



Rapport d'activité

2020-2021

FEB

Fédération des Entreprises
de Boulangerie / Pâtisserie

Le mot

de la Déléguée Générale



Les conséquences de l'épidémie du Covid-19 ont fortement impacté notre secteur qui a dû faire face à un marché très complexe aussi bien au niveau national qu'international.

Au niveau national, la fermeture partielle ou totale des cafés, hôtels, restaurants, des aéroports, des centres commerciaux, des écoles et universités et la généralisation du télétravail ont pénalisé nos entreprises.

Au niveau international, 2020 marque un coup d'arrêt après 5 années de croissance ininterrompue des exportations françaises.

Nos entreprises ont dû faire preuve d'agilité en s'adaptant en permanence aux évolutions de leurs marchés. Cette crise a modifié en profondeur les modes de consommation et a accéléré de nouvelles tendances auxquelles notre secteur doit répondre.

Les enjeux sont nombreux : renforcer notre capacité à investir et à innover, consolider les liens avec les acteurs locaux, améliorer l'attractivité de nos métiers,...

Notre secteur est prêt à relever ces challenges car nos produits sont élaborés à partir de matières premières agricoles de qualité, pour des recettes savoureuses réalisées par des professionnels passionnés.

Notre capacité d'adaptation est notre force, individuellement mais aussi collectivement. La FEB se mobilisera pour accompagner ce mouvement au service des entreprises et du rayonnement de la boulangerie pâtisserie française !

Magali Filhuc

Déléguée Générale de la FEB

Les faits marquants

2020-2021

2020

Juin

○ [CP] La Boulangerie/ Pâtisserie rayonne à l'international

Chiffres clés de la profession et top 10 des destinations export 2019. La Roumanie, Taiwan et le Japon enregistrent une évolution importante en comparaison à 2018.

Juillet

○ Rencontre avec Jérôme Bascher, sénateur de l'Oise

Jérôme Bascher, sénateur de l'Oise a fait une proposition de loi visant à faciliter l'ouverture tous les jours de la semaine des entreprises de boulangerie/pâtisserie. La FEB s'est donc entretenue avec ce sénateur.

○ Audition de la FEB dans le cadre de l'appel à projet France Agrimer

Le club PAI Food Ingredient en partenariat avec Business France et la FEB a répondu à un appel d'offre France Agrimer sur la thématique « Booster l'export collaboratif ». Dans un contexte de fort développement du secteur de la BVP à l'international, la filière a souhaité mettre en place un projet innovant pour une démarche à l'international mutualisée, au bénéfice des PME et ETI.



○ « Laissons travailler les boulangers »

Mercredi 22 juillet, Les Échos ont publié une tribune rédigée par Sébastien Toufflet, Président de la FEB, sur la liberté d'entreprendre de nos entreprises afin d'abroger la réglementation restreignant les ouvertures de boulangerie.

Août

○ Souplesse d'ouverture pour le département du Var

Suite à la demande de la FEB et à l'issue d'une consultation des boulangeries du département, l'arrêté préfectoral du 15 mai 1984, obligeant les boulangeries à fermer un jour par semaine, a été abrogé. Les boulangeries peuvent ouvrir 7 jours sur 7 si elles le souhaitent.

Septembre

○ Création d'une commission RSE à la FEB

Cette commission est pilotée par Sylvia Barreteau (La Mie Câline). Elle a pour but de travailler avec l'ensemble des adhérents sur les questions RSE telles que : le tri des déchets, les emballages, la lutte contre le gaspillage, le bilan carbone...

Ils nous ont rejoints cette année :

EUROPASTRY • LA CASE À PAIN • CHEZ MEUNIER

2020

Septembre (suite)

○ Sécurité dans l'entreprise et santé au travail

La FEB a signé avec la CNAMTS une nouvelle Convention nationale d'objectifs (CNO), afin de permettre aux entreprises de la branche d'obtenir des aides financières lorsqu'elles investissent dans la prévention, que ce soit en équipements, ou en formation du personnel à la sécurité et aux savoir-faire professionnels.

