

LE GUIDE

DES DROITS DU SALARIÉ
DE L'ARTISANAT ALIMENTAIRE

FO
fgta



**SALARIÉS
DE L'ARTISANAT
ALIMENTAIRE**

SANTÉ

apgis

PRÉVOYANCE

SOLIDARITÉ



ENGAGÉS À VOS CÔTÉS

Le partenaire de la protection sociale

- ✓ de Carrefour
- ✓ de la Boucherie
- ✓ de la Poissonnerie
- ✓ des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
- ✓ des centres équestres



Retrouvez-nous
sur [apgis.com](https://www.apgis.com)

L'ÉDITO



Défendre le pouvoir d'achat, faire progresser les droits

Dans un contexte économique marqué par les tensions, la hausse du coût du carburant et les difficultés croissantes rencontrées par de nombreux salariés pour préserver leur pouvoir d'achat, la défense des rémunérations demeure une priorité pour la FGTA-FO.

Face à ces enjeux, la négociation collective reste un outil essentiel pour obtenir des avancées concrètes. Dans les branches de l'artisanat alimentaire, le travail engagé avec les organisations syndicales a permis d'aboutir à plusieurs révisions des grilles de salaires.

Ces résultats sont le fruit d'un dialogue social vivant et dynamique, construit autour d'un objectif clair : améliorer la situation des salariés et préserver leur pouvoir d'achat.

La négociation collective ne se limite toutefois pas aux salaires. Elle constitue l'un des leviers les plus efficaces pour défendre les intérêts des salariés et faire progresser leurs droits, notamment en matière de conditions de travail, de protection sociale, de prévoyance, de frais de santé, de formation professionnelle ou encore d'évolution des parcours professionnels.

C'est par un travail collectif, sérieux et constant que la FGTA-FO agit au quotidien dans les branches de l'artisanat alimentaire. Notre engagement est de défendre les droits existants, d'en conquérir de nouveaux et de construire des avancées sociales durables pour l'ensemble des salariés.

Vous retrouverez dans ce guide les principaux résultats obtenus au cours des négociations, ainsi que les informations utiles sur vos droits. Parce que connaître ses droits, c'est aussi pouvoir mieux les défendre

C'est par ce travail collectif, mené avec sérieux et constance, que la FGTA-FO agit au quotidien pour sécuriser les droits existants, en conquérir de nouveaux et garantir des avancées sociales durables pour l'ensemble des salariés de l'artisanat alimentaire.

Didier Pieux,
Secrétaire fédéral

SOMMAIRE

● L'ÉDITO	3
● POURQUOI ADHÉRER À FO ?	7
● RETOUR SUR LA SOIRÉE DE L'ARTISANAT PENDANT NOTRE CONGRÈS 2026	10
● BOULANGERIE-PÂTISSERIE (ENTREPRISES ARTISANALES) (IDCC 0843)	14
● PÂTISSERIE ARTISANALE, CONFISERIE, GLACERIE (IDCC 1267)	16
● COMMERCE DE DÉTAIL ALIMENTAIRE SPÉCIALISÉ (IDCC 3237)	18
● CONFISERIE, CHOCOLATERIE, BISCUITERIE (DÉTAILLANTS ET DÉTAILLANTS-FABRICANTS) (IDCC 1286)	19
● CONVENTION COLLECTIVE DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, POISSONNERIE DÉTAIL ET GROS, ÉCAILLER ET TRAITEUR DE LA MER (IDCC 3254)	20
● CHARCUTERIE ARTISANALE (IDCC 0953)	26
● FRUITS ET LÉGUMES (IDCC 1405)	28
● LES SERVICES DE LA FGTA-FO	29

Un service de soutien pour les salariés aidants des branches de l'alimentaire

Le Pôle Alimentaire et l'action sociale d'AG2R LA MONDIALE proposent aux salariés aidants des solutions d'accompagnement pour alléger leur quotidien et les aider à mieux concilier leur rôle d'aidant avec leur vie professionnelle.

