



Conseil d'administration exceptionnel de l'ANCRAH (ou ancrah)
du 24 octobre 2020 à Lyon,



Au restaurant "Une table au soleil"
64, rue Servient
69 003 / LYON Cedex

Samedi 24 octobre 2020

Accueil au restaurant ci-dessus nommé, par Patrick tout d'abord, propriétaire du lieu et de Christophe ETAIX qui a organisé l'ordre du jour pour cette réunion exceptionnelle de l'association à 10 heures.

La situation sanitaire liée à la Covid 19 ne nous permettant pas d'organiser une Assemblée Générale habituelle, il nous faut réorganiser le bureau, re-motiver les adhérents, repenser les régions et conforter nos partenaires ; d'où cette réunion...

Présents adhérents :

1. Maël LE BACQUER - Président – CFA Foix,
2. Christophe ETAIX - trésorier – IMT Grenoble,
3. Jean-Pierre BUISSON - IMT Grenoble,
4. Florent DOITTEE - CFA Orléans,
5. Michel LECONTE - CFA d'Aix en Provence,
6. Denis BADEZ - secrétaire - CFA Ferrandi - Campus de Jouy en Josas...

Présents partenaires :

1. Charles LARGEMENT - Société EKOLE - Conseil en communication – Nantes,
2. Philippe LLABADOR - Société EUROLAM,
3. Laurent DUPLAN - Société LAFONT,
4. Romain PFEFFER - Société ROBUR,
5. Jérôme POMPIDOU - Société ROBUR (par vidéo conférence),
6. Richard DEMONCY - Société ROBOT-COUCPE (par vidéo conférence),
7. Pierre-André TRONCY - Société CHARVET.

*Christophe excuse les absents qui se sont manifestés mais ne pouvaient se déplacer...

Ordre du jour présenté en Powerpoint par Christophe ETAIX :

- Tour de table ;
- Les partenaires « actifs » ;
 - **Eurolam** (Philippe LLABADOR & Valérie DUPUIS) ;
 - **Coutel'Thiers** (*plus de nouvelles ?*) ;
 - **Nespresso** (Gilles BEL > *Plus de nouvelles ?*) ;
 - **Robot-coupe** (Richard DEMONCY) ;
 - **Chartreuse diffusion** (Vincent DELL'ACCIO) ;
 - **Linvosges** (Sébastien COURTEILLE) ;
 - **Robur** (Romain PFEFFER) ;
 - **Charvet** (Pierre-André TRONCY) ;
 - **Lafont** (Laurent DUPLAN) ;
 - **Klésia** (Valérie JUDEL) ;
 - **L'hôtellerie-restauration** (Claude DIBIAZ) ;
 - **Ekole** > Communication (Charles LARGEMENT) ;
 - **Fondation Bocuse** (Dorine QUENTEL) ...
- Les partenaires qui hésitent :
 - **Boiron** ;
 - **Valrhona** ;
 - **Cristel** ;
- Les nouveaux partenaires :
 - **Euresto** ;

*La facturation pour les partenaires sera faite en janvier 2021.

La convention partenaire actée pour 3 ans semble effective jusqu'à l'AG de 2023 (participation annuelle de 2 000 € ; sauf Klésia qui donne 3 000 €).

***Il serait judicieux de reporter sur l'agenda 2021 voire 2022, les logos des partenaires et surtout le nom des contacts pour l'ancrage des partenaires !**

>Jérôme POMPIDOU – Société Robur se prononce sur son désaccord de voir un triplé de partenaires du vêtement professionnel, son secteur. Christophe ETAIX lui répond que le 3^{ème} partenaire est incertain, que chacun peut trouver sa place en fonction de sa gamme... les choses ont été dites clairement et comprises par les 2 parties.

>Philippe LLABADOR société Eurolam qui intervient à l'AFLIT précise qu'il y a 3 partenaires par spécialité.

