMATION DU POLE PREVENTION DU TRIBUNAL DE COMMERCE

Depuis le début de l'année, nous avons constaté que dans le contexte actuel de crise économique, les entreprises doivent faire face à de plus en plus de difficultés pour maintenir leur activité.

DES SOLUTIONS EXISTENT :

Vous trouverez ci-joint la brochure du Pôle Prévention du Tribunal de Commerce qui propose des procédures pour accompagner, réorganiser et sauvegarder les entreprises avant qu'il ne soit trop tard.

N'hésitez pas à vous renseigner : Mme ZAPALA - Tel : 04 32 74 74 43/ Fax : 04 32 74 74 72

Mail : nzapala@greffe-tc.net

FETE DU PAIN **du 13 au 19 mai 2013**

LA FETE DU PAIN 2013 EN VAUCLUSE

- Les artisans boulangers vous invitent à les rencontrer sur les marchés, les manifestations locales, les fournils ...

DANS LES ECOLES DU DEPARTEMENT ET/OU DANS LES FOURNILS

Des « Leçons de Pain » animées par les Artisans Boulangers
Des dégustations, des portes ouvertes pour les petits et les grands.

AU GROUPEMENT DES ARTISANS BOULANGERS DU VAUCLUSE Cité de l'Artisanat – 1 A Ch de la Rollande - AGROPARC – AVIGNON

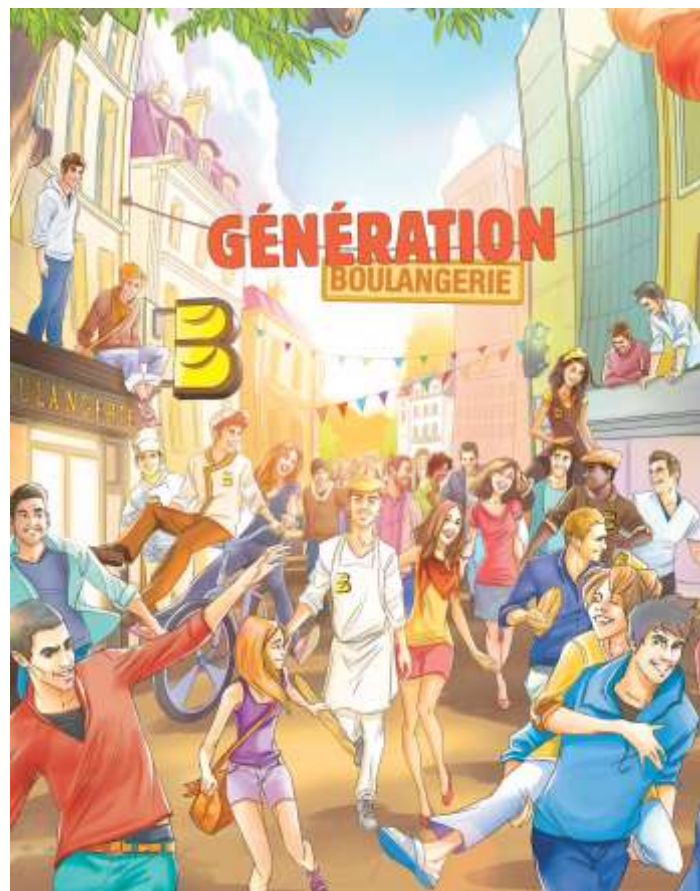
MERCREDI 15 MAI
Le 3^{em} CONCOURS DE LA
MEILLEURE BAGUETTE DE
TRADITION FRANCAISE DU
VAUCLUSE
Le 4^{em} CONCOURS DE LA
MEILLEURE CIGALE – LE PAIN DES
ARTISANS BOULANGERS DU
VAUCLUSE - Trophée PAUL GILLES.