○ Étude « Les pains du monde »

La FEB a mandaté l'IFOP afin de conduire une étude pour faire un état des lieux de la consommation des différents types de pain en France.

Octobre

○ Campagne avec Too Good to Go

Dans le cadre de la signature du pacte sur les dates de consommation, la FEB s'est engagée aux côtés de Too Good to Go pour lancer une grande campagne nationale le 16 octobre lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Novembre

○ La bonne idée, c'est surgelé

La FEB est partenaire du collectif des surgelés afin de créer une campagne de valorisation des produits surgelés auprès des consommateurs.

○ La Brioche vendéenne vise l'UNESCO

En partenariat avec Vendée Qualité, la FEB a lancé une grande campagne de communication afin de promouvoir le savoir-faire de la brioche vendéenne.

○ Magali Filhuc rejoint la FEB

Magali Filhuc rejoint l'équipe de la FEB en tant que Déléguée Générale aux côtés de Sébastien Toufflet, Président de la FEB.

Décembre

○ Création d'un E-learning Hygiène et mise à jour de l'E-learning Sécurité

Des groupes ont été mis en place afin de travailler collectivement sur ces deux ambitieux projets à destination des entreprises (sites de production mais également magasins) et de leurs salariés.

○ Trêve de Noël

Suite à la demande de la FEB et en raison du contexte économique exceptionnel, les départements du Doubs, de l'Aisne et de la Haute-Saône ont signé un arrêté exceptionnel permettant l'ouverture 7/7.

2021

Janvier

○ Création d'un catalogue de formations / webinaires

La FEB a réalisé, pour la première fois, un catalogue des formations pour l'année 2021 destiné aux professionnels du secteur. Ce catalogue permet de recenser toutes les formations et webinaires dispensés par la FEB en 2021.

○ Galette des rois

Malgré le contexte sanitaire, la FEB a partagé sa célèbre galette des rois en compagnie des membres du comité directeur.

Février

○ Deux dossiers déposés auprès de la DGT pour la représentativité

La FEB a déposé le 16 février deux demandes de représentativité : Boulangerie industrielle (IDCC 1747) & Boulangerie artisanale (IDCC 843)

○ [CP] La FEB alerte sur la pérennité de ses adhérents

Dans le cadre de la crise COVID et suite à un sondage auprès de nos adhérents, nous avons observé une baisse du chiffre d'affaires et une dégradation de la situation financière pour les entreprises qui fournissent la Restauration Hors Domicile.



Mars

○ L'espace adhérent fait peau neuve

La FEB a mis en ligne son nouvel espace réservé aux adhérents. Avec une navigation simplifiée, il met en avant les actualités et les outils mis à votre disposition. À travers ce nouvel espace, la FEB souhaite ainsi faciliter l'expérience utilisateur de ses adhérents sur son site internet.

Avril

○ #Objectifjeunes

La crise que nous traversons a éloigné les jeunes de l'emploi. Face à cela, la CPME, l'organisation patronale des TPE-PME françaises et Leboncoin Emploi, le premier site d'emploi en France, lancent l'opération #ObjectifJeunes en partenariat avec la FEB.

○ Souplesse d'ouverture dans le GARD et le VAUCLUSE

Le Tribunal Administratif de Nîmes a enjoint aux Préfètes du Gard et du Vaucluse d'abroger les arrêtés dans un délai de 2 mois, soit avant fin Mai 2021. Les magasins peuvent donc ouvrir 7 jours sur 7.

