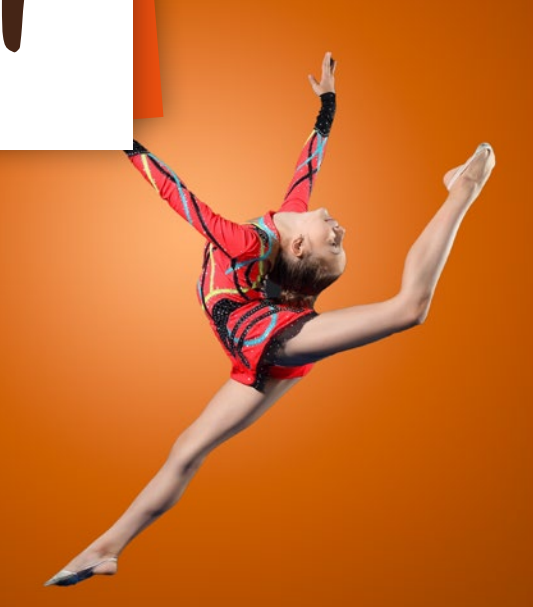




Le Pain fête le Sport



Dossier de presse

27^{ème} édition

Du 11 au 19 mai 2024, c'est la
FÊTE DU PAIN !



DU 11 AU 19 MAI 2024

Sport, santé et tradition

Du samedi 11 au dimanche 19 mai 2024, la Fête du Pain offrira une nouvelle occasion aux boulangers-pâtisseries de se mobiliser. Cet événement unique permettra à la profession de sensibiliser le public aux bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée, en mettant en avant les rôles essentiels du pain... et du sport dans notre quotidien !

En effet, cette année revêt une importance particulière alors que Paris accueillera les Jeux Olympiques et Paralympiques d'été. Ces jeux réuniront des athlètes du monde entier dans un pays, la France, où la baguette de pain est un emblème iconique. Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain sont aussi inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'UNESCO depuis novembre 2022.

Ainsi, cette année, nous célébrerons non seulement la pratique régulière du sport, mais aussi le rôle du pain dans le maintien d'un bon équilibre nutritionnel. Le pain constitue une source d'énergie essentielle pour soutenir les efforts physiques et favoriser une récupération optimale après l'effort.

N'oublions pas également que le sport et la boulangerie ont beaucoup en commun. Dans les deux cas, la persévérance, la discipline et la passion sont essentielles pour atteindre l'excellence. De plus, en boulangerie comme dans le sport, il s'agit bien souvent d'un travail d'équipe.

Toutes les manifestations prévues auront aussi pour objectif de rapprocher davantage la profession des consommateurs, de partager son savoir-faire et de célébrer ensemble ce précieux symbole de notre patrimoine culinaire.

À vos agendas : du 11 au 19 mai 2024, rejoignez-nous partout en France pour célébrer le sport, la santé et la tradition lors de la 27^e édition de la Fête du Pain !



Sommaire

La parole au Président	3
Bilan de l'année 2023	
Bougeons... et mangeons du pain !	4
Le pain, l'allié des sportifs	5
Sportifs : soyez fibrés !	6
La Fête du Pain à Paris	7
Le concours national de la meilleure baguette	8
Interview du Président du jury	
FAQ : notre fournil aux questions	9

La baguette de pain à l'honneur

La baguette française à l'honneur
Le 16 mai, jour de la Saint Honoré, Philaposte et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) vous proposent d'acquiescer un timbre... à l'effigie de la baguette de pain française !



C'est une grande fierté pour la boulangerie française de s'associer à La Poste pour mettre en lumière cet emblème de la gastronomie française. Plus de 600 000 timbres d'une valeur de 1,96€ seront mis en vente*.

*Pour les collectionneurs, vous pourrez aussi vous procurer un document philatélique mettant en avant la baguette, un cachet d'oblitération avec la date du premier jour et un souvenir philatélique (une carte pliée incluant un feuillet reprenant le timbre).

Monsieur le Président, quelle est la philosophie de cette Fête du Pain qui est née il y a bientôt 3 décennies ?

L'idée originelle était d'organiser autour du 16 mai, jour de la Saint Honoré (patron des meuniers, des boulangers et des pâtisseries), un rassemblement des professionnels de la filière afin de faire découvrir au public la richesse de notre artisanat, leur réapprendre à manger du bon pain.