**PROCLAMATION DES RESULTATS
ET REMISE DES PRIX : 17 H**
Réception/dégustation

Règlement au verso

AU CFA – CHAMBRE DE METIERS – BD ST ROCH – AVIGNON

LUNDI 13MAI
Le CONCOURS « UN DES MEILLEURS
JEUNES BOULANGERS DU
VAUCLUSE » - sélection pour le concours
régional.
Le CONCOURS « TALENTS DE LA
VENTE »



**SI VOUS ORGANISEZ UNE
DE CES OPÉRATIONS
FAITES LE SAVOIR
RAPIDEMENT AU
GROUPEMENT**

**POSSIBILITÉ D'AVOIR DES
GADGETS POUR LES
ENFANTS
(dans la limite des stocks
disponibles)**



Suite au verso

Avec le MUSEE DE LA BOULANGERIE à BONNIEUX

SAMEDI 18 MAI – 18 à 20 h
La NUIT DES MUSEES

**Génération Boulangerie : Venez découvrir
l'univers de la boulangerie traditionnelle
via l'expérience de jeunes professionnels.
La rencontre se poursuivra autour d'une
dégustation, moment privilégié d'échanges
et de découverte d'une profession**

LES CONCOURS du 15 MAI Extrait des règlements

3em CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE DU VAUCLUSE

Le Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisseries du Vaucluse organise le 3em Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Vaucluse

- Sont admis à participer à ce concours : Les chefs d'entreprise, les salariés et les apprentis du Vaucluse
- Les candidats devront déposer ou faire déposer **2 baguettes** le 15 mai entre 9 h et 14 h à la Cité de l'Artisanat

dans un emballage neutre accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs nom, adresse, téléphone.

- Les baguettes doivent répondre au cahier des charges de fabrication de la Baguette de Tradition Française .

- Le jury délibérera le 15 mai à partir de 16 h – sur les critères suivants : Gout : 12 points - Aspect Croûte/Mie (alvéolage) : 10 points - Taille/poids : 8 points

- Le palmarès sera donné le 15 mai à 17 h en présence de la presse - Les concurrents devront impérativement être en tenue professionnelle.



4em CONCOURS DE LA MEILLEURE CIGALE 2 CATEGORIES : TRADITIONNELLE - CREATIVITE/INNOVATION

Le Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisseries du Vaucluse organise le 4em Concours de la Meilleure Cigale – Pain des Artisans Boulangers du Vaucluse

- Sont admis à participer à ce concours : Les chefs d'entreprise, les salariés et les apprentis dont l'entreprise a signé la convention de la Cigale.

DEUX CATEGORIES SERONT JUGEES : LA CIGALE TRADITIONNELLE – LA CIGALE « CREATIVITE-INNOVATION »

- Les candidats devront déposer ou faire déposer **2 Cigales** le 15 mai entre 9 h et 14 h à la Cité de l'Artisanat dans un emballage neutre accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs nom, adresse, téléphone.

Article 5 : Les Cigales doivent répondre au cahier des charges de la Convention du Pain des Artisans Boulangers du Vaucluse - **Pour la catégorie Innovation/créativité : les candidats doivent fournir une fiche technique et un argumentaire**

Article 6 : Le jury délibérera le 15 mai à partir de 16 h – sur les critères suivants : Gout - 12 points, Aspect Croûte/Mie (alvéolage) - 10 points, Taille/poids - 8 points

Article 7 : Le palmarès sera donné le 15 mai à 17 h en présence de la presse - Les concurrents devront impérativement être en tenue professionnelle.

**SI VOUS ORGANISEZ – PARTICIPEZ A
DES MANIFESTATIONS, SI VOUS
RECEVEZ DES ECOLES OU FAITES DES
PORTES OUVERTES DANS VOTRE
BOULANGERIE**

**FAITES LE SAVOIR AU GROUPEMENT
QUI RELAIERA L'INFORMATION SUR LES
SITES INTERNET DEPARTEMENTAUX ET
NATIONAUX ET A LA PRESSE**



**DOCUMENT UNIQUE
MAITRISE DES RISQUES PROFESSIONNELS
EN BOULANGERIE**

La loi 91-1414 impose à l'employeur « l'obligation de résultat pour la santé et la sécurité des travailleurs, l'obligation de procéder à l'évaluation des risques ». Amende prévue pour non présentation de ce document : 1 500 €)

PRESTATION PROPOSÉE PAR LE GROUPEMENT

- pour aider le chef d'entreprise à respecter la réglementation en vigueur, pour répondre à un contrôle de l'inspection du travail, pour la mise en vente du fonds.