2021

Avril (suite)

○ Étude « Les Français et le pain, 5 ans après »

L'institut d'études QUALIQUANTI a réalisé pour la FEB en partenariat avec Intercéréales, l'Alliance 7, le SYFAB, le CSFL et le CEBP, 5 ans après, une enquête sur les Français et le pain. La dernière, datant de 2016, avait pour ambition de mieux connaître et comprendre les consommateurs de pain (usages, lieux, perceptions, attentes). 5 ans après, quelles sont les évolutions ?

○ Création d'un Groupe de Travail « Export »

Le GT Export a été créé afin de construire un plan d'action pour 2022 qui permettra d'accompagner dans la relance à l'export les entreprises de BVP : rendez-vous avec des acheteurs, fête du pain dans un pays cible, mission d'accompagnement sur des zones, présence à des salons, présence lors de l'exposition universelle de Dubaï etc.

○ Campagne de valorisation de la filière

Passion Céréales en partenariat avec la filière a déployé une campagne de communication afin de valoriser toute la filière : podcast « on n'en perd pas une miette », réalisation de vidéos avec Jamy, dossier dans Le Parisien.

○ Podcast « Girls in Food »

La FEB a réalisé deux podcasts en partenariat avec Girls in Food consacrés aux femmes du monde de la boulangerie afin de réaffirmer son engagement en faveur de l'égalité Homme - Femme dans le secteur.

○ [CP] Augmentation des coûts de production

Face à l'augmentation des matières premières, La FEB et ADEPALE ont rédigé un communiqué de presse le 21 avril 2021 pour lancer un cri d'alarme face à l'explosion généralisée et inédite de l'ensemble des coûts de production.

Mai

○ Création d'un Groupe de Travail « Réglementation BVP »

Le GT Réglementation BVP est un lieu d'échange sur les sujets réglementaires liés aux produits BVP afin d'anticiper les textes législatifs impactant nos produits, être force de proposition, établir des liens avec l'administration et notamment la DGCCRF.



Social

Quelques chiffres

6 journées de formation

6 webinaires

Plus de 40 participants aux formations en 2020-2021

160 participants aux webinaires en 2020-2021

91% de satisfaction aux formations organisées par la FEB

Les formations

2020

Risque biologique et mise à jour du document unique (DUERP)

le 7 juillet 2020 - 7 participants

CSE (comité social économique) et négociation collective d'entreprise

le 6 octobre 2020 - 7 participants

Référent sexisme

le 15 décembre 2020 - 8 participants

2021

La durée du travail

le 21 janvier 2021 - 9 participants

Le pouvoir disciplinaire de l'employeur

le 11 février 2021 - 4 participants

La maladie en entreprise

le 29 avril 2021 - 9 participants

Les webinaires

2020

RGPD

le 22 septembre 2020 - 23 participants

Partenariat : Mission RGPD

Gestion du personnel

le 24 novembre 2020 - 80 participants

Partenariat : SNAPSHIFT

2021

Aide à la gestion de caisse à destination des magasins de BVP

le 25 février 2021 - 10 participants

Partenariat : Menlog

Culture de la norme focus ISO 45001

le 18 mars 2021 - 11 participants

Partenariat : AFNOR

Comprendre les dispositifs de formation professionnelle

le 4 mai 2021 - 24 participants

Partenariat : Ocapiat

CQP : mode d'emploi

le 8 juin 2021 - 14 participants

Partenariat : ALQUAL / CO & SENS

Social

Quelques chiffres

39 Médailles de la boulangerie/pâtisserie décernées (+11 vs 2019-2020)

Près de **1 000** questions sociales des adhérents (mails + téléphone)

17 Benchmarks social

31 journées de réunions/commissions interbranches

13 journées de réunions paritaires de la branche

soit près de **300** répondants

5 accords signés dont 4 accords de branche et 1 accord interbranche

Les Benchmarks

Nous avons réalisé **17** Benchmarks en social soit plus de **300** répondants :