À chaque édition, une thématique et cette année « Le pain fête le sport ». Pourquoi ?

On a évidemment voulu faire un clin d'œil aux Jeux Olympiques qui auront lieu en France dans quelques semaines et aussi car le pain et le sport sont très liés. Pourquoi ? Car le pain est un produit extrêmement bon pour la santé.

Tout le monde est enfin d'accord sur les bienfaits du pain sur la santé ?

Oui, maintenant tous les médecins et tous les nutritionnistes s'accordent sur le fait que le pain est très important pour la santé, pour la satiété. Dans un repas équilibré (petit déjeuner, déjeuner, dîner et même le goûter), il doit y avoir du pain.

Revenons aux JO, c'est un événement important même pour les boulangers-pâtisseries ?

Oui, comme on attend plus de 16 millions de personnes venus du monde entier, cela va être l'occasion pour nous de leur faire découvrir nos spécialités. On va donc beaucoup communiquer sur nos produits typiquement français, profiter de ce moment festif et fraternel pour faire rayonner notre artisanat. Et pour parfaire cette communication, le 16 mai, jour de la Saint-Honoré, La Poste va lancer un timbre à l'effigie de la baguette de pain française. Toute la profession en est très fière.

Comment la boulangerie française a vécu le mouvement des agriculteurs il y a quelques semaines ?

Nous les avons évidemment soutenus et pas seulement en leur amenant des viennoiseries sur les barrages routiers pour leur remonter le moral ! La vraie façon de les soutenir, c'est de payer leurs produits au juste prix et c'est ce que font les boulangers français.

Et il est aussi très important de préciser que la quasi-totalité des boulangers-pâtisseries, pour ne pas dire la totalité, se fournissent en matières premières françaises (farine, œufs, beurre, etc.) directement auprès des agriculteurs. C'est vraiment une filière franco-française.

Et justement, après toutes ces crises (Covid, Ukraine, mouvements sociaux), comment va la boulangerie française ?

Ce fut une période très difficile. La guerre en Ukraine a par exemple fait exploser le prix des matières premières et de l'énergie. Heureusement, avec le gouvernement, on a réussi à mettre en place des aides et des plafonnements.

Et puis, du fait notamment de l'inflation grandissante, il nous a aussi fallu revoir tous les salaires de nos salariés à la hausse. Enfin, ce fut un crève-cœur, mais pour nous en sortir, il nous a fallu également augmenter nos prix d'environ 5 à 10 %. Résultat, nous avons aujourd'hui plus de créations que de fermetures de boulangeries. (Cf encadré)

Le mot de la fin...

95% des Français fréquentent nos magasins, c'est une confiance formidable qu'ils nous accordent. Nous sommes donc heureux, chaque année, de leur offrir cette « fête des boulangers », de pouvoir leur faire découvrir les coulisses de notre artisanat !



Dominique ANZACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Bilan 2023

Covid, guerre en Ukraine, mouvements sociaux : depuis 2020, le secteur de la boulangerie a dû affronter de nombreuses crises. Sommes-nous en train de sortir de cette période difficile ? Un début de réponse peut être apporté grâce aux chiffres de l'année 2023.

Force est de constater que 1 700 boulangeries ont ouvert leurs portes l'année dernière. Si l'on fait le bilan, cela se traduit par un solde positif de 600 nouvelles boulangeries supplémentaires sur le territoire français. La profession est représentée par 34 000 artisans boulangers-pâtisseries en activité sur le territoire français, 200 000 actifs et réalise 13 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

C'est une dynamique encourageante pour 2024 qui devrait permettre aux 30 000 nouveaux apprentis formés l'année dernière de trouver un emploi et de travailler avec passion en boulangerie.

Bougeons...

Il est essentiel de pratiquer une activité physique régulière, même si l'on ne vise pas la participation aux Jeux Olympiques. Eh oui, chaque pas supplémentaire que nous faisons contribue à améliorer notre santé !

Les recommandations de l'OMS

L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) recommande aux adultes de faire environ 10 000 pas par jour (ce qui équivaut à 1 heure 30 à 2 heures de marche) afin de se maintenir en forme, préserver sa santé et maîtriser son poids.