MODE OPÉRATOIRE

- Établissement d'un devis
- Prise de rendez vous
- Envoi des documents à préparer
- Visite de l'entreprise avec le responsable
Identification des risques, propositions d'actions, (+ vérifications et mise à jour des affichages obligatoires, conseils...)
- Envoi du document sous 5 jours.

TARIF

- Adhérent au Groupement : 165.00 € ht
- non Adhérent : 295.00 € ht
- + frais de déplacement

Durée de l'intervention : environ 2 heures.

**PLUS DE RENSEIGNEMENTS :
GROUPEMENT DES ARTISANS BOULANGERS
04 90 82 14 89**

Parmi les services proposés par votre Groupement nous vous rappelons :

PRESTATION CHANTAL GAUD

La chargée de mission - CHANTAL GAUD - est à votre disposition pour un audit gratuit de votre entreprise et pour vous proposer les solutions existantes ou pour les mettre en place avec le groupement.

ANNUAIRE SUR LE SITE INTERNET

Vous avez à votre disposition le site « boulangerie84.org » qui vous informe des actions du groupement, des réglementations...

Le site www.lesboulangersduvacluse.fr (en direction des consommateurs) est à votre disposition pour faire passer des infos, notamment dans l'annuaire en ligne. Les consommateurs aujourd'hui cherchent plus facilement un boulanger sur le net que dans les pages jaunes. Si vous ne l'avez pas fait, prenez rapidement contact avec le Groupement pour votre parution GRATUITE si vous êtes adhérent dans cet annuaire.

COTISATION GROUPEMENT

NOM
.....

ADRESSE
.....

MAIL :

**De 0 à 2 salariés : 20 €/mois
De 3 à 7 salariés : 40 €/mois
+ de 8 salariés : 80 €/mois**

**Possibilité de régler :
Au mois (de préférence par virement)
Au Semestre ou à l'Année par chèque**

ACCESSIBILITE

Information sur les obligations au 31/12/2014

SI VOUS PREVOYEZ DES TRAVAUX (magasin, façade..) PRENEZ LES NORMES D'ACCESSIBILITÉ EN COMPTE

Mise en conformité : une obligation - Loi n° 2005-102 du 11 février 2005

- Prise en compte des Personnes à mobilité réduite (handicap temporaire, évolutif, définitif) :
- Accès de tout (voirie- ERP- Logement) à tous dans une continuité de la chaîne de déplacement

Comment faire et à qui s'adresser

- Aux référents du service d'urbanisme de votre commune et/ou des chambres consulaires de Vaucluse (liste ci dessous pour le montage du dossier;
- Puis, déposer le dossier auprès du service d'urbanisme ou du service technique de la mairie où se situe votre établissement qui instruira le dossier, saisira les services de l'Etat compétents pour statuer sur votre établissement : pour un ERP saisine obligatoire du SDIS et de la SCDA, et notifiera au final l'acceptation ou le refus du dossier déposé.

Qui contacter

Le service d'urbanisme de votre commune ou de votre communauté de communes

La CMA de Vaucluse : Mme ABONDANCE Maryline au 04.90.80.65.42 ou par courriel à se@cm-avignon.fr

Pour les dérogations en cas de conséquences excessives sur l'activité de l'établissement :

Colette MAGONI - Chargée de mission Accessibilité - CCI de Vaucluse au 04 90 14 87 32 ou par courriel à accessibilite-commerce@vaucluse.cci.fr



FORMATION – 24 ET 25 JUIN 2013 - AVIGNON Par JOEL DEFIVES – MOF BOULANGER

Artisans boulangers, artisans pâtisseries, conjointes d'artisans et salariés en boulangerie pâtisserie souhaitant recadrer et optimiser leur gamme de fabrications en aidant les personnes en charge de la production à organiser leur travail.

Objectif de la formation : Apporter les solutions pour améliorer la panification du pain classique, de pains spéciaux, de viennoiseries en pointage retardé ou pousse lente.