Ce dispositif est dédié aux salariés des entreprises alimentaires cotisantes auprès de l'Agirc-Arrco et financé par AG2R Agirc-Arrco.



Pour bénéficier de nos solutions

Complétez
le formulaire
de contact :



Ou contactez-nous au :

09 71 09 31 00

(appel non surtaxé, prix d'un appel local)

du lundi au vendredi de 8h30 à 18h

Pôle Alimentaire

POURQUOI ADHÉRER À FO ?

> EN DEVENANT ADHÉRENT, VOUS BÉNÉFICIEZ :

- d'une assistance juridique pour être protégé(e) au quotidien dans l'exercice de votre métier,
- d'un accès illimité à notre Plateforme Avantages pour tous pour profiter d'offres toute l'année sur des milliers de produits de la vie quotidienne mais aussi sur les sorties, les voyages et plein d'autres choses encore. (Pour en savoir plus, connectez-vous sur avantagespourtous.com),
- d'outils d'information en temps réel sur l'actualité de votre secteur professionnel et l'évolution de vos droits (appli FGTA-FO, newsletter, magazines trimestriels...)
- de formations complètes pour monter en compétences. (Pour en savoir plus, connectez-vous sur inacs.fr),

Profitez de tous ces avantages pour moins de 5 € par mois (après crédit d'impôt automatique de 66 % ou remboursement si vous n'êtes pas imposable).

Adhérez à FO en ligne d'un simple clic sur : fgtafo.fr

POUR ADHÉRER
WWW.FGTAFO.FR

CLIQUEZ SUR ADHÉRER
VOUS POUVEZ TÉLÉCHARGER
LE BULLETIN D'ADHÉSION
OU ADHÉRER EN LIGNE



OCIRP



Engagés pour l'autonomie !

L'OCIRP, assureur paritaire à vocation sociale, innove depuis près de 60 ans en collaborant avec ses institutions de prévoyance membres pour protéger le salarié et sa famille en les aidant à faire face aux conséquences d'un décès ou de la perte d'autonomie. Plus de 6,4 millions d'assurés couverts par les garanties OCIRP bénéficient de cette protection face à ces risques lourds. Négociées au sein des entreprises ou des branches professionnelles, elles garantissent le versement d'une rente ou d'une aide financière ponctuelle, ainsi qu'un accompagnement social personnalisé.

PAS DE CSE DANS VOTRE PETITE ENTREPRISE ? ON A LA SOLUTION !



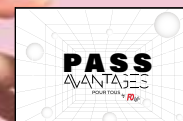
AVANTAGES
POUR TOUS by FO



<http://www.avantagespourtous.com>



POUVOIR D'ACHAT
BOUTIQUE EN LIGNE
PROJET VOLTAIRE
AIDE JURIDIQUE
ÉPARGNE
VACANCES
BONS PLANS



DEMANDEZ VOTRE
PASS AVANTAGES !

90 JOURS

OFFERTS POUR BÉNÉFICIER

DE TOUS LES AVANTAGES DE LA PLATEFORME **FGTA-FO**.

PENSEZ À L'ADHÉSION POUR EN PROFITER TOUTE L'ANNÉE !



RETOUR SUR LA SOIRÉE DE L'ARTISANAT PENDANT NOTRE CONGRÈS 2026



Le congrès de la FGTA-FO est un moment privilégié pour réunir l'ensemble des équipes de la Fédération et faire vivre la diversité des secteurs qu'elle représente. Le 15^e Congrès, organisé à Montpellier, a notamment mis à l'honneur l'artisanat alimentaire et celles et ceux qui font vivre au quotidien ces métiers et leurs savoir-faire.

À cette occasion, une soirée de l'artisanat en présence des Meilleurs Ouvriers de France a permis de valoriser les produits et les compétences des salariés de l'artisanat alimentaire. Un temps fort qui a également donné toute leur place

aux apprentis, acteurs essentiels de la transmission des métiers, ainsi qu'à plusieurs salariés distingués du titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Au-delà de la convivialité de cette soirée, la FGTA-FO souhaite rappeler l'importance de ces métiers et de la transmission des savoir-faire. L'artisanat alimentaire repose sur des compétences qui se transmettent, se perfectionnent et doivent pouvoir continuer à s'exercer dans de bonnes conditions. La reconnaissance du travail et des qualifications des salariés constitue à ce titre un enjeu majeur.