- **Tour de Table** et présentation des nouveaux partenaires,
- **Présentation des nouveaux membres** du bureau et redéfinition des fonctions de chacun,
- **Présentation de la nouvelle convention** de partenariat à valider.

CONVENTION PARTENARIAT

- **Notre histoire, notre action**
 - Créée en 1986 L'ANPCR (ASSOCIATION NATIONALE DES PROFESSEURS DE CUISINE ET RESTAURANT DES C. F. A) devient ANCRAH (ASSOCIATION NATIONALE DES CFA DE LA RESTAURATION, ALIMENTATION et HOTELLERIE) en 2019.
 - Elle a pour mission de poursuivre toutes les actions de l'association.
 - *Evènements à programmer en 2021
 - **AG : URGENT** : à prévoir en visio, quand et comment ? le 4 décembre 2020 est proposé à 14 heures 30. Maël le bacquer propose l'AG fin 2020 en visio conférence, dans les établissements en semaine, le vendredi 4 décembre 14h30 par exemple et inviter les directeurs de CFA. Visionner sur écran TVI vidéo SSKO ou sur le site directement ?
Philippe LLABADOR propose d'envoyer un tuto pour expliquer l'utilisation de la visio.
 - **Trophée** : à maintenir ou à supprimer (dans ce cas, préparer dès maintenant pour avril 2022) ?
 1. Christophe ETAIX propose de l'organiser à Grenoble ;
 2. Intégrer les pâtisseries (ce serait donc un trinôme) ;
 3. Le faire tous les 2 ans ?
 4. Prévoir un nouveau format ?
 5. Possibilité d'organiser ce trophée sur un salon national ou régional (suggestion de Maël LE BACQUER et Jean-Pierre BUISSON)...
 - **Plan de communication :**
 - Charles LARGEMENT demande toutes les adresses mails des adhérents pour faire des mailings . Denis BADETZ va recueillir tous les e-mail des enseignants cuisine, service et pâtisserie de FERRANDI.
 - Se rapprocher de la CMA pour l'intégrer (modularisation).
- Les missions des CMA :**
- **Défendre les intérêts des artisans**
 - La première mission des chambres de métiers et de l'artisanat est d'agir pour que la place de l'artisanat soit reconnue. Cette reconnaissance doit être obtenue au niveau local, national et européen...

- [Accompagner les entreprises artisanales](#)
- Accompagner et pérenniser les entreprises artisanales, en les aidants à concentrer leurs efforts sur leur savoir-faire et leur outil de production est la mission du réseau des CMA...
- [Former les artisans de demain](#)
- L'apprentissage a démontré son efficacité pour répondre aux besoins en compétences des entreprises artisanales. Pour les métiers de l'artisanat, il est un gage de transmission réussie des savoir-faire entre les générations...

Maël LEBACQUER veut renouveler et dynamiser l'ancrah et présente son idée qu'il se fait de l'association (cf. lettre aux partenaires en annexe).

Mais on doit communiquer !!!

- **Site internet, les réseaux sociaux, les relations avec les CFA et les adhérents...**

- Voir cela avec Dimitri DESCY, en charge de la communication et du site.

- **Revoir l'organisation des Régions :**

- À adapter à la réalité économique ;
- Revoir les besoins et missions des délégués régionaux ;

- **Tour de Table** et présentations des nouveaux partenaires ;

- **Présentation des nouveaux membres** du bureau et redéfinition des fonctions de chacun ;

- **Présentation de la nouvelle convention** de partenariat à valider.

- **Évènements** à programmer en 2021

- **AG : URGENT :** à prévoir en visio, quand et comment ?
- **Trophée :** à maintenir ou à supprimer (dans ce cas, préparer dès maintenant le 2022)?
- **Autres ... ??**

- **Plan de communication :**

- **Site internet, les réseaux sociaux, les relations avec les CFA et les adhérents...**

- **Revoir l'organisation des Régions :**

- À adapter à la réalité économique ;
- Revoir les besoins et missions des délégués régionaux...

