LBF
La Boulangerie Française
DEPUIS 1908
N°482



Les temps forts 2023

JUIN-JUILLET-AOÛT 2023

NOUVEAU

Grands Moulins de Paris

Campaillette Aux 2 blés

BLÉS DURS
ET BLÉS TENDRES

NOTES DE BISCUIT
ET DE NOISETTE

MIE MOELLEUSE
ET ALVÉOLÉE

CROÛTE
CROUSTILLANTE



POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 700 Service gratuit + prix appel

VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750 Service gratuit + prix appel

Grands Moulins de Paris – S.A. au capital de 37 232 832€ 99 rue Mirabeau 94200 IVRY SUR SEINE – 351 466 495 RCS CRETEIL – 05/2023 – Photothèque : ©Loïc Nicoloso/GMP

SOMMAIRE

Actualités

Concours du flan d'Île-de-France
4-6

Crise de l'énergie : persévérer pour résoudre les difficultés
7

Règlement : Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France
8-9

Fête du pain



Édito
11

Nos partenaires
12-13

Inauguration
14

Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris
18-20

Concours du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
22-24

Concours Régional de la Meilleure baguette de tradition française
27-28

Concours National de la Meilleure baguette de tradition française
30-31

Équipe de France pour la Coupe du Monde de la boulangerie
33

Démonstrations des Meilleurs Ouvriers de France
34

Santé

SISTBP : la santé au travail innove
36

Juridique

Grille des salaires à compter du 1er juin 2023
37

RH : nouvelle mention obligatoire sur le bulletin de paie
38

RH : CDD multi-remplacement
40

Transactions

Gérance et ventes 75/92/93/94
41-42

LE CHIFFRE DU MOIS

72 %

des consommateurs invitent à leur table le pain de campagne, symbole de rustique et d'authenticité.

IFOP pour BANETTE – Avril 2023

Le Mot du Mois

Apprentissage

D'un côté, l'apprentissage est un phénomène relevant du passé. De l'autre, la politique actuelle vise le cap d'un million d'apprentis via l'alternance, puissant levier d'emploi et d'insertion, voire de croissance. Pour comprendre chaque position, il faut revenir à l'histoire.

Transmettre, soumettre, socialiser – essai sur l'apprentissage de Colbert à la Grand Guerre, le nouveau livre de Steven L. Kaplan aux Editions Fayard.

@boulangersparis

@boulangersdugrandparis

@syndicat-patronal-des-boulangers-du-grand-paris



Concours du flan 2023

Mille et un flans !

La 5e édition du Concours du Meilleur Flan d'Île-de-France avait lieu au siège du Syndicat des boulangers du Grand Paris le 13 juin. Yongsang Seo (Boulangerie Mille et Un, Paris 6e) a été sacré pour sa seconde participation, devançant la Maison Sohier (Noisy-le-Grand, 93) et la boulangerie Lorette (Paris 15e).

Pendant des années, le flan a été le domaine quasi-exclusif des boulangeries, avec un succès plus ou moins probant selon les régions et les artisans. Cette situation est maintenant de l'histoire ancienne. En quelques années, le flan a acquis un succès phénoménal, si bien que chaque pâtissier, y compris les plus médiatisés, met un flan à sa carte. Sans parler des restaurateurs et des traiteurs qui, eux aussi, ont suivi la tendance. Une pâtisserie économique, nourrissante, qui convainc un public chaque jour plus nombreux.



Pour les boulangers-pâtissiers, obtenir une belle place à ce concours et le valoriser ensuite dans sa boutique peut avoir des répercussions immédiates. C'est en tout cas ce qu'a vécu Auguste Moulière, lauréat du concours du flan l'an dernier : *« Je vends beaucoup de flans depuis que j'ai obtenu ce titre. Avant ça, je n'avais jamais de commandes pour ce produit, désormais j'en ai tous les week-ends ».*

Un concours libre, mais difficile

109 participants dont 4 apprentis, venus de toute l'Île-de-France avaient donc coché le 13 juin sur leur calendrier pour tenter de succéder à Auguste Moulière. Sur les 105 participants professionnels, seuls 86 flans ont été retenus, les autres étant disqualifiés pour dépôt trop tardif ou parce que leur circonférence ne respectait pas les 22 cm imposés par le règlement.