Et saviez-vous que la moyenne nationale s'établit désormais à 7 889 pas par jour ?

Pour beaucoup d'entre nous, il nous manque donc quelques 2 000 pas quotidiens pour atteindre l'objectif des 10 000. Et ces 2 000 pas ne se limitent pas forcément à la marche. On peut donc par exemple préférer les escaliers à l'ascenseur, faire du roller ou du vélo ou bien augmenter la durée de la balade du soir avec son chien.

Conseil

En plus d'augmenter notre activité physique, il est aussi important de réduire notre temps de sédentarité. L'idéal est de passer moins de 7 heures par jour assis en trouvant des moyens de bouger régulièrement. Il est recommandé de faire des pauses d'au moins une minute toutes les heures, en alternant la position assise et debout.

L'essentiel est donc de rester actif, de bouger et aussi de bien se nourrir.

... Et mangeons du pain

Justement, le pain, aliment de base depuis des siècles, offre une multitude de bienfaits pour la santé, tant dans notre vie quotidienne que dans la pratique sportive.

Riche en glucides complexes, en fibres, en vitamines et en minéraux essentiels, le pain est une source d'énergie durable qui contribue à maintenir un bon équilibre nutritionnel.

Les valeurs nutritionnelles du pain

Bien sûr, la composition nutritionnelle du pain peut varier en fonction des ingrédients utilisés. Cependant, voici les valeurs nutritionnelles pour 100 g de pain :

Calories	Glucides	Protéines	Lipides	Fibres
250-300 kcal	50-60 g	7-10 g	1-5 g	2-5 g

Oui, les glucides contenus dans le pain fournissent une source d'énergie essentielle pour le fonctionnement optimal de notre corps : ils sont notre carburant principal.

De plus, les fibres présentes dans le pain contribuent au bon fonctionnement du système digestif en favorisant le transit intestinal et en aidant à maintenir un poids santé (sensation de satiété).

Les vitamines et minéraux contenus dans le pain, tels que les vitamines B et les minéraux comme le fer, le zinc et le magnésium, sont aussi essentiels pour de nombreuses fonctions corporelles, y compris la production d'énergie, la régulation du métabolisme et la santé du système immunitaire.

Et lorsque l'on pratique une activité physique, le rôle du pain dans notre alimentation devient encore plus crucial.

Le pain, l'allié des sportifs

Pilier de notre nutrition, le pain est aussi l'allié des sportifs. Explorons les nombreux avantages nutritionnelles du pain et donnons des conseils pratiques afin d'optimiser les performances et la récupération.

Avant l'effort, l'amidon

Avant de se lancer dans une activité sportive, il est essentiel de préparer son corps en consommant des aliments riches en glucides. Le pain, grâce à son apport en amidon, constitue une source d'énergie durable pour soutenir les efforts physiques prolongés. Associez-le à d'autres aliments tels que les pâtes ou le riz.

Pendant l'effort, les glucides

Pendant l'effort, il est crucial de maintenir une hydratation adéquate et de fournir à l'organisme les nutriments nécessaires pour éviter la baisse de régime. Optez pour des en-cas faciles à digérer et riches en glucides comme un sandwich de pain de mie avec du jambon blanc ou du blanc de poulet et un fromage frais.

Le pain représente bien plus qu'une simple source de calories pour les sportifs, il est un élément essentiel pour soutenir les performances physiques, favoriser la récupération et maintenir une santé optimale.

Après l'effort, un index glycémique élevé

Après une séance d'entraînement intense ou une compétition, les besoins nutritionnels du corps changent. Il est recommandé de consommer rapidement des protéines pour favoriser la récupération musculaire. Associez donc du pain à index glycémique élevé avec des sources de protéines telles que le saumon et le fromage frais pour optimiser l'assimilation des nutriments.

Au quotidien, un apport énergétique

En dehors des moments d'entraînement ou de compétition, le pain devrait faire partie intégrante du régime alimentaire des sportifs. En tant que source de glucides complexes, de protéines et de fibres, il contribue à maintenir un équilibre nutritionnel optimal. Veillez à inclure du pain dans chaque repas pour assurer un apport énergétique régulier tout au long de la journée.

Quel pain faut-il conseiller aux sportifs ?

