

## **Adhérer à la Fédération Départementale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de Charente-Maritime...**

En France, près de **33 000 artisans boulangers-pâtisseries** ont à cœur de proposer grâce à leur savoir-faire des produits de qualité. Un **chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros**, une production de **6 milliards de baguettes chaque année** ainsi qu'un nombre de **180 000 actifs** font de la boulangerie-pâtisserie artisanale un secteur dynamique et durable. Pour rassembler les Artisans et unifier le secteur, des structures stables et compétentes sont nécessaires.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française fédère **les 94 groupements professionnels départementaux** et les **13 groupements professionnels interdépartementaux** répartis sur l'ensemble du territoire. L'adhésion à un groupement professionnel offre de nombreux avantages qui facilitent le quotidien des Artisans Boulangers-Pâtisseries et les guident dans le développement de leur activité.

**Vous aider, vous assister, vous conseiller, vous renseigner, vous représenter, vous défendre et promouvoir la profession** : autant de missions qui nous tiennent à cœur. Votre adhésion accroît notre **représentativité**. Une raison de plus de nous rejoindre !

### **1/ Défendre la profession**

Au sein d'un groupement professionnel comme le nôtre, la profession d'Artisan Boulanger-Pâtisseries est représentée auprès des instances locales, régionales et nationales (CNBPF, CGAD, U2P.) mais également auprès des institutions publiques et parapubliques (DIRECCTE, Concurrence et Fraudes, Chambre des Métiers...) Votre adhésion garantit la **défense de vos droits et de vos obligations**.

### **2/ Être accompagné**

Appartenir à un groupement professionnel c'est **rejoindre une structure** qui **défend vos intérêts qu'ils soient économiques, matériels ou moraux**. Le **Président Neveu, les Membres du Bureau Fédéral, et la Secrétaire Générale** sont à votre disposition pour répondre à vos demandes, et vous conseiller et vous assister en cas de litiges.

### 3/ Être informé

Le groupement professionnel vous tient informé des évolutions du secteur, continuellement en mutation. Pour vous renseigner au mieux, **des informations et des conseils personnalisés dans les domaines suivants** : social, juridique, économique, fiscal, communication vous sont fournis au fil de l'actualité.

### 4/ Être formé

Le groupement professionnel veille également à ce que vous puissiez **consolider vos connaissances et compétences** par le biais de **stages et de formations** en boulangerie, en pâtisserie, en vente, en gestion, en management... Une occasion pour vous de vous perfectionner.

### 5/ Valoriser le métier

Vous aurez l'opportunité de **participer à des actions collectives de promotion du métier** (Fête du Pain, Opération Galettes etc.) afin de contribuer au rayonnement de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Le groupement vous propose de participer à des **salons, des forums et concours** (Meilleurs Jeunes Boulangers, Trophée des Talents de la vente, Meilleure Baguette de Tradition, Meilleur Croissant au Beurre, Meilleure Galette Charentaise...) pour mettre à l'honneur l'artisanat français et **valoriser l'image de la profession**.

### 6/ Devenir Boulanger de France

La marque « **Boulangier de France** » lancée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française s'accompagne d'une **charte de qualité** avec pour objectif de **devenir le code de référence de la profession**. Ce document décrit une série d'engagements pour les Artisans Boulangers de France en matière de fabrication artisanale, de choix des matières premières, d'hygiène et de qualité, de proximité avec les clients. Rejoindre un groupement c'est également pouvoir déposer une demande d'adhésion « Boulangier de France », et ce à un **tarif préférentiel**.



En résumé, adhérer à un groupement professionnel c'est l'assurance d'un **avenir professionnel plus serein**. Plus nous serons nombreux, plus nous serons forts.

**Seul on va plus vite. Ensemble on va plus loin.**