> *« Depuis que j'ai affiché mon classement la première fois, on a doublé, voire triplé nos ventes de flan. Il est indéniable que le simple fait de se classer sur ce concours donne très vite des résultats auprès de sa clientèle si on communique bien dessus. »*

Philippe Teillet, boulanger dans le 5e arrondissement, participe depuis la toute première édition au concours du meilleur flan. Il s'est même classé quatorzième l'an dernier. Pour lui, tradition est mère de raison lorsqu'il s'agit de faire un flan : *« Je fais la même crème pâtissière pour le flan que celle que j'ai appris depuis l'apprentissage, avec du lait entier que je travaille avec de la poudre à flan à chaud. Et pour la pâte, j'opte classiquement pour une pâte feuilletée. »*

Christophe Sonnet, boulanger au Grenier à Pain de Vanves (92), participait quant à lui seulement pour la seconde fois : *« C'est un concours qui est compliqué car assez libre. Il y a une consigne, celle des 22 cm de diamètre, sinon on peut faire ce que l'on veut avec la hauteur du flan, son parfum, la pâte que l'on utilise. Il faut réussir à avoir un bon équilibre entre la crème et la pâte, et obtenir un appareil très crémeux selon moi. Le tout en ayant une cuisson homogène partout. Bref, ce n'est pas un concours facile... »* Une compétition qui réussit plutôt à Jean-Philippe Lardeux, qui a terminé à 6e place deux années consécutives : *« Depuis que j'ai affiché mon classement la première fois, on a doublé, voire triplé nos ventes de flan. Il est indéniable que le simple fait de se classer sur ce concours donne très vite des résultats auprès de sa clientèle si on communique bien dessus. »*

• Le podium des apprentis





• Yongsang Seo

Un beau flan est un bon flan ?

Cette année, le jury s'est déroulé en deux phases. Une première avec 7 tables mixtes composées de professionnels et de grand public, devant désigner les 3 meilleurs flans de leur table. Ensuite, une seconde équipe de jury constituée de professionnels des métiers de bouche devait départager les 21 meilleurs. Jean-François Blanchon, ex-journaliste de *La Boulangerie Française* et grand habitué des concours, était plutôt dubitatif sur la qualité des flans présents à sa table : *« C'est un peu mitigé. Il y en a quelques-uns qui sont bons, mais je suis globalement déçu par les pâtes. Elles manquent souvent de cuisson, ou alors il y a des choix originaux, pas forcément mauvais mais qui ne collent pas avec l'appareil. Concernant ces derniers, ils manquent souvent de cuisson, et ça se voit tout de suite à leur couleur pâle qui ne donne pas bien envie. »*

« Il y a de tout, tempère Auguste Moulière, le vainqueur de l'an dernier. *Il y a de beaux produits, des produits moins aboutis, mais dans l'ensemble c'est plutôt bien. Généralement, quand ça pêche dès le visuel, on peut être sûr que le flan ne sera pas réussi. Il y a une réelle cohérence. »* Invités au siège du quai d'Anjou trois jours plus tard, les 20 premiers ont été reçus par le Président Franck Thomasse, entouré par les représentants de la MAPA, des Grands Moulins de Paris et d'Ancel, partenaire historique du concours.

Yongsang Seo, chef-boulanger de la boulangerie-salon de thé franco-coréenne « Mille et un » (32, rue Saint Placide, Paris 6e), a remporté la compétition au bout de sa seconde participation seulement. *« Je suis très content, ça récompense le travail de mon équipe qui cherche toujours à s'améliorer. C'est une super nouvelle qui égaie une année difficile pour nous, boulangers. »* De quoi redonner le sourire à Yongsang, et on l'espère pour lui, de vendre mille et un flans !

Voir le classement p.6



Classement flan Île-de-France

1	**Yongsang SEO**	**Maison Seo**	**32, rue Saint Placide 75006 PARIS**
2	**Baptiste et Maxime SOHIER**	**Maison Sohier**	**2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND**
3	**Cédric ARSAC**	**Boulangerie Lorette**	**2, rue Butte aux Cailles 75013 PARIS**
4	Ludovic LHERAULT	Maison Lhérault	81, rue Mirabeau 92160 ANTONY
5	Yann BERNARD	Étincelle de Gourmandise	5, rue de la Mairie 92320 CHÂTILLON
6	Stéphane GUICHARD	Les Petits Gourmands	2, rue Valentin Conrart 91200 ATHIS-MONS
7	Maxime TARANNE	Alexine Faubourg Saint Denis	15, rue du Faubourg St Denis 75010 PARIS
8	Eric TEBOUL	Chez Meunier	150, avenue Victor Hugo 75116 PARIS
9	Malik AMALOU	Du Levain & des Idées	230, avenue Carnot 78700 CONFLANS-SAINTE-HONORINE
10	Thierry RABINEAU	Boulangerie Moderne	16, rue des Fossés St Jacques 75005 PARIS
11	Khemoussi MANSOUR	Aux Délices de Glacière	90, boulevard Auguste Blanqui 75013 PARIS
12	Julien SCHPIGEL	Boulangerie Polka	38, rue Jean Pierre Timbaud 75011 PARIS
13	Sylvain GENDRON	Boulangerie Madeleine	12, avenue d'Argenteuil 92600 ASNIERES
14	Alexis ROUGES	Boulangerie Rouges	45, avenue de St Ouen 75017 PARIS
15	Armand CARNEIRO	La Campagnarde Maison Carneiro	67, rue Maurice Thorez 92000 NANTERRE
16	Fabrice et catherine CARNEIRO	Ducomte	7, avenue Aristide Briand 92160 ANTONY
17	André DEVESA	La Boulangerie Bio Selon Meudon	3, place Simone Veil 92360 MEUDON-LA-FORET
18	Ridha DEVESA	Au Paradis du Gourmand	156, rue Raymond Losserand 75014 PARIS
19	Xavier COTTE	Boulangerie les Gaulois	51, rue Hélène Müller 94320 THIAIS
20	Sébastien LE BOUEDEC	La Panetiere De Croissy	3, rue des Ponts 78290 CROISSY-SUR-SEINE