Former aujourd'hui pour préparer les métiers de demain

Pour la FGTA-FO, la valorisation des métiers passe nécessairement par la formation professionnelle et l'apprentissage. C'est pourquoi la fédération porte ces enjeux dans le cadre du dialogue social et des négociations de branche.

L'objectif est de contribuer à construire des dispositifs adaptés aux réalités des métiers, de favoriser l'accès à la formation et de permettre aux salariés de développer leurs compétences tout au long de leur parcours professionnel.

Valoriser les savoir-faire, c'est aussi donner aux salariés les moyens de les transmettre et de les faire évoluer. À travers son action dans les branches, la FGTA-FO entend ainsi défendre à la fois la reconnaissance des compétences, la qualité de l'emploi et l'avenir des métiers de l'artisanat alimentaire.





La FGTA-FO a signé l'accord relatif à la nouvelle grille des salaires de la boulangerie-pâtisserie artisanale en Île-de-France.

Cette signature permet une revalorisation de l'ensemble de la grille de 1,4 %, applicable à compter du 1^{er} février 2026.

Par cet engagement, la FGTA-FO agit concrètement pour garantir une progression des salaires et défendre le pouvoir d'achat des salariés du secteur.

COEFFICIENT	ÎLE-DE-FRANCE	BOUCHES-DU-RHÔNE	AUTRES RÉGIONS
PERSONNEL DE FABRICATION			
155	12,57 €	12,57 €	12,41 €
160	12,86 €	12,68 €	12,53 €
165	NA	12,80 €	NA
170	13,43 €	12,95 €	12,78 €
175	13,71 €	13,05 €	12,91 €
180	NA	13,15 €	NA
185	14,28 €	13,76 €	13,31 €
190	14,57 €	13,97 €	13,43 €
195	14,85 €	14,10 €	13,54 €
240	17,42 €	15,13 €	14,59 €
COEFFICIENT	ÎLE-DE-FRANCE	BOUCHES-DU-RHÔNE	AUTRES RÉGIONS
155	12,57 €	12,57 €	12,41 €
160	12,86 €	12,68 €	12,53 €
165	13,14 €	12,80 €	12,66 €
170	13,43 €	12,95 €	12,78 €
175	13,71 €	13,05 €	12,91 €
180	14,00 €	13,15 €	13,03 €
185	14,28 €	13,76 €	13,31 €
190	14,57 €	13,97 €	13,43 €

PERSONNELS DE SERVICE			
COEFFICIENT	ÎLE-DE-FRANCE	BOUCHES-DU-RHÔNE	AUTRES RÉGIONS
155	12,57 €	12,57 €	12,41 €
160	12,86 €	12,68 €	12,53 €
170	13,43 €	12,95 €	12,78 €

Une revalorisation de la grille salariale a été actée pour la branche de la pâtisserie artisanale.

Les coefficients de 160 à 190 bénéficieront d'une augmentation de 1,2%.

Une évolution qui concerne directement de nombreux salariés du secteur. Nous restons mobilisés pour défendre et améliorer les droits et la reconnaissance des professionnels de la pâtisserie artisanale.