Ce stage se déroule sur 2 jours consécutifs

Programme - 1ère journée

- . Explication des recettes et des points technologiques,
- . Baguette de tradition aux graines en pointage retardé
- . Baguette Alto en pointage retardé
- . Ciabatta en pointage retardé,
- . Pain de campagne en pousse lente,
- . Baguette de tradition sur levain liquide,
- . Réalisation d'une présentation finale et analyse gustative des produits.

Programme - 2ème journée

Etude de solutions de fabrication :

. Pendant les jours de fermeture, en vue de la cuisson l'après-midi, gestion des préculs sur des gammes en respectant la législation...

Fabrications abordées

- . Explication des recettes et des points technologiques,
- . Pâte à brioche en différé,
- . Pâte à croissants sur levain liquide,
- . Tourte de meule en pousse lente,
- . Baguette de tradition sur levain liquide : possibilité de choisir la meilleure méthode de fabrication de la baguette de tradition
- . Baguette classique en pousse lente,
- . Réalisation d'une présentation finale et analyse gustative des produits.

INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT :
04 90 82 14 89



ROUBY
55^{ème} ANNIVERSAIRE
« 1958 – 2013 »



Rouby s'agrandit en 2013, réorganise son magasin et vous invite à découvrir ses animations ciblées pour professionnels « Spécial Anniversaire ».

Dès à présent, venez profiter d'une promotion d'avant-saison (mai - juin) sur le rayon vêtements et chaussures.

De plus, toute l'équipe est heureuse de vous annoncer qu'un salon professionnel célébrera ce 55^{ème} anniversaire les 15 et 16 octobre 2013 dans un lieu chargé d'histoire...

Nouveau billet de 5 euros

Le nouveau billet de 5 euros, série EUROPE, est un billet plus moderne, plus sûr et plus résistant. **Premier billet de cette nouvelle série, a été mis en circulation le 2 mai.**

Ce nouveau billet, disponible dans votre banque, inclus de nouveaux signes de sécurité et notamment le portrait d'EUROPE dans le filigrane et l'hologramme.

Comme tous les billets, ils pourront être authentifiés grâce à la méthode TRI : **Toucher, Regarder, Incliner.** La mise en circulation des billets de la série EUROPE s'étalera sur plusieurs années, dans l'ordre croissant des valeurs : 10, 20, 50, 100

Distinctions

Lisa FIER & Marjorie LEGENDRE, reçoivent le Prix Rabelais « Jeune Talent » dans les Catégories Boulangerie & Pâtisserie.

La 2e édition des Rabelais des Jeunes Talents s'est déroulée le 08 Avril dernier au Grand Rex, à Paris devant près de 1 800 spectateurs conquis. **Trente-trois lauréats dans onze métiers de bouche ont reçu leur trophée.**

Parmi les **Vendeuses Boulangerie**, **Lisa FIER**, originaire d'Avignon (Vaucluse) a été distinguée. Apprentie au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse depuis 2010 & au sein de la Boulangerie « Les Sacrés des Pains » à Avignon, Lisa reçoit une nouvelle fois une distinction nationale.

Et dans la **Catégorie Pâtisserie**, c'est **Marjorie LEGENDRE** qui a été félicitée, apprentie au sein la Pâtisserie Hawecker Frères à Châteaurenard et au CFA Régional de la CMA 84.

Cette soirée était placée sous le signe de la promotion des meilleurs jeunes professionnels âgés de 17 à 26 ans, œuvrant dans onze métiers de bouche distincts : boucher, boulanger, charcutier traiteur, chocolatier, épicier/caviste/bio, fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur, restaurateur.

Organisatrice de l'événement, la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) entend mettre en avant la culture gastronomique française, véritable patrimoine national reconnu dans le monde entier.

Comme Rabelais, l'un des auteurs les plus inventifs et prolifiques de la littérature française, les trente-trois lauréats récompensés le 08 Avril 2013, partagent audace, créativité, passion et fantaisie. Ils se font une haute opinion de leur métier.



NOS PARTENAIRES :



Minoterie GIRAL



Banque et populaire à la fois.