Classement apprentis

1	Sheyma MEITE	CAMPUS BOBIGNY
2	Aymane AIT ABBA	CAMPUS BOBIGNY
3	Amine BEN ZAIED	EPMT

ancel

Partenaire du concours du
Meilleur Flan Pâtissier d'Île de France 2023



Crème pâtissière à chaud Super ancel

Permet de réaliser des pâtisseries et viennoiseries
- pur beurre
- à la vanille Bourbon

Scannez et découvrez la Crème Pâtissière à chaud Super ancel



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur **www.condifa.fr**

CONJONCTURE

Crise de l'énergie : persévérer pour résoudre les difficultés

Poursuite des négociations

La plupart des situations soumises au Syndicat ont pu déboucher sur des solutions adaptées ou satisfaisantes permettant de nous concentrer sur les cas en suspend : lorsque les fondements juridiques sont inopérants (exemple : l'imprévision ne peut être invoquée lorsque l'abonnement a commencé après le début de la crise), nous faisons directement appel aux pouvoirs publics à travers les CODEFI* (ce peut aussi être le cas lorsqu'une boulangerie a retrouvé un autre contrat mais manque de crédit). Avec nos actions de lobbying (LBF n°481 – page 7), nous commençons à obtenir davantage de cette instance – surtout avec l'invitation d'une délégation du Syndicat par Bercy fin mai.

**Le Comité Départemental d'Examen des problèmes de Financement des entreprises est une instance interministérielle qui représente l'ensemble des services de l'État pour aider les entreprises.*

⚠ **Si vous êtes en difficulté, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.**

Achats anticipés d'électricité

Les achats groupés initiés par le Syndicat ont commencé en mai.

Pour ceux qui ont des échéances de contrat avant fin 2023 et subissant des prix élevés, la solution obtenue auprès de notre référent Engie consiste en un tarif lissé jusqu'en 2026 sans variation saisonnière (mi-mai le tarif annuel moyen pour ce contrat est passé sous les 150 €/MWh avec des Heures Creuses de 20h à 8h du lundi au vendredi et 48h le week-end).

Pour les échéances dès 2024, nos appels d'offres permettent d'obtenir des conditions très intéressantes : en réservant au plus tôt, les prix dégressifs se rapprochent pour 2025 du TRV.

Nous tiendrons informés nos adhérents par mail pour permettre de saisir les opportunités au fur et à mesure.

Maintenant, vous savez qu'il vaut mieux anticiper, réserver à l'avance l'énergie des années futures pour la payer moins cher.

⚠ **Lorsque vous changez de fournisseur, n'oubliez pas de résilier dans les délais impartis.**

Nicolas MARNAY, Président de la Commission Gestion, Fiscalité et Réglementation.
Pierre DAUGE, juriste du Syndicat.



18

Agenda

Mercredi 4 octobre 2023
Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 6 octobre à 16h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 9 au 11 octobre 2023
Concours National du Meilleur Croissant au beurre

Vendredi 27 octobre 2023
Concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine (MAB 92)
Remise des prix le lundi 6 novembre

Lundi 30 octobre 2023
Master National du Pain au Chocolat
Salon du Chocolat
Parc des Expositions-Porte de Versailles - Paris

Mardi 7 novembre 2023
Concours de la Meilleure Tarte aux Pommes d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 10 novembre à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 20 au 23 novembre 2023
Semaine de l'Excellence
Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France
Trophée des Talents du Conseil et de la Vente

Du 4 au 5 décembre 2023
Concours National de la Meilleure galette aux amandes

Mardi 5 décembre 2023
Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 8 décembre à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 21 au 24 janvier 2024
Sirha Europain
Porte de Versailles – Paris

Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

Prix à la consommation/évolution sur un an en avril 2023 - Indices INSEE

Ensemble des ménages : +0,6 %

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : +0,6 %
- Services (y compris eau) : +1 %
- Produits manufacturés : +0,3 %
- Alimentation : +0,6 %
- Énergie : -0,7 %