COEFFICIENT	SALAIRE MINIMUM HORAIRE BRUT AU 1 ^{er} JANVIER 2026	NOMBRE D'HEURES PAR MOIS	SALAIRE MINIMUM BRUT MENSUEL AU 1 ^{er} JANVIER 2026
PERSONNEL DE FABRICATION			
160	12,29 €	151,67 €	1863,37 €
165	12,36 €	151,67 €	1874,11 €
170	12,50 €	151,67 €	1895,60 €
175	12,58 €	151,67 €	1907,88 €
180	12,72 €	151,67 €	1929,37 €
185	13,12 €	151,67 €	1989,23 €
190	13,42 €	151,67 €	2035,28 €
220	15,40 €	151,67 €	2336,12 €
250	17,49 €	151,67 €	2652,31 €
270	18,87 €	151,67 €	2862,59 €
290	20,29 €	151,67 €	3077,48 €
310	21,69 €	151,67 €	3289,29 €
330	23,09 €	151,67 €	3502,64 €
350	24,49 €	151,67 €	3714,46 €
PERSONNEL DE VENTE			
160	12,29 €	151,67 €	1863,37 €
165	12,36 €	151,67 €	1874,11 €
170	12,50 €	151,67 €	1895,60 €
175	12,58 €	151,67 €	1907,88 €
180	12,72 €	151,67 €	1929,37 €
200	13,99 €	151,67 €	2121,23 €
210	14,70 €	151,67 €	2230,21 €
250	17,49 €	151,67 €	2652,31 €

PERSONNEL DES SERVICES ADMINISTRATIFS EMPLOYÉS			
160	12,29 €	151,67 €	1863,37 €
165	12,36 €	151,67 €	1874,11 €
170	12,50 €	151,67 €	1895,60 €
180	12,72 €	151,67 €	1929,37 €
190	13,42 €	151,67 €	2035,28 €
PERSONNEL D'ENTRETIEN OUVRIERS D'ENTRETIEN			
160	12,29 €	151,67 €	1874,11 €
165	12,36 €	151,67 €	2035,28 €
190	13,42 €	151,67 €	2011,14 €
PERSONNEL DE LIVRAISON			
165	12,36 €	151,67 €	1874,11 €
170	12,50 €	151,67 €	1895,60 €
180	12,72 €	151,67 €	1929,37 €
190	13,42 €	151,67 €	2035,28 €



COMMERCE DE DÉTAIL ALIMENTAIRE SPÉCIALISÉ (IDCC 3237)

À l'issue d'une négociation particulièrement ardue, qui s'est tenue mardi 13 janvier 2026, une augmentation des salaires a été actée dans la branche du commerce de détail alimentaire spécialisé à hauteur de 1,2% sur l'ensemble de la grille salariale, applicable au 1^{er} janvier 2026.

FO portait initialement une augmentation à hauteur de 1,5% sur toute la grille, afin de mieux préserver le pouvoir d'achat des salariés. Cette avancée reste le fruit d'un engagement constant pour défendre les rémunérations des salariés de la branche.

NIVEAU	SALAIRE MENSUEL (EN EUROS)	TAUX HORAIRE (EN EUROS) (calculé comme suit : salaire mensuel / 151,67 heures)
E1 Après 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passage automatique au niveau E2 (art. 53-2 CCN)	1838,81	12,12
E2	1858,76	12,26
E3	1878,72	12,39
E4	1906,35	12,57
E5	1935,51	12,76
E6	1957,00	12,90
E7	2 010,72	13,26
AM1	2 445,10	16,12
AM2	2 518,77	16,61
C1	3 052,92	20,13
C2	3 425,90	22,59

SALAIRE MINIMUM ANNUEL BRUT GARANTI POUR 218 JOURS		
NIVEAU	Au titre des 24 premiers mois en forfait jours	Après 24 mois en forfait jours
C1	38 722 €	40 760 €
C2	45 855 €	50 950 €

CONFISERIE, CHOCOLATERIE, BISCUITERIE (DÉTAILLANTS ET DÉTAILLANTS-FABRICANTS) (IDCC 1286)