Des pains riches en fibres

Vous avez le choix entre le pain complet, les pains aux céréales ou le pain de seigle. Ils permettent de maintenir un niveau d'énergie stable et de favoriser une digestion saine.

Des pains aux fruits secs

Ils peuvent être agrémentés de raisins, de canneberges ou de figues pour un apport en vitamines et minéraux.

Des pains aux noix ou noisettes

Ce sont des pains qui offrent des protéines végétales et des acides gras essentiels, bénéfiques pour la récupération musculaire et la santé cardiovasculaire.

La baguette de tradition française

C'est un pain qui est un choix équilibré, à la fois croustillant et léger, idéal pour les repas avant l'effort.

Sportifs : soyez fibrés

Le pain complet, de son ou de seigle, ainsi que le pain au levain, font partie des pains privilégiés par les sportifs. Pourquoi ?

Les bienfaits de chacun :



Le pain complet

Sachez que le pain complet est fabriqué à partir d'une farine obtenue en écrasant à la fois l'amande farineuse et les enveloppes des grains de blé. Il est reconnu pour sa richesse en fibres et en minéraux, ce qui en fait un choix idéal pour soutenir la santé intestinale et fournir une énergie durable aux sportifs. En plus d'être une source de protéines, il est riche en fibres, en phosphore, en magnésium, en fer, et en vitamines B3 et B6.



Le pain au son

Le pain au son est composé de farine de blé enrichie en son, ce qui lui confère une texture tendre et une teneur élevée en fibres. Grâce à sa composition, il favorise le transit intestinal et contribue à une digestion régulière. Il est également riche en protéines, en fibres, en phosphore, en magnésium, en fer, et en vitamine B3.



Le pain de seigle

Le pain de seigle est un pain constitué de deux tiers de farine de seigle pour un tiers de farine de blé. Bien qu'il contienne moins de gluten que le blé, le seigle offre une teneur élevée en fibres et en nutriments essentiels. En plus d'être une source de protéines, il est aussi riche en fibres, en phosphore et en fer. Sa consommation régulière contribue à soutenir les besoins énergétiques des sportifs.



Le pain au levain

Pour produire du pain au levain, on utilise du levain naturel au lieu de la levure boulangère. Sa fermentation naturelle lui confère une texture compacte et un léger goût acide. En plus d'être une source de protéines et de fibres, le pain au levain est faible en matières grasses et riche en probiotiques, qui sont bénéfiques pour la santé intestinale.

En intégrant des variétés de pain riches en fibres, en protéines et en nutriments essentiels, tels que le pain complet, le pain au son, le pain de seigle et le pain au levain, les sportifs peuvent optimiser leur bien-être et leur efficacité lors de leurs entraînements et leurs compétitions.

La fête du pain à Paris

Une boulangerie version XXL

En parallèle des centaines d'événements à travers tout le pays, le plus vaste fournil éphémère de France ouvrira ses portes à Paris. Du mardi 7 mai au jeudi 16 mai, c'est sur le Parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris que le public pourra rencontrer les artisans boulangers-pâtisseries.

Durant ces 10 jours, les diverses animations et compétitions visent à célébrer les vertus d'un métier d'exception et à rendre hommage à l'art de confectionner un pain de qualité. Naturellement, tout au long de ces festivités, les boulangers présents mettront en avant la baguette, véritable icône de la boulangerie française.

Parvis de Notre-Dame de Paris

Mardi 7 mai :

10h30 : Inauguration par Madame Anne Hidalgo, Maire de Paris, suivie de la cérémonie du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris pour élire la Meilleure Baguette de Paris.

Mardi 7, mercredi 8, jeudi 9 et vendredi 10 mai :

- Démonstrations des équipes Lesaffre sur le thème des Pains du Monde.
- Présence des gagnants de la meilleure Baguette, du meilleur Croissant et du meilleur Pain au chocolat de Floride 2023.

Vendredi 10 mai :

17h30 : Remise des médailles de la reconnaissance professionnelle du Syndicat des Boulangers du Grand Paris.

Samedi 11 mai :

- Concours régional de la baguette de tradition française des départements 77, 78, 91 et 95.
- 17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.

Dimanche 12 mai :

Concours régional de la baguette de tradition française de Paris, 92, 93 et 94.

- 11h : Messe des boulangers sur le Parvis Notre-Dame.
- 17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.