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : +0,5 %

Ménages du premier quintile de la distribution des niveaux de vie (= 20 % de la population ayant les revenus les plus faibles)

- Ensemble hors tabac (indexation du SMIC) : +0,6 %

Indemnités pour frais professionnels de restauration à verser aux membres du personnel de fabrication non nourris : **6,15 €** (à compter du 1er mai 2023) Son montant est de 1.5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la Convention Collective Nationale) soit 4,10 x 1,5 = 6,15 €

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration sur le lieu de travail : 7,10 €

Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France

Mercredi 4 octobre 2023

La remise des prix aura lieu
le vendredi 6 octobre 2023 à 15h

Dépôt le mercredi 4 octobre 2023 entre 11h et 13h au syndicat des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

Date limite d'inscription : mardi 26 septembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du **mardi 26 septembre 2023.**

Un seul lot de deux pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 15ème Concours du Pain Bio d'Île-de-France le mercredi 4 octobre 2023 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers -Pâtissiers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val-d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine-et- Marne, à jour de leur cotisation à la date du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulanger code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30 € par participation. Chaque concurrent devra s'en acquitter au plus tard le mardi 26 septembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou par courrier postal à l'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 Paris, cachet de la Poste faisant foi.

Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de L'Épiphanie.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du mardi 26 septembre 2023 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à L'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation du lot de 2 pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration.

En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de deux pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration présenté dans deux sachets anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de pains bio ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux pains bio identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Ils devront y ajouter la photocopie de la certification Bio émanant d'un organisme agréé par l'état.

Aucun signe de reconnaissance du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe.

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 2 pains bio par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.

Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de l'Association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Dans le cas où les pains bio sont fabriqués par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux pains bio identiques par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Chaque pain bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- un poids compris entre 500 grammes et 600 grammes maximum cuit ;
- une teneur en sel de 18 grammes au kg de farine maximum ;
- une forme boule sans graine incorporée ou en décoration.
- Il devra être conforme à la réglementation applicable au pain biologique.
- Toutes les farines bio sont acceptées.

Chaque lot de pains bio devra être dans deux sachets anonymes sans décor ni distinction nominative. Tout lot de pains bio ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grands Moulins de Paris

PARTENAIRE OFFICIEL

Grille de notation

Goût	**20** points
Cuisson	**10** points
Mie (alvéolage)	**10** points
Odeur	**10** points
Aspect	**10** points
Soit une note sur	**60 points**

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pains bio non coupés.

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pains bio ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des pains bio et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice et il établira le classement des numéros gagnants, dévoilera l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat de résultats.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2023) et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours.

Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Concours du Meilleur pain bio d'Île-de-France 2023 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée.

Les gagnants 2021 et 2022 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Les dix premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Le gagnant recevra également une vitrophanie « lauriers ».

La liste des 10 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet www.sp-boulangerieparis.fr, sur le Facebook @boulangersparis et sur Instagram @boulangersdugrandparis.

Concernant les écoles, les trois premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Huissier de justice 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.

La participation au présent concours entraine l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à l'association L'Épiphanie.

Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : mardi 26 septembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du mardi 26 septembre 2023.**

N° de code à 6 chiffres : |_|_|_|_|_|_|

N° de SIRET : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Nom commercial de la boulangerie : .....

.....

Nom de l'enseigne : .....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

N° de tél. de la boulangerie : .....

N° de mobile : .....

E-mail : .....

Droit d'inscription par participant : 30 €
Chèque bancaire à l'ordre de
L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 PARIS
ou virement bancaire
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREDFRPPXXX

l'hirondelle®

1895

LEVURE SPÉCIALE PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

LE BON GOÛT DE LA TRADITION



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6024595

L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.

- Facilite le travail de la baguette de tradition française en direct, pousse contrôlée et schémas en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac.
- Apporte une pousse au four spectaculaire.
- Évite la prise de couleur excessive.
- Améliore la croustillance et la finesse de la croûte.
- Encore plus performante en pâtes sucrées (viennoiseries, brioches...).





LESAFFRE

LESAFFRE FRANCE Levures&Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr









La boulangerie, un lieu de proximité et de convivialité

La boulangerie a ouvert grand ses portes aussi bien aux artisans bénévoles, venus aider et transmettre leur savoir-faire, qu'aux visiteurs, très nombreux cette année pour notre plus grande joie.

Cette Fête du Pain est une réussite que l'on doit à toutes celles et ceux qui ont participé en donnant de leur temps. Un grand nombre de personnes, de tout âge, sont venues pour aider à la production et à la préparation (partie snacking). Sans oublier la vente, dont les espaces n'ont jamais désempli tant les visiteurs ont apprécié de pouvoir déguster les produits dont ils ont suivi la réalisation.