Classes Catégories	Coef.	Ancienne RAB	Évolution en %	Nouvelle RAB [1]	Par mois	
1 A - SMC (**)	120	21840,48 €	1,20 %	22113,48 €	1842,79 €	Débutants pdt 6 mois
1 B	130	22 004,28 €	1,20 %	22 277,28 €	1856,44 €	
1 C	140	22 641,24 €	1,20 %	22 914,36 €	1909,53 €	
2	150	23 351,16 €	1,20 %	23 642,28 €	1970,19 €	
3 (CAP) A	160	24 188,28 €	1,20 %	24 479,52 €	2 039,96 €	
3 B	170	24 552,36 €	1,30 %	24 861,72 €	2 071,81 €	
4 (BTM)	190	25 626,12 €	1,20 %	25 935,60 €	2 161,30 €	À titre indicatif
Agent maîtrise, 1^{er} échelon	210	28 028,64 €	1,20 %	28 374,48 €	2 364,54 €	À titre indicatif
Agent maîtrise, 2^e échelon	250	30 649,44 €	1,20 %	31 031,64 €	2 585,97 €	À titre indicatif
Cadre débutant	350	45 737,64 €	1,20 %	46 301,76 €	3 858,48 €	À titre indicatif
Cadre confirmé	400	50 051,16 €	1,20 %	50 651,76 €	4 220,98 €	À titre indicatif
Cadre expert	500	56 821,68 €	1,20 %	57 513,24 €	4 792,77 €	À titre indicatif

[1] RAB = rémunération annuelle brute.

[2] SMC = salaire minimum conventionnel (apprentis).

Dans le cadre de la nouvelle Convention collective commune (IDCC 3254), issue du rapprochement des branches boucherie-charcuterie et poissonnerie, les négociations salariales se poursuivent branche par branche.

> GRILLE DE SALAIRES MÉTIERS DE LA BOUCHERIE

Dans un contexte économique difficile, FO a porté la revendication d'une augmentation salariale pour renforcer le pouvoir d'achat des salariés de la boucherie-charcuterie artisanale.

Les négociations, finalisées en juin 2026, ont abouti à une revalorisation de 2,7% des salaires pour l'ensemble de la branche.

NIVEAU	CLASSIFICATION	SALAIRE BRUT MENSUEL 151,67 € HEURES
OUVRIER(E)S, EMPLOYÉ(E)S		
Niveau I		
Échelon A	Plongeur	1968 €
	Employé d'entretien	1968 €
	Vendeur débutant	1968 €
	Préparateur de commande - Aide technique débutant	1968 €
Échelon B	Chauffeur-livreur	1989 €
	Employé administratif	1989 €
NIVEAU II		
Échelon A	Chauffeur-livreur encaisseur	2013 €
	Caissier	2013 €
	Vendeur	2013 €
Échelon B	Secrétaire aide-comptable	2033 €
	boucher préparateur	2033 €
	Charcutier traiteur	2033 €
	Vendeur qualifié	2033 €
Échelon C	Tripier préparateur	2033 €
	Caissier aide-comptable	2068 €

NIVEAU III		
Échelon A	Boucher préparateur qualifié	2192 €
	Charcutier traiteur qualifié	2192 €
	Charcutier préparateur qualifié	2192 €
	Tripier préparateur qualifié	2192 €
	Boucher hippophagique préparateur qualifié	2192 €
Échelon B	Boucher préparateur vendeur qualifié	2241 €
	Boucher traiteur qualifié	2241 €
	Ouvrier tripier	2241 €
Échelon C	Boucher charcutier traiteur qualifié	2563 €
NIVEAU IV		
Échelon A	Comptable	2336 €
Échelon B	Boucher charcutier traiteur très qualifié	2407 €
Échelon C	Boucher hautement qualifié	2444 €
	Boucher traiteur hautement qualifié	2444 €
	Charcutier traiteur hautement qualifié	2444 €
	Tripier responsable cuisson	2444 €
Échelon D	Boucher charcutier traiteur hautement qualifié	2563 €
NIVEAU V		
	Responsable de laboratoire adjoint	2782 €
	Responsable de point de vente adjoint	2782 €
NIVEAU VI		
Échelon A	Responsable de laboratoire	3033 €
	Responsable de point de vente	3033 €
	Responsable hygiène et sécurité	3033 €
Échelon B	Assistant chef d'entreprise	3054 €

Échelon C	Responsable de plusieurs points de vente	3419 €
NIVEAU VII		
Échelon A	Responsable de laboratoire	3893 €
	Responsable de point de vente	3893 €
	Responsable des achats	3893 €
Échelon B	Responsable d'entreprise	3992 €

➤ GRILLE DE SALAIRES MÉTIERS DE LA POISSONNERIE

Pour la poissonnerie, une augmentation de 1,2 % sur l'ensemble de la grille de salaires (hors cadres) est prévue à compter de l'extension de l'accord.