▪ 13 heures 30 : Déjeuner préparé par Patrick... en table de 6 et le respect des règles sanitaires d'usage...

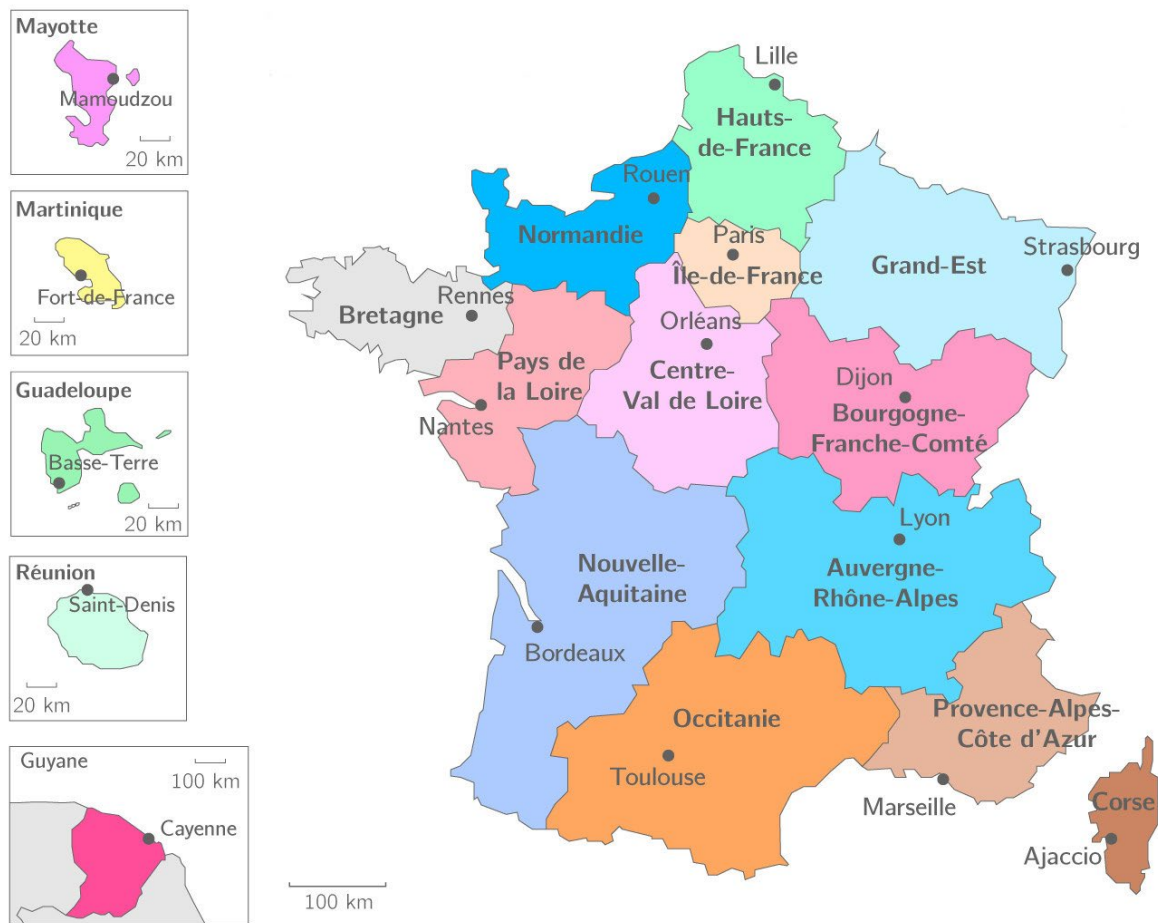
▪ 15 heures 30 : Fin du conseil d'administration.