En effet, en se déplaçant tout autour du chapiteau, ils pouvaient observer le travail des artisans dont l'excellence n'était pas à prouver (Boulangers du Grand Paris, Equipe de France pour la Coupe du Monde de la boulangerie, Meilleurs Ouvriers de France…).

Nous avons aussi tenu à rappeler au public, via des affiches bilingues, l'inscription de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'Unesco, à révéler la richesse de nos métiers (boulanger, tourier, pâtissier, vendeur), à informer sur la sélection des blés, le rôle des meuniers… Ne l'oublions pas : une bonne baguette, c'est le fruit du travail de toute une filière et la qualité se paye au juste prix.

Le monde entier aime notre métier. Et nous, nous sommes émerveillés de voir autant de personnes amoureuses de notre baguette de tradition française et de nos produits.

Un tel événement, sur un lieu si stratégique, n'aurait pu se concrétiser sans nos partenaires, dont je salue la fidélité, la confiance et l'engagement à nos côtés.

Merci à toutes et tous pour cette très belle édition de la Fête du Pain !

Franck Thomasse,
Président des Boulangers du Grand Paris



NOS PARTENAIRES





























































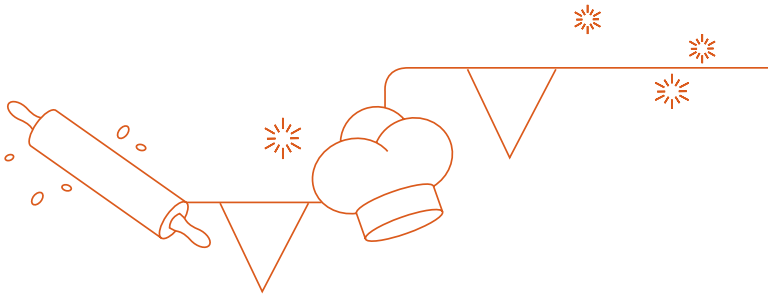








NOS PARTENAIRES



di spé ré
depuis 1978 au service de la qualité

SYAP Rungis

BRAVO FRANCE

PaniFour

FORUM DESIGN

paneoPRO
Matériel de Boulangerie Pâtisserie

RATIONAL

PETIT FORESTIER
Le Loueur de Froid

PAVAILLER SOLUTION

NESPRESSO PROFESSIONNEL

SVERIAL

matburo

ALimat TRemblay

panimatic

hengel

multy pack

EMBALLAGES PETIT

AGORA
Pour vous, avec vous.

soufflet agriculture
UNE AUTRE VISION DE L'AGRICULTURE

CABB

IDF

110 BOURGOGNE
Coopérative agricole

Sevépi
Producteurs de qualité

MOULINS Dumée

Terres Bocage Gâtinais

Moulins Bourgeois

Foricher
LES MOULINS

MOULIN HOCHE

LES MOULINS FAMILIAUX

MOULINS VIRON
CHARTRES

VALFRANCE

Grands Moulins de Paris
Un grain d'audace, un choix d'avenir



Cérémonie d'inauguration

Sous un soleil de vermeil

Devant un parterre composé d'une foule nombreuse, la Maire de Paris, Anne Hidalgo, a inauguré la 27e Fête du Pain sur le Parvis Notre-Dame de Paris. Entourée d'élus et du Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Île-de-France, Francis Bussière, elle a également remis le Grand Prix de la baguette de Paris ainsi que les médailles de vermeil de la ville à Franck Thomasse, Pascal Barillon et Dominique Anract.

Elle a lieu tous les ans autour du 16 mai, jour de la fête du saint-patron des boulangers, Saint Honoré, et a repris depuis peu ses droits sur le parvis Notre-Dame. La Fête du Pain est une très belle occasion de présenter les métiers de la boulangerie-pâtisserie française devant un public venu du monde entier. Dans son discours d'inauguration, la Maire de Paris a tenu à rappeler à quel point les artisans boulangers font partie intégrante de la capitale et du pays, dès le début de sa prise de parole : *« Je voudrais d'abord m'adresser aux visiteurs nombreux qui sont là, qui viennent de toute l'Île-de-France, de Paris et de l'étranger. Je veux leur dire que ce qu'ils voient ici, c'est une chance inouïe que nous avons et que nous cultivons à Paris, à savoir la présence d'artisans et de commerçants, et en premier lieu, les boulangères et les boulangers. Nous avons décidé de cultiver cela, de le préserver, y compris à un moment où de nombreuses grandes villes du monde ont vu disparaître leurs commerces de proximité, face à d'autres modèles de consommation. »*

Trois acteurs essentiels de la bataille pour la baguette

Après avoir rendu hommage aux efforts de formation de la filière et annoncé que la cotisation foncière des entreprises ne serait pas augmentée cette année face aux difficultés du secteur, Anne Hidalgo a salué l'inscription à l'Unesco des « savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain ».