Cette augmentation permet de préserver le pouvoir d'achat des salariés et garantit que le premier niveau de salaire reste au moins 30 € au-dessus du Smic.

Une discussion réussie, preuve que le dialogue social peut être au service des salariés et de leur pouvoir d'achat.

NIVEAU I	EMPLOYÉS. OUVRIERS
130 1 853,78 €	• Vendeur saisonnier en poissonnerie • Préparateur de commandes saisonnier
135 1 918,76 €	• Employé(e) de marée sans qualification apprenant l'exercice du métier ou manutentionnaire débutant(e) • Commis poissonnier sans qualification apprenant l'exercice du métier • Opérateur(trice) de saisie débutant(e) • Employé(e) de bureau débutant(e) • Chauffeur-livreur débutant(e) • Fileteur(teuse) débutant(e) • Technicien(ne) débutant(e) • Caissier(ère) facturier(ère) débutant(e)
140 1 940,27 €	• Commis poissonnier sans CAP ayant 3 ans d'expérience • Commis poissonnier avec CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer
145 1 965,49 €	• Commis poissonnier sans CAP ayant 5 ans d'expérience • Employé(e) de marée avec minimum 5 ans d'expérience • Opérateur(trice) de saisie avec minimum 5 ans d'expérience • Chauffeur livreur avec minimum 5 ans d'expérience • Fileteur(teuse) avec minimum 5 ans d'expérience • Technicien(ne) avec minimum 5 ans d'expérience • Caissier(ère) facturier(ère) avec minimum 5 ans d'expérience • Commis poissonnier avec CQP Préparateur-vendeur en produits de la mer ayant 1 an d'expérience
150 1 990,30 €	• Commis poissonnier avec CAP • Commis poissonnier sans CAP avec 6 ans d'expérience • Vendeur (se) preneur d'ordre débutant(e) • Attaché(e) commercial(e) débutant(e) • Secrétaire débutant(e)

160 2019,20 €	• Commis poissonnier avec CAP ayant 2 ans d'expérience • Employé(e) de marée qualifié(e) avec minimum 8 ans d'expérience • Fileteur(se) avec minimum 8 ans d'expérience • Opérateur(trice) de saisie avec minimum 8 ans d'expérience • Standardiste • Technicien(ne) avec minimum 8 ans d'expérience • Caissier(ère) facturier(ère) avec minimum 8 ans d'expérience
165 2048,80 €	• Commis poissonnier avec CAP et 3 ans d'expérience • Aide-comptable • Commis poissonnier avec CQP de préparateur-vendeur en produits de la mer avec 2 ans d'expérience minimum, animant et exécutant le travail avec au moins 3 personnes
170 2075,43 €	• Commis poissonnier sans CAP avec minimum 8 ans d'expérience • Responsable filetage • Responsable préparation
175 2103,64 €	• Vendeur(euse) preneur d'ordres avec minimum 5 ans d'expérience • Attaché(e) commercial(e) avec minimum 5 ans d'expérience • Secrétaire avec minimum 5 ans d'expérience
180 2123,11 €	• Commis poissonnier avec CAP avec 5 ans d'expérience • Commis poissonnier avec CQP de Préparateur vendeur en produits de la mer avec minimum 5 ans d'expérience, animant et exécutant le travail avec au moins 5 personnes • Commis poissonnier sans CAP ayant plus de 10 ans d'expérience • Aide-comptable après 5 ans d'expérience
185 2160,56 €	• Commis poissonnier sans CAP avec minimum 13 ans d'expérience • Comptable 1^{er} échelon
190 2180,13 €	• Assistant(e) de formation • Commis poissonnier avec CAP ayant plus de 8 ans d'expérience
195 2218,15 €	• Commis poissonnier avec CAP avec minimum 10 ans d'expérience, animant et exécutant le travail avec au moins 8 personnes
NIVEAU II	AGENT DE MAÎTRISE
200 2238,21 €	• Commis poissonnier titulaire du Baccalauréat professionnel Poissonnier-Écailler-Traiteur • Titulaire du CQP Responsable-adjoint d'un point de vente en poissonnerie de détail