- Mise à disposition de douches au profit du personnel (en industrie boulangère)
- Mise en œuvre des astreintes et leurs contreparties
- Pause cigarette en entreprise
- Mise en place du bulletin de paye électronique
- Politique de rémunération
- Coût énergétique
- ISO 45001
- Heures supplémentaires
- Télétravail
- Avantages accordés à vos salariés
- RTT
- Prime 13e mois
- Véhicules de fonction
- BDES
- Logiciel de recrutement
- Dotation vêtement de travail
- Digitalisation des processus administratifs et gestion

Journées de réunions

5 Commissions paritaires (CPPNI) branche BVP

5 Commissions paritaires pour l'emploi et la formation professionnelle (CPNEFP)

1 Commission paritaire interbranches (branches œufs et BVP)

3 Commissions de suivi du régime de branche santé / prévoyance

30 réunions OCAPIAT (Commission sectorielle paritaire, comité employeur secteur alimentaire et GT)

Noms des accords de branches signés :

- Avenant du 29 septembre 2020 modifiant l'article 34 relatif aux congés pour événements familiaux
- Avenant du 10 décembre relatif aux frais de santé
- Accord du 2 février 2021 définissant les modalités de négociation collective dans les branches de la BVP et des Œufs
- Accord du 19 mars 2021 relatif aux salaires minima dans la branche de la BVP

Noms des accords interbranches signés :

- Accord du 1er décembre 2020 relatif à la formation professionnelle et à l'apprentissage



Le dialogue social a pour objectif essentiel de favoriser le consensus au sein du monde du travail entre employeurs et salariés. Au niveau de notre branche, un dialogue social de qualité permet notamment :

- *D'adapter les règles issues du code du travail ou des accords nationaux interprofessionnels aux spécificités et besoins des entreprises au regard de la conjoncture économique,*
- *De mettre en place des actions permettant la valorisation de la branche et d'accorder des avantages aux salariés tout en préservant la compétitivité des entreprises.*



Antoine Deschamps

Président de la commission sociale



CQP

3 CQP spécifiques ont été créés par la branche boulangerie viennoiserie pâtisserie :

- Préparateur vendeur en BVP
- Responsable de magasin en BVP
- Ouvrier qualifié de fabrication en BVP

Le CQP est l'outil idéal pour valoriser les salariés, les faire monter en compétence et répondre aux besoins de développement des entreprises.

Jurys de CQP :

35 jours de jury
(+15 vs 2019/2020)

125 candidats validés
(+39 vs 2019/2020)

Zoom sur les CQP pour les demandeurs d'emploi

Près de 100 demandeurs d'emplois ont été formés aux CQP : Ouvrier qualifié de fabrication et Préparateur vendeur en BVP.

En 2020, un nouveau public de futurs boulangers / pâtisseries a été accueilli par les organismes de formation : des demandeurs d'emploi en reconversion professionnelle. Pendant près de 6 mois, ils ont suivi une formation théorique dans un organisme de formation ainsi qu'une formation pratique BVP en entreprise ce qui leur a permis de valider brillamment leur CQP, ouvrier qualifié de fabrication ou préparateur vendeur en BVP, se distinguant par leur motivation sans faille et leur engouement pour le secteur de la BVP.

La formation de ces nouveaux publics permet une valorisation des métiers de la BVP et également constitue une voie de réinsertion dans l'emploi pour des candidats de tout âge en reconversion professionnelle. La FEB se félicite de cet attrait prononcé pour le secteur et de l'arrivée de ces nouveaux salariés particulièrement désireux d'évoluer au sein des entreprises de la branche, favorisant ainsi l'attractivité de nos métiers.