Elle en a profité pour remettre à Franck Thomasse, Pascal Barillon et Dominique Anract la médaille grand vermeil de la ville de Paris, *« décernée à trois acteurs essentiels de cette bataille qui a été menée pour la baguette, et de manière générale pour la préservation de ce tissu d'artisans et de commerçants à Paris. »*



Le moment est ensuite venu de réaliser la remise des prix des dix premiers du classement du Grand Prix de la baguette de tradition française la Ville de Paris (lire p.18-20).

Sous un tonnerre d'applaudissements, Tharshan Selvarajah, boulanger au Levain des Pyrénées dans le 20e arrondissement, est venu chercher des mains de la Maire de Paris sa récompense de vainqueur.

Tharshan, originaire du Sri Lanka, était visiblement très heureux d'inscrire son nom au palmarès du concours : *« C'est un prix que j'attendais depuis longtemps, et je suis très content de l'avoir remporté. En 2018, je m'étais déjà classé troisième. Cette année, c'est la bonne et j'ai hâte d'aller livrer mes baguettes au président de la République. »*

Lauréats et médaillés de vermeil ont ensuite été appelés sur la grande scène pour conclure cette cérémonie d'ouverture, une manière de lancer cette 27e édition de la Fête du Pain avec de larges sourires.

RÉSEAUX SOCIAUX

Des influenceurs invités à participer

Au second jour de la fête, le fournil a reçu la visite d'une dizaine d'influenceuses venues découvrir la fabrication de la baguette de tradition ou celle des croissants. Comptant parfois plusieurs dizaines de milliers d'abonnés, ces créatrices de contenus sur Instagram ont pu faire découvrir la Fête du Pain à leur communauté.

@titilatoquee **48,5 k followers**

« J'avais déjà fait du pain chez moi, mais très simplement, du gros pain en cocotte. J'ai fait mon petit levain maison que je rafraîchis, mais ça s'arrête là, je débute. C'est la première fois que je fais des baguettes de tradition et des croissants, c'était une super expérience où j'ai appris beaucoup de choses. On a découvert tous les métiers de la boulangerie réunis sous un seul chapiteau, c'était top ! »

Remerciements à Lucile Espeillac des Moulins Familiaux pour son aide.



@food.from.desire **17.4 k followers**

« Ce n'est pas la première fois que je fais du pain. J'en avais déjà fait avant le confinement, puis beaucoup pendant. Je suis heureuse de rencontrer des professionnels, afin de maîtriser un peu mieux les gestes. C'est très impressionnant de devoir faire du pain devant un public aussi nombreux, mais très enrichissant de rencontrer autant de boulangers différents et d'observer comment ils travaillent. »

PARTENAIRE

Christian Martin, président de Mutuelle Médicis

« Ancien boulanger, vice-président de la Confédération de la boulangerie française, c'était naturel pour moi d'être présent à la Fête du Pain. C'est aussi l'opportunité de sensibiliser les boulangers sur le fait que le temps passe vite, et qu'une retraite ça se prépare, notamment dès que l'on devient chef d'entreprise. Aujourd'hui, une entreprise fluctue : elle va faire de bonnes années, de moins bonnes, parfois des mauvaises, d'où l'importance de capitaliser sur les bonnes années.

Chez Medicis, nous proposons le 'troisième chapeau' après la retraite obligatoire et la complémentaire obligatoire : la retraite supplémentaire, facultative.



La retraite est un sujet très actuel, elle n'est pas très élevée pour les artisans, d'où la nécessité de bien anticiper. Nous sortons d'ailleurs deux nouveaux produits en unités de compte, qui se distinguent du Plan Épargne Retraite à points par une plus grande fluidité dans la gestion des placements par le cotisant. »



PARTENAIRE

L'Association des meuniers d'Île-de-France aux côtés du Syndicat

Fondée en 2022, l'Association des meuniers d'Île-de-France est un groupement de cinq meuniers qui fournissent la boulangerie-pâtisserie parisienne : Moulins Viron, Moulin Hoche, Moulin Dumée, Moulin Foricher et les Moulins Familiaux.

Leur objectif ? Coordonner et mutualiser les informations, compétences, moyens, matières premières et main d'œuvre pour assister le Syndicat des Boulangers du Grand Paris dans ses manifestations notamment pendant le Salon International de l'Agriculture ou la Fête du Pain.