205 2277,29 €	• Responsable de caisse • Assistant(e) informatique • Assistant(e) qualité • Assistant(e) marketing/communication
210 2359,03 €	• Attaché(e) de direction • Comptable 2^e échelon • Secrétaire de direction • Intendant(e)-surveillant(e)
220 2385,30 €	• Vendeur(se) ambulant(e) tournée • Attaché(e) commercial(e) avec 8 ans d'expérience • Contrôleur gestion • Responsable qualité • Responsable informatique • Responsable marketing/communication • Responsable services généraux • Responsable logistique • Responsable comptable • Chef de vente • Formateur(trice) domaine professionnel ou général ayant ou non la charge de plusieurs matières d'enseignement
230 2441,35 €	• Responsable d'exploitation • Responsable commercial
240 2484,51 €	• Responsable d'exploitation avec plus de 10 personnes • Responsable commercial avec plus de 10 personnes
250 2525,47 €	• Acheteur (se) principal(e) • Directeur(trice) adjoint(e) chargé(e) de la pédagogie • Directeur(trice) adjoint(e) chargé(e) du développement
NIVEAU III	CADRE
300 3139,15 €	• Responsable de magasin ayant commandement de moins de 5 personnes • Cadre d'exploitation • Chef comptable
350 3461,65 €	• Responsable de magasin ayant commandement de plus de 5 personnes • Directeur(trice) commercial(e) • Directeur(trice) informatique • Directeur(trice) des ressources humaines
400 3784,06 €	• Directeur (trice) pédagogique • Secrétaire général(e) d'organisation professionnelle • Secrétaire général(e) d'entreprise • Rédacteur(trice) professionnel(le)
450 4104,62 €	• Directeur(trice) d'exploitation

Les négociations salariales, finalisées en juin 2026, ont permis d'obtenir un réel effort sur l'ensemble de la grille salariale, avec des revalorisations allant jusqu'à 4% sur les premiers paliers.

Cette hausse constitue une avancée importante pour le pouvoir d'achat des salariés.

La FGTA-FO se félicite de ce résultat, obtenu au terme des négociations, en faveur des salariés de la branche.

SALAIRE BRUT HORAIRE		
Coefficient	Heure normale	Salaires mensuel pour 151,67 heures
150	12,52 €	1898,91 €
160	12,68 €	1923,18 €
170	12,82 €	1944,41 €
180	13,20 €	2002,04 €
190	13,74 €	2083,95 €
200	14,22 €	2156,75 €
AGENTS DE MAÎTRISE		
210	14,48 €	2196,18 €
220	14,93 €	2264,43 €
230	15,43 €	2340,27 €
240	15,94 €	2417,62 €
260	16,96 €	2572,32 €
CADRES		
300	19,32 €	2930,26 €
330	20,84 €	3160,80 €

Une nouvelle grille de salaires est applicable dans la branche depuis le 1^{er} avril 2026.

CATÉGORIE	NIVEAU	EUROS
OUVRIER/ EMPLOYÉ	I	1823,03 €
	I BIS	1847,55 €
	II	1862,82 €
	III	1876,24 €
	IV	1943,32 €
	V	1964,92 €
TECHNICIEN/AM	I	2218,88 €
	II	2394,32 €
CADRE	I	3449,23 €
CADRE DE DIRECTION	II	4076,54 €

> ANNEXE PARTICULIÈRE LÉGUMES FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI

