

L'IMPASSE, L'AUTRE PAS !

Dans cette dualité qui oppose la crise sanitaire à la crise économique, si nous semblons sortir de l'impasse de la première, la seconde s'annonce redoutable mais aussi source et nécessité de créativité. En effet, cette crise interroge les entreprises sur leur capacité de résilience. Elles devront en tirer des enseignements incluant des changements d'approche et d'organisation économique. Cela passera, sans doute, par une économie axée sur la transition écologique qui conjugue proximité, humanité, solidarité sans oublier l'agilité et la proactivité. Cette nouvelle donne s'appuiera sur un fonctionnement imposé par l'épidémie. Le télétravail s'est installé pour durer ainsi que les visioconférences pour réduire les coûts notamment de déplacement. Le développement des nouvelles technologies associées au local permettra à ce nouveau mixe la renaissance ou la création de nouvelles PME. Ce sont des axes que les entreprises devront mettre en place pour une économie durable et efficace. La conscience de notre vulnérabilité transforme les comportements de nos sociétés. Une projection économique qui n'en tiendrait pas compte se tromperait assurément. Je reste optimiste pour notre secteur, sans être naïf ou idéaliste, pour l'avenir de nos entreprises car, historiquement, nous avons toujours su nous remettre en question et trouver de nouvelles solutions d'abord pour rebondir puis pour développer de nouveaux marchés. Nous aurons certainement l'occasion d'échanger sur cette nouvelle donne pour notre filière blé-farine-pain lors de notre prochaine Assemblée Générale qui se tiendra donc le jeudi 9 juillet 2020, dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, qui nous font le plaisir de nous accueillir. Un moment qui sera unique à coup sûr, pour nous retrouver toutes et tous "physiquement". Avec bien sûr, toutes les précautions nécessaires réunies pour que cette 1^{ère} rencontre "post Covid-19" reste conviviale à l'image de notre secteur. Bon courage à toutes et tous et Rendez-vous, je l'espère nombreux, le 9 juillet à Paris !



Philippe Legendre - Président du CEBP

L'ACTUALITÉ DES ADHÉRENTS

DU CHANGEMENT AU SEIN DU GROUPE VANDEMOORTELE

Le Groupe belge spécialiste de la BVP et du snacking a annoncé la nomination à compter du 1^{er} juillet prochain de Yvon Guerin au poste de CEO. Yvon Guerin occupe actuellement le poste de Directeur de la Division Bakery Products au sein du Groupe Vandemoortele. Par ailleurs, Helena Vanhoutte, a été nommée Directrice Générale France Vandemoortele. Helena Vanhoutte est présente chez Vandemoortele depuis plus de 10 ans. Elle y a occupé différentes fonctions marketing et commercial avant de prendre la direction des équipes R&D, Qualité et Ingénierie au niveau du groupe.



LA VIE DU CEBP

L'AGENDA DU CEBP

Voici nos prochains rendez-vous à ne pas manquer dans les prochains mois

LE 9 JUILLET 2020

Assemblée Générale du CEBP et Conférence sur le thème : "Et maintenant on fait quoi ?"

au Syndicat des Boulangers du Grand Paris
7, Quai d'Anjou - 75004 Paris

LES RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS

DU 6 AU 8 SEPTEMBRE 2020

Salon SIRHA GREEN à La Sucrière de Lyon

LES 8 ET 9 SEPTEMBRE 2020

Salon M.A.D.E. à Paris Porte de Versailles

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE 2020

SANDWICH & SNACK SHOW à Paris Porte de Versailles

DU 4 AU 7 OCTOBRE 2020

FRANCHISE EXPO PARIS à Paris Porte de Versailles

FISCHER OUVRE SA 11^{ÈME} BOULANGERIE EN FRANCE

Le réseau de boulangeries d'origine luxembourgeoise, a annoncé l'ouverture de son 11^{ème} point de vente en France à Bezannes, près de Reims (Marne). Pour Carole Muller, dirigeante de Fischer qui a accueilli une rencontre du CEBP en 2019 : « Nous comptons poursuivre notre développement exclusivement sur le Grand Est de la France, au rythme de 2 à 3 ouvertures par an, pour rester au plus proche de nos franchisés. » Au total, le réseau se compose de 75 points de vente.

BOULANGERIE ANGE ANNONCE DE NOUVELLES OUVERTURES DE MAGASINS MALGRÉ LA CRISE

Le réseau Ange (157 points de vente en France et au Canada) a confirmé que, malgré la crise, deux nouvelles boulangeries avaient ouvert leurs portes à Mulsanne le 12 mai et à Limoges le 20 mai, et prévoit 10 nouvelles ouvertures d'ici fin août 2020. Ainsi, l'objectif de 20 nouvelles boulangeries en 2020 devrait être atteint.