« Il existait déjà une structure au sein du Syndicat de la meunerie pour épauler les Boulangers du Grand Paris, mais nous avons voulu monter cette association spécifique pour regrouper les meuniers spécialisés dans la farine de boulanger et motivés à soutenir le Syndicat. Certains meuniers ne fournissent pas les boulangeries artisanales et ne se sentaient évidemment pas concernés par une telle association », explique Thomas Maurey, le Président. *« C'est également plus facile pour le Syndicat d'avoir un interlocuteur unique plutôt que de réunir dix meuniers. Pour la Fête du Pain, par exemple, on s'organise entre nous pour définir quels démonstrateurs et quelles farines on envoie. On gagne en efficacité et en simplicité. »*



• Thomas Maurey

Ainsi, l'Association des meuniers d'Île-de-France a fourni l'intégralité des farines utilisées pendant la Fête du Pain, ainsi qu'un à deux démonstrateur(s) chaque jour, venus pour aider les équipes de bénévoles qui ont travaillé pendant dix jours sous le chapiteau. C'est également l'association qui a servi de lien avec le GAB Île-de-France pour organiser la Journée Bio du 16 mai (lire page 26). Un nouveau partenaire précieux !



Offrez à vos clients les classiques Disney dans votre boulangerie

Et augmentez marges et recettes avec Disney







87% de vos clients sont parents d'enfants en bas âge.
Disney, une image valorisante pour votre commerce.

Notre offre :

- **Un présentoir de 60 livres de coloriages Disney livré chez vous**
- **Prix d'achat de la box de 60 livres franco : 202,80 € HT (prix unitaire livre = 3,38 €)**
- **Prix de vente d'un livre : 5,95 €**
- **Gain : + de 2 € HT par livre**









Commandez votre box en ligne
https://www.boutchou.online/boulangeries/
Tél : 33 1 34 50 10 50



Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris

Une baguette magique

Le concours de la meilleure baguette de tradition française de la Ville de Paris est un véritable événement médiatique, à fort enjeu. En effet, le gagnant devient le fournisseur des cuisines de l'Hôtel de Ville et du Palais de l'Élysée pendant un an. Une sacrée responsabilité pour les jurés de la 30e édition de ce concours.

On savait le niveau élevé, vu les précédents gagnants, dont Damien Dedun en 2022. Les participants ont été nombreux : 176 baguettes déposées le jour du concours. Le règlement étant très strict, seules 126 ont été retenues selon des critères de sélection précis, à l'instar du poids (impérativement entre 250 g et 270 g) et de la taille (comprise entre 50 cm et 55 cm). Un travail de précision qui n'a pas effrayé les candidats.

Une belle motivation

Benjamin Vigreux (boulangerie Graines, Paris 11e, élue meilleure boulangerie de l'Île-de-France 2023 par l'émission La meilleure boulangerie de France) participait pour la deuxième fois à ce concours : *« c'est une satisfaction personnelle de réaliser la plus belle baguette de Paris. En plus, c'est bien pour les clients et pour l'activité de la boulangerie. La base est identique à la baguette proposée en boutique. Pour le concours, on a surtout travaillé sur la régularité, un des critères notés. Tous les paramètres sont pris en compte et rendent donc le concours exigeant. Sans compter le niveau des confrères…».*

> *« Avant le concours, on se prépare pendant une semaine pour être bien calé, régulier dans la cuisson. Tout est important, y compris les matières premières et le façonnage. »*





Laurent Bergeron (Maison Bergeron, Paris 7e), n'a pas été classé lors des précédentes éditions mais est toujours motivé. *« Avant le concours, on se prépare pendant une semaine pour être bien calé, régulier dans la cuisson. Tout est important, y compris les matières premières et le façonnage. »*

Chaque année, Mickaël Reydellet (boulangeries La Parisienne) essaye de concourir… et obtient de très bons résultats : *« on a remporté le Grand Prix en 2016 et on est souvent parmi les lauréats. Dernièrement, on a fini 3e et 4e. Les retombées médiatiques ne sont pas négligeables, cela conforte l'image de la boulangerie et surtout cela donne un sens au travail de toute l'équipe. À l'exception du lamage et du façonnage, on ne change rien par rapport à la baguette vendue en boutique ».*

Pour se démarquer, il fallait donc être bon sur tous les paramètres : l'aspect du produit, la qualité de sa cuisson, la consistance de la mie, son odeur, son goût et surtout la régularité, un des critères les plus difficiles à assurer dans l'artisanat.

Le jury présidé par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode, est composé de professionnels et de 6 Parisiennes et Parisiens tirés au sort. Ces derniers ont dû départager les candidats, sous la houlette de Franck Thomasse, président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris et de Pascal Barillon, son vice-président et ancien lauréat du Grand Prix de la baguette.