Lundi 13 mai :

Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française.

- 12h : cérémonie de remise des prix du Meilleur Croissant du Grand Paris au beurre AOP Charentes-Poitou.
- 17h : Sélection des 3 candidats Concours national de la baguette de tradition française pour la finale le 15 mai.

Mardi 14 mai :

Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française.

- 17h : Sélection des 3 candidats Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française pour la finale le 15 mai.
- 18h30 : Soirée des partenaires.

Mercredi 15 mai :

Finale du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française.

- 17h : proclamation du palmarès et remise des prix

Jeudi 16 mai :

Concours National du Meilleur Sandwich.

- 17h : remise des prix.



Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

Qui remportera la 10^{ème} édition ?

Voilà tout juste 10 ans (2014) que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française célèbre la baguette à travers le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française.

C'est un rendez-vous qui est devenu au fil des années incontournable afin de mettre à l'honneur la Baguette de Tradition Française. Cette année, le concours se tiendra du 13 au 15 mai 2024 sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris. Les 21 participants (chefs d'entreprise ou employés) auront 6 heures pour confectionner 40 baguettes qu'ils devront ensuite présenter au jury.

Attention, celles-ci devront mesurer 50 cm* et peser 250 g** après la cuisson.

Questions à

Xavier BORDET



Président du Jury du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2024.
Président de la Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier

Cette année, nous fêtons le 10ème anniversaire de ce concours national de la baguette de tradition française, quel bilan pouvons-nous en tirer ?

Il y a bien sûr eu le décret de 1993 (mise en place de critères rigoureux pour la fabrication de la baguette) et l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, mais c'est aussi grâce à ce genre de concours que la boulangerie artisanale française est tirée vers le haut. C'est une vraie chance d'avoir en France une vraie belle baguette de tradition !

Pour ceux qui n'ont jamais assisté à ce concours, qu'est-ce que le public va pouvoir découvrir sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris ?

La totalité de la fabrication d'une baguette de tradition ! C'est-à-dire que les candidats doivent pétrir la pâte sur place, attendre que la pâte pique et prenne son arôme, et ensuite la façonner et la cuire.

Vous avez l'impression que le public sait comment se fabrique une baguette ou c'est une vraie découverte ?

Oui, souvent ils savent comment l'on fabrique du pain, mais ils sous-estiment le temps qu'il faut, le nombre d'étapes nécessaires. Ils sont aussi très surpris de voir comment l'on déguste une baguette.

En effet, la première chose que l'on fait, c'est de la porter à l'oreille, pour savoir s'il y a une vraie croustillance. Ensuite, nous approchons la baguette du nez pour l'odeur, pour découvrir les arômes. Il y a des arômes plus terreux, avec des arômes de levain, ou plus floral, avec des arômes de blé !

Enfin, et enfin seulement, c'est la mise en bouche. Le public est surpris qu'une baguette, ça se déguste, mais c'est très important de dire qu'aujourd'hui une baguette de tradition française doit avoir son propre goût, sa propre identité !

Qu'est-ce qui fait justement qu'avec si peu d'ingrédients (et pour tout le monde les mêmes), chaque baguette a sa propre identité ?

Ce sont les savoir-faire boulangers et c'est justement ce que nous envient tant de pays à travers le monde. Ce qui fait la différence, c'est le temps de pétrissage, le premier temps de fermentation (le piquage) qui va influencer sur l'arôme. On arrive aussi à modifier le goût avec la levure ou le levain, vous aurez plus ou moins d'acidité.

Justement, après autant de dégustations en tant que juré, vous arrive-t-il encore d'être surpris par la réalisation d'un candidat ?

Oui, oui, car c'est toujours pour moi un grand moment de voir qu'avec les mêmes produits de base, on arrive à avoir des baguettes aussi différentes. Ça fait partie de la magie de notre métier, mais il faut dire que nous sommes l'un des rares métiers à travailler avec une matière vivante !

Un dernier conseil pour les candidats de ce concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française ?

Il faut qu'ils fassent ce qu'ils savent bien faire. Un concours, ce n'est pas le jour pour innover, créer une nouvelle recette. Il faut être sûr de ses bases, faire parler son expérience et son savoir-faire !

Tout savoir sur le concours

Comme chaque année, le concours se déroule en 2 phases.