E-learning

Une plateforme de formation du personnel aux règles de sécurité en boulangerie viennoiserie pâtisserie industrielle :

- Pour former les nouveaux collaborateurs, y compris les intérimaires
- Pour rappeler les règles de base à tous les salariés : formation personnalisée selon l'emploi occupé (7 profils de salariés)
- Pour répondre aux obligations légales : formation obligatoire du personnel entrant

Les formations E-learning sécurité :

9 entreprises les ont utilisés en 2020

398 personnes formées en 2020

6 888 apprenants depuis sa création en 2012

Actualités

Deux projets ont été validés par la Commission sectorielle paritaire (CSP) de l'alimentaire au sein d'OCAPIAT :

- La révision du module actuel relatif à la sécurité (contenu, médias, apparence, basculement vers HTML5)
- La création d'un module du même type sur l'hygiène (à partir du « guide hygiène » élaboré par la FEB et ses entreprises adhérentes)

Un groupe de travail a été créé afin de mettre en place ces deux ambitieux projets à destination des entreprises (sites de production mais également magasins) et de leurs salariés. Ces projets ont été accueillis favorablement par les partenaires sociaux de la branche de la boulangerie industrielle.

Ces travaux sont menés par la FEB aux côtés d'entreprises volontaires et du CRITT.



Technique

Quelques chiffres

Plus de
90 questions techniques

soit
2 journées de formation

soit
10 participants

Les Benchmarks

Nous avons réalisé **4** Benchmarks en Technique soit près de **40** répondants

- Sésame contaminé
- Parois intérieures (panneaux isothermes)
- Fours boulangerie
- Contrôle relatif à la vente de paninis

Journées de formations

L'influence de la farine sur la panification
le 3 novembre 2020 – 7 participants

Les allergènes en BVP
le 23 et 25 mars 2021 – 3 participants

Zoom sur l'ingrédient primaire

La FEB a élaboré un outil professionnel en concertation avec ses adhérents dans le cadre d'un groupe de travail. Il présente des recommandations destinées au secteur de la boulangerie et pâtisserie, pour la mise en application de l'article 26.3 du règlement (UE) n°1169/2011 [1] et de son règlement d'exécution (UE) 2018/775 [2] relatif aux règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire, applicable depuis le 1er avril 2020 mais nécessitant un grand nombre d'interprétations de la part des opérateurs. D'application volontaire, son objectif est d'informer les professionnels du secteur et de les aider à sa mise en application.

Commission RSE

« La mission de la FEB au travers de son comité RSE est d'inspirer ses adhérents par le partage d'expérience mais aussi en leur apportant un panel d'outils pour les accompagner le plus efficacement possible vers la transition écologique et sociétale. »

Sylvia Touboulic Barreteau
Responsable RSE
La Mie Câline

Plus de
5 réunions en 2020-2021
Plus de
20 entreprises participantes aux réunions
Près de
6 webinaires organisés
Près de
90 participants

Les webinaires

Recyclage des emballages (REP)
le 23 juillet 2020 – 15 participants
Partenariat : Adelphe

Gestion de votre énergie
le 15 septembre 2020 – 5 participants
Partenariat : Studeffi

Optimisation de vos coûts liés au tri des déchets
le 12 janvier 2021 – 3 participants
Partenariat : Servipac/ Take A Waste

Écoconception et réglementation des emballages
le 28 janvier 2021 – 20 participants
Partenariat : Adelphe

Sensibilisation à la REP Emballages ménagers et CHR
le 30 mars 2021 – 24 participants
Partenariat : Adelphe

Pilotage du bilan carbone de votre entreprise
le 24 juin 2021 – 28 participants
Partenariat : Traace



Les travaux de la commission

Pilotage du bilan carbone

La FEB est partenaire de la start-up Traace afin de proposer aux entreprises un accompagnement optimal et digitalisé pour facilement réaliser leur bilan carbone puis efficacement suivre leurs actions personnalisées de réduction de ces émissions.

