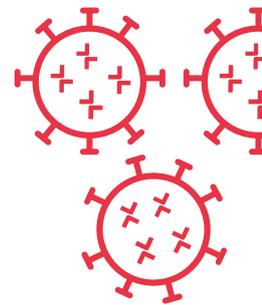


[COVID-19] VEILLE-SECTEUR BOULANGERIE- PATISSERIE



| 1. Actualité législative et réglementaire

[Covid-19] Ouverture des boulangeries-pâtisseries

Par arrêté puis par décret, les établissements exerçant l'activité de « commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé » ont été autorisés à recevoir du public.

 [Pour en savoir plus](#)

 [Pour en savoir plus](#)

Les boulangeries ont par ailleurs obtenu une dérogation du ministère du Travail les autorisant à ouvrir 7 jours sur 7.

 [Pour en savoir plus](#)

 [Pour en savoir plus](#)

| 2. Les mesures et initiatives de soutien

› Mesures et initiatives nationales

[Covid-19] Lancement d'un site dédié aux mesures de soutien aux entreprises

Le Gouvernement renforce le dispositif d'information des entreprises avec la mise en ligne d'un site dédié aux mesures de soutien.

 [Pour en savoir plus](#)

› Mesures et initiatives régionales

[Covid-19] Mise en place d'annuaires d'artisans

Dans plusieurs départements et régions ont été mis en place des annuaires recensant les entreprises artisanales qui continuent d'assurer une continuité de service à la population, aux administrations et aux entreprises. L'objectif de ce

dispositif est de les faire connaître pour faciliter leur activité. C'est notamment le cas dans [le Gard](#), en [Charente-Maritime](#) et dans [le Grand-Est](#).

3. Information, recommandation et mesures sanitaires

[Covid-19] Mise en ligne par le ministère du Travail du document « Travail en Boulangerie », kit de lutte contre le Covid-19

Le ministère du Travail a édité des fiches pratiques de prévention sanitaire contre le coronavirus par métier. La fiche « travail en boulangeries » est consultable sous [ce lien](#).

 [Pour en savoir plus](#)

[Covid-19] Les recommandations de l'Anses pour le pain

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) précise entre autres recommandations « alimentation, courses, nettoyage » qu'il n'est pas nécessaire de faire chauffer son pain : « Le pain est cuit à haute température lors de sa préparation, ce qui élimine toute trace de virus. Lorsque les règles d'hygiène sont respectées dans la boulangerie (lavage de main régulier et/ou port de gants pour servir, utilisation d'un sac pour ranger le pain...), il n'y a pas de risque de transmission du virus. Dans ces conditions, le risque de transmission du virus est négligeable, il n'est donc pas nécessaire de faire chauffer son pain. »

 [Pour en savoir plus](#)

4. Divers

[Covid 19] Présentation de la technique du précuit par l'INBP

L'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) présente sur sa page Facebook un tutoriel sur la technique du précuit pouvant permettre une meilleure adaptation de la production dans la période actuelle.

 [Pour en savoir plus](#)