Au cours des 2 premiers jours, les 21 participants se concentrent sur la production de leurs baguettes. Le 3ème jour, les 3 meilleurs candidats se disputent la finale.

Il est aussi important de préciser que tous les candidats sont à égalité de traitement puisque tous travaillent sans connaître la farine, qui est placée dans des sacs neutres, ni le matériel qu'ils doivent partager (une chambre froide et un four).

Le jury, composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie, ainsi que de personnalités, évalue les baguettes selon 6 critères : l'aspect, la croustillance de la croûte, l'arôme, la couleur et la texture de la mie, le goût et la mâche.

Le Fournil Aux Questions

Dans cette FAQ, « foire aux questions » devenue notre « fournil aux questions », faisons le point sur ce qu'il faut savoir sur la boulangerie, ce commerce de proximité et de tradition qui est un lien social essentiel entre les Français.

Boulangier : origines

Le mot « boulangier » provient du mot picard « bouleuc », qui désignait une personne qui fabriquait des pains ronds. Lui-même a été formé à partir de la racine « bolla » qui signifiait un « pain rond ». Avant d'adopter sa forme moderne au XIII^e siècle, il était écrit en français sous les variantes « bolengerius » et « bolengier ».

La boulangerie en chiffres

En France, on compte 34 000 artisans boulangers-pâtisseries. Ce qui représente 200 000 personnes salariées et non salariées travaillant dans le secteur. C'est une filière qui pèse 13 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie. Chaque année, plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils.

Être boulangier est un métier

Boulangier est un métier qui a ses règles. En effet, selon le code de la consommation, le terme « boulangier » est réservé aux artisans qui confectionnent l'intégralité du pain sur place et qui ne recourent à aucune étape de congélation lors de la fabrication. Pour cela, une identité visuelle a été instaurée pour permettre aux consommateurs de les identifier facilement. Elle se compose de 2 pains jaunes formant un B, accompagnés de la mention : « Boulangier, c'est un métier ».

La tradition, le fleuron des boulangeries

La baguette de tradition française a un peu plus de 30 ans. C'est en 1993 que les boulangers français ont obtenu un décret établissant des critères rigoureux pour la fabrication de la baguette. Objectif ? Contrer la montée en puissance des pains industriels et valoriser le savoir-faire artisanal. Ainsi, la baguette tradition ne doit contenir que 4 ingrédients : eau, farine, sel et levain. Aucun additif alimentaire, conservateur ou améliorant n'est autorisé.

Un métier qui se défend

Le métier de boulangier est porté par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), organisme professionnel dédié à la représentation et à la défense des intérêts des artisans boulangers-pâtisseries. Cette confédération rassemble 94 groupements professionnels départementaux ainsi que 13 régions boulangères, couvrant l'ensemble du territoire français. Depuis 2017, elle est présidée par Dominique Anract, devenu également en 2023 le président de l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisseries (UIBC).

La baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité

Fin 2022, l'UNESCO a inscrit « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » au patrimoine culturel immatériel. Une victoire qui est le résultat de plus de 6 années de combat. Objectifs ? « Que les consommateurs sachent que fabriquer du pain est un véritable savoir-faire, stimuler des vocations et faire rayonner notre métier et le pain à l'international ! ». (Dominique Anract, Président CNBPF).

Comment devenir boulangier ?

L'alternance est la clé de voûte pour transmettre les savoir-faire de la boulangerie artisanale. Pour cela, de nombreuses formations existent, principalement en alternance, mais aussi en continu. Les boulangeries et leurs maîtres d'apprentissage qui accueillent des apprentis jouent un rôle central dans cette transmission. Parmi les formations : le CAP boulangier, les mentions complémentaires Technique de tour et Boulangerie spécialisée, le BP (Brevet Professionnel) boulangier, le baccalauréat professionnel boulangier-pâtisseries, le BM (Brevet de Maîtrise) de boulangier et le diplôme des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).



EQUITABLE - © Ph : Espace Pain Information, Charly Hei, Frédéric Vielcanet, AdobeStock

Contacts presse : informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER, Directrice de la communication
CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25

Service Presse
EQUITABLE
E-mail : fetedupainpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06



#fetedupain2024
boulangerie.org



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.