Proposition du nouveau bureau (à porter au vote des adhérents) :

Le Conseil d'administration restreint composé de :



- Président : **Maël LE BACQUER** (professeur de cuisine - CFA de Foix) ;
- Trésoriers : **Christophe ETAIX** et **Stéphanie HAUSS** (Professeure de gestion - IMT Grenoble) ;
- Secrétaire : **Denis BADETZ**
- Délégué régional PARIS-IDF : **Denis BADETZ** ;
- Vice-président, chargé des relations avec les institutions : **Denis BADETZ** (professeur de cuisine retraité) ;
- Vice-président, CFA et communication (professeur de service) : **Dimitri DESCY**
- Référénts Trophée :
 - Service de salle : ?
 - Cuisine : **Maël LE BACQUER**
- Refonte des délégués régionaux ou ambassadeurs (proposition de Jean-Pierre BUISSON) car les délégués ne correspondent plus aux régions : ?



Annexes :

Lettre du Président aux partenaires :



Chers partenaires,

Nous vivons au sein de notre association des évolutions et des réflexions de fond.

Tout d'abord, si l'ANPCR a changé de nom, c'est pour élargir son action et intégrer nos collègues des métiers de bouche (pâtisseries, boulangers, charcutiers, boucher, hôteliers...) car ils vivent les mêmes difficultés, ont les mêmes questionnements et les mêmes apprentis. Plus forts nous serons !

Un nouveau bureau vient apporter un regard nouveau sur tous ces problèmes d'actualité, mais ce qui est certain, c'est que l'ancrah est utile voire indispensable pour fédérer et apporter de l'aide aux enseignants, toujours dans l'intérêt des apprenants dont nous sommes les tuteurs.

Se rencontrer, s'apprécier, échanger des 4 coins de France et de Belgique sur nos difficultés et trouver des réponses **ou** des idées afin de dynamiser notre action de formateur, voilà bien le rôle de notre association ; de plus, n'oublions pas que notre métier est fédérateur de convivialité, d'amitiés et de bien-vivre. Certains d'entre nous nouons des liens de 30 ans !

N'oublions pas votre rôle **chers partenaires**, vous participez activement, à votre gré, à faire vivre notre association. Vous nous apportez conseils, actualité des produits et nouveautés et votre amitié indéfectible depuis de nombreuses années pour certains.

C'est pourquoi nous avons à cœur et le souhait de vous impliquer davantage dans l'association.

Le trophée est un souhait réel... pour votre savoir-faire et votre expérience, participer comme jury est important. Car votre positionnement, votre connaissance de la restauration de part vos déplacements, donneront un œil nouveau aux résultats de ce trophée.

Votre capacité à fédérer, votre rayon d'action à travers la France entière et votre analyse sur le métier, nous permet aussi d'évoluer et de nous remettre en question, c'est aussi pourquoi votre implication sur d'autres tâches, comme le « Community manager », relation client **ou** encore comme ambassadeur régional, sont des points importants sur lesquels nous souhaitons aussi vous impliquer.

Un conseil administratif vient de se tenir ce samedi 24 octobre 2020, qui fût riche d'échanges, de partages et de dynamisme. Votre présence fût primordiale et constructive.

Aujourd'hui, plus que jamais, nous devons accentuer le développement des membres et des actions de l'ancrah pour assurer la pérennité et l'adéquation entre la raison d'exister et la réalité de la vie des CFA.

Ensemble nous serons plus forts pour faire connaître aux institutions et aux acteurs de l'apprentissage le savoir-faire notre association et je sais que nous pouvons compter sur vous.

Alors un grand **MERCI !!!**

Maël LE BACQUER,
Président de l'ancrah



Denis BADEZ

- Secrétaire ancrah
- Délégué régional PARIS - IDF
- Vice-président (chargé des relations avec les institutions)

**Retraité actif - Formateur BAC Pro en pâtisserie (vacataire) au Campus de Jouy en Josas – FERRANDI
78 356 / Jouy en Josas**

Adresse personnelle à utiliser : 33, allée bergère - 78 480 / VERNEUIL sur Seine

Téléphone : 01 39 71 73 77 –

Mobile : 06 03 40 99 62

E-mail : denis.badetz@neuf.fr

Le 4 novembre 2020.