OUVRIER/ EMPLOYÉ	I	ÉCHELON 1	1832,03 €
		ÉCHELON 2	1833,91 €
		ÉCHELON 3	1837,06 €
	II	ÉCHELON 1	1840,20 €
		ÉCHELON 2	1843,35 €
		ÉCHELON 3	1845,45 €
	III	ÉCHELON 1	1855,93 €
		ÉCHELON 2	1861,17 €
		ÉCHELON 3	1866,42 €
	IV	ÉCHELON 1	1882,14 €
		ÉCHELON 2	1892,63 €
		ÉCHELON 3	1908,36 €
TECHNICIEN	V	ÉCHELON 1	1924,09 €
		ÉCHELON 2	1945,06 €
		ÉCHELON 3	1966,03 €
AGENT DE MAÎTRISE	VI	ÉCHELON 1	2007,97 €
		ÉCHELON 2	2039,43 €
		ÉCHELON 3	2070,88 €
CADRE	VII	ÉCHELON 1	2154,77 €
		ÉCHELON 2	2238,65 €
		ÉCHELON 3	2343,51 €
	VIII	ÉCHELON 1	2469,33 €
		ÉCHELON 2	2511,27 €
		ÉCHELON 3	2584,67 €
	IX	ÉCHELON 1	2679,04 €
		ÉCHELON 2	2726,23 €
	X	ÉCHELON 1	2888,75 €
		ÉCHELON 2	2935,94 €
	XI	ÉCHELON 1	3098,46 €
		ÉCHELON 2	3145,65 €

LES SERVICES DE LA FGTA-FO

> UNE ASSISTANCE JURIDIQUE

Avec le service juridique de la FGTA-FO, vous pouvez vous faire assister sur vos questions relatives au droit du travail.

> SE FORMER AVEC L'INACS

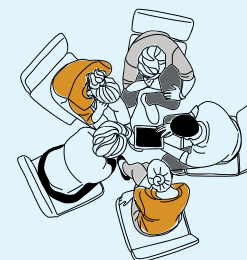
Découvrez une offre complète de formations DS, CSE, CSSCT, communication, etc.

www.inacs.fr

> S'INFORMER

Retrouvez toute l'actualité sociale et juridique sur www.fgtafo.fr et les réseaux sociaux: le trimestriel FGTA Mag, la revue juridique Repères, la veille bi-hebdomadaire, etc.

communication@fgta-fo.org



FGTA-FO

Siège social:

WWW.FGTAFO.FR

FGTA-FO – 15 avenue Victor Hugo – 92170 Vanves

Tél.: 01 86 90 43 60 – fgtafo@fgta-fo.org

DEMANDE D'ADHÉSION

Nom _____ Prénom _____

Né(e) le _____ à _____

Adresse complète _____

Code postal _____ Ville _____

Tél. _____ E-mail _____

☐ Je souhaite

☐ Je ne souhaite pas recevoir les informations syndicales par e-mail.

Appartenez-vous à un Groupe d'entreprise? ☐ OUI ☐ NON

Nom de l'Entreprise _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Tél. _____ E-mail professionnel _____

☐ Ouvrier ☐ Employé ☐ Agent de Maîtrise ☐ Cadre

☐ Temps plein ☐ Temps partiel

À RENVoyer À L'ADRESSE MAIL OU POSTALE SUIVANTE :

15, avenue Victor Hugo – 92170 Vanves

01 86 90 43 60 – fgtafo@fgta-fo.org

<https://www.facebook.com/fgta.forceouvriere>

<https://twitter.com/fgtaFO> – www.fgtafo.fr

Conformément au règlement européen pour la protection des données, les données collectées sur ce bulletin le sont dans le but de gérer les adhésions, permettre l'accès à l'espace adhérent sur le site www.fgtafo.fr ou envoyer de l'information selon le choix fait par la personne concernée. Les données peuvent être manipulées par des sous-traitants qui se sont engagés à respecter scrupuleusement cet engagement.

Le handicap change beaucoup de choses. Pas notre engagement.

Chez Malakoff Humanis,
nos contrats santé et prévoyance intègrent
un accompagnement social personnalisé
et des solutions concrètes pour soutenir
nos assurés en situation de handicap.

Pour en savoir plus,
rendez-vous sur
malakoffhumanis.com

Clairement, c'est
 **malakoff
humanis**





www.fgtafo.fr

Retrouvez toute l'actualité de la FGTA-FO sur les réseaux sociaux