« Notre collaboration avec la start-up TRAACE depuis début 2021 est une étape importante. Celle-ci s'inscrit dans la continuité de nos actions RSE en faveur de l'environnement et de notre contribution à l'ODD 13. Nous avons calculé notre Bilan carbone en scope 1 et 2 (Energies essentiellement) et sommes en cours pour le scope 3 (depuis l'amont agricole jusqu'à la distribution). Nous pouvons ainsi évaluer concrètement nos émissions de Gaz à effet de serre pour ensuite mettre en place des actions ciblées et efficaces contre le réchauffement climatique. TRAACE, grâce à son expertise et au développement de son logiciel innovant en gestion carbone, nous accompagnera également dans ce suivi en 2021. »

Barbara Bosquette

Responsable communication et RSE
Mademoiselle Desserts

Optimisation des coûts liés au tri des déchets

Dans le cadre de l'obligation concernant le tri des déchets 5 flux et des biodéchets, l'équipe mixte Servipac-Salazie / Take A Waste, gestionnaires de déchets et cabinets de conseils en environnement, vous proposent conjointement une solution clé en main.

L'objectif est de mettre en conformité vos enseignes et de créer des collectes dédiées au tri des 5 flux et des biodéchets.

« Dans le cadre de sa stratégie RSE, notre réseau de 38 boulangeries a voulu impulser une vraie démarche de tri et collecte des déchets. Le partenariat Servipac / Take A waste initié par la FEB nous a permis de nous lancer dans ce nouveau chantier afin d'atteindre nos objectifs. »

Morgane Papineau

Responsable communication et marketing
Boulangerie Feuillette

Communication

3 journées de formation et 3 webinaires.

En 2020-2021, c'est 17 participants pour les formations et 210 participants pour les webinaires.

Les formations Communication

Stratégie social média

le 15 octobre 2020 – 5 participants

Développer sa marque employeur

le 2 février 2021 – 6 participants

Personal Branding

le 13 avril 2021 – 6 participants

Les webinaires

Défis et opportunités post-crise pour le secteur de la BVP

le 2 mars 2021 – 58 participants

Partenariat : Business France

Les Français et le pain, 5 ans après

le 8 avril 2021 – 118 participants

Partenariat : Qualiquant

Analyse économique du secteur

le 13 avril 2021 – 34 participants

Partenariat : AND International et Crédit Agricole

Plus de 80 retombées presse où la FEB est citée.

11 communiqués de presse envoyés :

La boulangerie / pâtisserie rayonne à l'international

Juin 2020

Fermeture hebdomadaire des boulangeries dans le Var (83) : victoire de la liberté d'entreprendre !

Août 2020

Les pains du monde : état des lieux de la consommation en France

Septembre 2020

La brioche vendéenne vise l'Unesco

Novembre 2020

Magali Filhuc nommée Déléguée Générale

Décembre 2020

La FEB alerte sur la pérennité de ses adhérents

Février 2021

Le macaron, symbole de douceur et de gourmandise

Mars 2021

Le Pain et les Français, un amour toujours indéfectible !

Avril 2021

Très forte hausse des coûts de production dans l'agro-alimentaire

Avril 2021

Souplesse d'ouverture pour les boulangeries : victoire pour la liberté d'entreprendre dans les Hauts de Seine (92)

Mai 2021

Le secteur aux côtés des restaurateurs pour leur réouverture

Mai 2021

Zoom sur l'opération Brioche Vendéenne :

3 mois de campagne de Relation Presse

30 retombées presse

1 opération digitale avec le média 750G avec plus de **800** participants et **4 300** interactions (j'aime, partage, commentaires)

5 jeux concours organisés en partenariat avec des influenceurs. Il y a eu plus de **200** participants par jeu concours. Les influenceurs sont suivis en moyenne par **20 000** abonnés

« La candidature de la Brioche Vendéenne au patrimoine immatériel de l'Unesco est une magnifique idée pour la valorisation et la reconnaissance de ce produit emblématique. L'équipe de la FEB a réalisé un super travail de support et de suivi pour que cette campagne soit un succès. Les nombreuses retombées médias et le relais sur les réseaux sociaux démontrent de la réussite de cette opération. L'ensemble des opérateurs engagés dans la démarche Brioche Vendéenne au sein de Vendée Qualité, industriels, artisans, fournisseurs, remercient la FEB pour son engagement dans cette campagne. Bravo et merci à toutes et à tous ! »