Dominique Anract (CNBPF)

TÉMOIGNAGES

RETROUVEZ LES INVITÉS DU CEBP EN PAGE 2 !



Sébastien Touflet (FEB)

LES INVITÉS DU CEBP

Après Karine Forest (Minoterie Forest) et Marie-Odile Fondeur (SIRHA et EUROPAIN), nous accueillons Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) et Sébastien Toufflet, Président de la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB). Ils ont accepté de s'exprimer pour nous sur les effets de la crise à laquelle notre filière fait face depuis le mois de mars dernier et leur vision de "L'après-Covid 19".

DOMINIQUE ANRACT

« Notre profession a su s'adapter et même rebondir avec courage et ténacité »



DÈS L'ANNONCE brutale du « confinement, la boulangerie-pâtisserie n'a pas failli à sa vocation première en fournissant du pain à tous ses clients. En accomplissant leur mission de nourrir les gens, depuis les villages de nos régions jusqu'au cœur des métropoles, malgré leurs inquiétudes, les boulangers, en 2^{ème} ligne, ont fait honneur à notre métier. Il fallait tenir bon, ensemble ! C'est la preuve qu'en dépit des difficultés, la vie ne s'est pas arrêtée. Cette période était inédite et angoissante pour l'avenir, mais les Français se souviendront qu'en ce terrible printemps, les boulangeries ont pleinement assuré leur mission de service public. Bien sûr, beaucoup de boulangeries ont été impactées. Les centres-villes ont été particulièrement touchés. Même si les mesures du gouvernement ont permis d'alléger un petit peu les charges des entreprises, ce qui nous inquiète c'est l'avenir, et la nécessité de prendre les mesures nécessaires pour continuer l'activité. Durant cette

« LES JOURS MEILLEURS SONT À VENIR, J'EN SUIS PERSUADÉ ! »

s'adapter et rebondir même avec courage et ténacité. Mal-

situation totalement inédite, la Confédération, est restée entièrement aux côtés des boulangers avec le soutien des groupements professionnels départementaux et régionaux. C'est ainsi qu'a été rendue possible la rédaction quotidienne de circulaires, parfois même multi quotidienne, de sorte de pouvoir les informer à tout moment. Parmi ces nombreuses informations, il faut avoir à l'esprit le plan de continuité spécifique à la Boulangerie-Pâtisserie et le guide d'accompagnement relatif aux mesures économiques, sociales, fiscales... Il faut également souligner nos interventions auprès du Ministère du Travail (inquiétude sur l'éligibilité de notre profession au chômage partiel / en matière d'application des arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire après une période de suspension liée à l'entrée en confinement), du Ministère de l'Intérieur en matière de procès-verbaux dressés par des forces de l'ordre un peu trop zélées, ou encore auprès du Ministère de

l'Economie et des Finances ayant « un peu trop » vanté les courses en GMS alors même que le commerce de proximité, le nôtre, remplit parfaitement son rôle. On pourrait également citer les interventions auprès des banques pour aider les boulangers découvrant leur non éligibilité aux prêts garantis par l'Etat (PGE). Une réflexion des partenaires sociaux de la profession pour la création d'un fonds de solidarité est en cours pour aider les salariés et les employeurs de la profession. Celle-ci a su parfaitement s'adapter à cette crise sanitaire majeure et saura donc répondre aux nouvelles attentes de nos consommateurs, ce qui augure nécessairement des jours meilleurs à venir. Et je serai présent, avec l'ensemble des élus de la Confédération, afin d'accompagner les artisans boulangers pâtisseries pour relever ces nouveaux défis. Mais, les jours meilleurs sont à venir ! J'en suis persuadé ! Notre profession a su

gré les risques, la quasi-totalité des entreprises est restée ouverte avec un strict respect des règles d'hygiène. Elles ont dû faire preuve d'inventivité en développant les livraisons, en s'appropriant les outils numériques. La profession en est ressortie plus forte malgré des problèmes liés à l'approvisionnement des masques et de gel hydro alcoolique. Des progrès ont été faits concernant la sécurité alimentaire. L'entraide solidaire entre les professionnels, mais aussi vis-à-vis des clients, est à noter. Et le développement de l'intérêt vis-à-vis de l'organisation professionnelle et des chambres consulaires ont été forts. Nous devons aujourd'hui rester unis pour assurer la continuité de l'activité et cela dans les meilleures conditions sanitaires possibles tout en accompagnant les entreprises qui ont besoin de surmonter leurs difficultés économiques. Mais, le plus important, les consommateurs vont retrouver le chemin des boulangeries et vont pouvoir se faire plaisir.»

