

Journée du pain à la 68^e Foire de Châlons-en-Champagne

Pendant toute la durée de la foire, les boulangers et boulangères se sont relayés sur le stand de la Fédération, fabriquant baguettes, pains spéciaux et viennoiseries, proposés à la dégustation ou vendus au profit de « la Sève et le Rameau », association dont le but est de permettre aux personnes handicapées physiques de vivre dans un cadre autre que l'hôpital. D'illustres visiteurs sont venus saluer les boulangers : l'ancien premier ministre Lionel Jospin, la députée Catherine Vautrin, le député maire de Reims Arnaud Robinet, le président du Conseil Général de la Marne René-Paul Savary, Bruno Lemaire, le secrétaire d'État André Vallini, les joueurs du stade de Reims et Yohann Diniz, champion d'Europe des 50 km de marche.



LE MERCREDI 3 SEPTEMBRE À L'OCCASION DE LA JOURNÉE DU PAIN DE LA 68^e FOIRE DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE, LA FÉDÉRATION DE LA BOULANGERIE DE LA MARNE A ORGANISÉ DIFFÉRENTES ANIMATIONS : LE CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT, LA REMISE DES PRIX AUX MEILLEURS JEUNES BOULANGERS DE LA MARNE ET UNE CONFÉRENCE-DÉBAT SUR LE THÈME « COMMENT DÉVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES GRÂCE À SON RÉSEAU RELATIONNEL ».

LE PRÉSIDENT PIRAUX S'ADRESSE AUX ÉLUS

Profitant de la présence des élus locaux, le président des boulangers marnais Grégory Piraux a dressé un tableau de situation de la Boulangerie et des différentes actions entreprises par l'organisation professionnelle : « Aujourd'hui, diriger une entreprise même de petite taille n'est pas un long fleuve tranquille ; nous devons faire face à de nombreuses contraintes dans un contexte économique des plus moroses ; la Boulangerie, comme beaucoup d'autres professions, traverse une conjoncture économique dif-

Nous ne pourrions jamais rivaliser avec la grande distribution sur les prix ; aussi devons-nous axer nos efforts sur la qualité de nos produits et sur le service à la clientèle. C'est ainsi que la profession s'est dotée récemment d'un Code des Usages de la viennoiserie artisanale Maison reconnu officiellement par la Direction Générale de la Consommation et de la Répression des Fraudes... »

Le président Piraux a aussi évoqué la question de l'apprentissage. « Nos entreprises de proximité sont formatrices de main d'œuvre non délocalisable. Les apprentis font les ouvriers de demain et quelques années plus tard les repreneurs de nos entreprises. C'est pourquoi il est indispensable de rétablir les dispositions qui ont été supprimées fin 2013 :

- Rétablir l'indemnité compensatrice d'apprentissage pour les entreprises de plus de 10 salariés et jusqu'à 50 salariés.
- Rétablir le crédit d'impôt apprentissage au-delà de la première année du contrat.
- Simplifier et assouplir le contrat d'apprentissage pour les apprentis mineurs. Vous savez certainement que les apprentis boulangers mineurs ne peuvent commencer le travail avant 6h du matin.



Pour cette journée du Pain, le président des boulangers marnais Grégory Piraux a accueilli les élus locaux, les responsables de la foire et les représentants de la Confédération Nationale de la Boulangerie.

ficile. Les chiffres d'affaires stagnent ou baissent dans certains cas ; au regard d'une concurrence accrue et de l'augmentation constante des charges, nos marges se réduisent, entraînant certaines boulangeries sur la voie du redressement judiciaire, voire de la liquidation judiciaire.

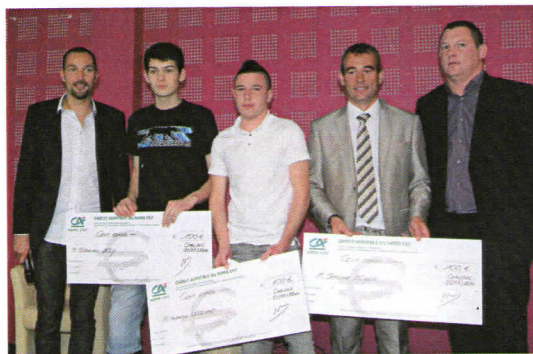


COMMENT DÉVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES GRÂCE À SON RÉSEAU RELATIONNEL

Le conférencier Alain Bosetti, Président du Salon des micro-entreprises, a fait part de sa conviction que le réseau relationnel est un puissant levier de réussite. Comment développer efficacement votre réseau ? Comment entretenir vos contacts, comment cultiver votre différence en réseau ? Comment gagner en aisance relationnelle lors d'un évènement ? Autant de questions qui ont permis à Alain Bosetti de captiver l'attention de son auditoire d'une façon pratique et ludique.

REMISE DES PRIX DES CONCOURS

Pour clôturer cette Journée du pain, le président Grégory Piraux a remis les récompenses aux meilleurs jeunes boulangers diplômés de la Marne :



- Steeven Vely, 1^{er} du CAP boulanger.
- Valentin Lefebvre, 1^{er} de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
- Jérôme Boyer, 1^{er} du BP boulanger.

Il a également proclamé les résultats du concours du Meilleur croissant au beurre de la Marne :

1^{er} : David Lefebvre, boulanger à Reims, 2^e : Patrick Baillet, Boulanger à Ay, 3^e : Stéphane Dehu, boulanger à Saint Amand sur Fion.

Aunis



LA DOUBLE GARANTIE DE DEVENIR UN BON PROFESSIONNEL...

Livres	Prix unitaire TTC Frais de port inclus	Quantités		Montant
		Devenir boulanger	Devenir pâtissier	
Devenir Boulanger ou Devenir Pâtissier	le livre 38 €			
Par quantités à partir de 10 livres Devenir Boulanger et/ou Devenir Pâtissier	le livre 30,40 €			
Par lot Devenir Boulanger et Devenir Pâtissier	le lot 72 €			
Montant total de la commande				

Bon de commande à retourner accompagné du règlement par chèque libellé à l'ordre de SOTAL

SOTAL

27, avenue d'Eylau - 75782 PARIS CEDEX 16 - Tél. : 01 53 70 16 25

Nom Prénom

Adresse

..... Code postal

Ville Pays Tél

Date Signature