Mathieu Fonteneau

Président de Brioches Fonteneau

Sur le Web et les réseaux sociaux



Newsletter et revue de presse

29,8%
d'ouverture

9,4%
de clics



Site internet

Près de
20 000
visiteurs uniques

87%
de nouveaux visiteurs

60 000
pages vues



Abonnés

964
sur Twitter
(+200 en 1 an)

2 411
sur LinkedIn
(+760 en 1 an)

1 098
sur Instagram
(+1 038 en 1 an)



Les dates clés à venir

La FEB sera présente au :

Sirha : 23 au 27 septembre 2021

Salon Sandwich Snack Show : 13 & 14 octobre 2021

Europain : 22 au 25 janvier 2022

La FEB face à la crise du COVID-19

Les faits marquants :

- **Près de 200 questions sociales** dédiées
- **Près de 100 flashes d'information** dédiés à la crise sanitaire
- **2 communiqués de presse envoyés** et plus de 20 retombées presse
- **LA FEB** via la CPME dont elle est membre a **fait part des remontées terrain et des difficultés d'application des annonces Gouvernementales** (20 fiches pratiques communiquées aux adhérents, 50 questions posées, demandes d'action auprès des administrations et du Ministère du travail)
- **Inscription du secteur de la pâtisserie** au sein de la liste S1 bis en tant que secteur dépendant de la restauration hors domicile
- **De nombreux courriers envoyés** pour défendre les intérêts de nos adhérents :
 - Courriers auprès des préfets afin d'offrir davantage de souplesse aux magasins qui le souhaitent en permettant d'ouvrir tous les jours de la semaine
 - Courrier afin d'inscrire le secteur de la boulangerie au sein de la liste S1 bis en tant que secteur dépendant de la restauration hors domicile

« Depuis le début de cette crise sans précédent, notre secteur a su résister pour répondre aux attentes des consommateurs. Dans l'ensemble, les entreprises ont perdu entre 30% et 80% de leur chiffre d'affaires. Cette diminution s'explique notamment par le fait que :

- De nombreux adhérents fournissent la restauration hors domicile (CHR, restaurants d'entreprise, universités), secteur qui a connu des baisses importantes de chiffre d'affaires.
- Certains magasins ont été fortement impactés par la fermeture des aéroports, centres commerciaux et par la généralisation du télétravail (-40% de chiffre d'affaires à Paris, -16% dans toute la France¹)
- La mise en place du couvre-feu qui a eu des conséquences économiques très importantes. En effet, c'est près de 30% du chiffre d'affaires qui est réalisé à partir de 18h, notamment dans les grandes agglomérations. »

Sebastien Touflet

Président de la FEB

Nos partenaires

2021



irca



AG2R LA MONDIALE



WIESHEU



Une équipe

dédiée



Magali Filhue

Déléguée Générale
mfilhue@febpf.fr



Sarah Mattei

Responsable des relations sociales et de la formation professionnelle
smattei@febpf.fr



Aurélie Girard de Vasson

Responsable communication
agirard@febpf.fr



Catherine Caillaud

Chargée des affaires administratives et financières
ccaillaud@febpf.fr



Sylvie Lemaître

Chargée des relations adhérents
slemaitre@febpf.fr



Tel : 01 53 20 70 38

34, Quai de la Loire
75019 PARIS

contact@febpf.fr

 [@FederationFEB](https://twitter.com/FederationFEB)

 [Fédération des Entreprises de Boulangerie](https://www.linkedin.com/company/federation-des-entreprises-de-boulangerie)

 [federation_feb](https://www.instagram.com/federation_feb)

www.entreprisesboulangerie.org