SÉBASTIEN TOUFFLET

« La crise liée à la Covid-19 remet en question l'organisation de toutes les entreprises du secteur »



LA PREMIÈRE décision de « la FEB a été de mettre en place une cellule de crise afin d'aider et d'accompagner les adhérents autant que possible à traverser cette crise. Il a fallu réfléchir rapidement avec nos équipes pour se réinventer face à cette situation et prendre des décisions inédites : mise en place du télétravail, application de règles d'hygiènes et sanitaires renforcées, protection de tous nos salariés... Dès le début du confinement, les boulangeries ont été classées par le Gouvernement, comme étant un secteur prioritaire. Cette annonce a permis aux boulangeries d'ouvrir 7 jours sur 7 dans le but d'assurer la continuité de l'activité et de permettre aux français d'aller acheter leur pain tous les jours.. Le secteur de la BVP a été classé prioritaire mais reste

« NOS ENTREPRISES SONT LES GARANTS D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL »

pendant fragile. Nous avons pu analyser la situation du secteur de la BVP grâce à la mise en place d'un observatoire des ventes en magasins réalisé début avril. Cet observatoire a été révélateur de la situation du secteur de la BVP pendant cette crise. En effet les chiffres montrent la baisse du CA qu'a connu les magasins, de 61,5 % sur les deux dernières semaines de mars. La baisse concerne le pain (-29,7 %) mais surtout la viennoiserie (-68,8 %), les pâtisseries (-69,9 %) et le traiteur (-78,5 %). Il y a eu moins de consommation nomade. La population française a dû changer ses habitudes de consommation avec moins d'achat plaisir et plus de fabrication à la maison. Les industriels ont dû rééquilibrer leurs effectifs pour répondre à la forte demande de pains emballés, alors que pour le pain traditionnel, la viennoiserie ou la pâtisserie sont en net recul. Cette situation a mis en lumière le secteur agroalimentaire et les produits

de première nécessité, mais aussi l'agriculture (production locale). La crise a bouleversé les habitudes de consommation, et remet en question l'organisation de toutes les entreprises. Il a fallu s'adapter, s'organiser jour après jour mais avec une seule priorité, la sécurité de nos salariés. Dès le début du confinement, nous avons été en contact quotidien avec les Ministres de l'Economie, de l'Agriculture et du Travail pour évaluer les problématiques liées à notre secteur. L'échange a été primordial pour accompagner et soutenir nos adhérents face à cette crise en leur apportant les solutions et les réponses nécessaires à leur activité. L'idée est de faire front tous ensemble. Nous nous sommes mobilisés face à des demandes unilatérales de hausse de tarif des transporteurs. Idem pour les pénalités logistiques envisagées par la grande distribution. Nous avons mis en place un observatoire des ventes en magasins pour analyser l'impact de la crise sanitaire sur les ventes. Mais aussi un sondage IFOP sur le regard des français sur leur boulangerie pendant cette période. Tout le monde a reconnu l'importance des boulangers-pâtisseries ce qui est encourageant pour la suite. La solidarité a été prédominante, les entreprises ont fait des dons généreux aux personnels soignants partout en France. La crise a montré la réactivité de nos entreprises à s'adapter et à faire face à cette situation inédite. Ils ont su mettre en place rapidement de nouvelles méthodes de travail. Nous aimerions à l'avenir une prise de conscience de la part de l'ensemble des consommateurs sur l'intérêt de produire et de transformer en France. Nos entreprises sont les garants d'un savoir-faire ancestral qui est envié partout dans le monde.»

*Vous connaissez quelqu'un
qui veut rejoindre le CEBP ?*

Parrainez un nouvel adhérent !

et bénéficiez d'une remise de 30 %

sur votre adhésion 2020⁽¹⁾

Votre filleul profitera d'une remise de 20 %

sur sa 1^{ère} cotisation annuelle⁽²⁾

Le Parrain :

Raison Sociale :

Personne référente :

Contact e-mail :

Le Filleul :

Raison Sociale :

Personne référente :

Contact e-mail :

(1) soit 1000 € HT, au lieu de 1430 € HT, pour une formule UNO, à compter du règlement de l'adhésion de l'entreprise filleule

(2) Soit 1144 €, au lieu de 1430 €, pour une formule UNO