Une ambiance chaleureuse et sérieuse

L'enjeu de ce concours est très important car il entraîne par la suite un « petit » changement d'organisation pour le boulanger vainqueur qui va devoir produire beaucoup plus, tout en assurant la qualité pour laquelle il a été primé, afin de satisfaire les clients habituels, les curieux qui viendront de loin pour goûter LA meilleure baguette de Paris, et pour fournir des officiels : l'Hôtel de Ville de Paris et l'Élysée.

Olivia Polski est une experte mais *« pas question d'influencer les jurés de ma table, assure-t-elle. Bien sûr, je suis très attentive à l'aspect croquant qu'on juge déjà au toucher, au bel alvéolage, à l'odeur… »*. Choisi pour faire partie du jury, Philippe Sorret, Parisien, est venu en voisin et en connaisseur : *« Chez nous, on aime la baguette bien cuite. Et chez nous, la baguette, c'est tous les jours ! »*.

Une baguette qui s'exporte bien : une des membres du jury revenue récemment du Mexique explique que dans ce pays, *« on trouve aussi de bonnes baguettes, ce qui m'a surprise »*.

Encore une belle preuve que la transmission du savoir-faire lié à baguette de tradition française se fait partout dans le monde.





And the winner is…

Tharshan Selvarajah

Au levain des Pyrénées
44, rue des Pyrénées – Paris 20e



Du Sri Lanka à l'Élysée, une vie de travail acharnée… En 2018, Tharshan Selvarajah était classé 3e au concours de la Meilleure baguette de tradition de la Ville de Paris. En 2023, il remporte le Grand Prix. Il y a 20 ans, ce boulanger était étudiant en droit, au Sri Lanka, son pays natal. C'est plus tard, en France, dans le 20e arrondissement, alors qu'il travaillait dans un restaurant, que le boulanger d'à côté lui propose de l'engager : *« Je me suis dit pourquoi pas ? J'ai tout appris sur le tas et plus tard, mon patron avait remarqué que mes baguettes n'étaient pas tout à fait comme les autres »*.

Cet infatigable travailleur de 37 ans, maintenant à son compte, va désormais livrer ses baguettes à l'Élysée et dans les cuisines de l'Hôtel de Ville. Il en est aussi surpris que content : *« Même ma femme ne me croyait pas. Inimaginable pour moi, Sri Lankais, de remporter un 1er prix en France et de fournir de telles institutions. Je ne sais pas ce qui a pu faire la différence : mes mains, la cuisson ? La boulangerie, c'est toute ma vie maintenant »*.





Classement du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris

1	**Tharshan SELVARAJAH**	**Au Levain des Pyrénées**	**44, rue des Pyrenées 75020 PARIS**
2	**Thierry GUYOT**	**Boulangerie Pâtisserie Guyot**	**28, rue Monge 75005 PARIS**
3	**Jocelyn LOHEZIC**	**Maison Lohézic**	**143, rue de Courcelles 75017 PARIS**
4	Benjamin TURQUIER	Tout Autour du Pain	134, rue de Turenne 75003 PARIS
5	Forian BLEAS	Aux Délices de Vaugirard	48, rue Madame 75006 PARIS
6	Franck TOMBAREL	Le Grenier de Félix	64, avenue Félix Faure 75015 PARIS
7	Kilani OUNISSI	Boulangerie Kilani	191, faubourg St Antoine 75011 PARIS
8	Maxime JULIEN	Les Saveurs de Lévis	41, rue de Lévis 75017 PARIS
9	Mohkam KAROUI	Le Temps d'une Gourmandise	94, boulevard de Port Royal 75005 PARIS
10	Kouni ELAYEB	Le Délice de Bagnolet	42, boulevard Mortier 75020 PARIS



LA CLÉ DE LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET,
C'EST D'ÊTRE BIEN CONSEILLÉ

BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS
01 58 06 15 56*

BRED BANQUE POPULAIRE
01 41 74 50 58*

BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE
09 84 98 98 98*

BANQUE POPULAIRE

*Coût d'un appel local depuis un poste fixe.

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.orias.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.
BRED Banque Populaire - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident. TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.
Banque Populaire Val de France - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le-Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvf.banquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.

PARTENAIRES

Trois questions à Stéphane Pucel, responsable marketing et communication chez Lesaffre



Quelle actualité pour la maison Lesaffre ?

2023 est une année particulière pour nous, puisque nous fêtons cette année nos 170 ans. Lesaffre est encore et toujours le seul levurier à produire en France, on est d'ailleurs labellisé depuis 11 ans « France Garantie ». C'est une entreprise du Nord, installée à Marquette-lez-Lille, toujours aux mains de la famille Lesaffre. Nous possédons également une usine à Maisons-Alfort (94) et une autre à Strasbourg, où l'on produit quasiment toutes les levures pour les boulangeries françaises.

Quelles sont les différents types de levure produites par Lesaffre ?

Tous les boulangers connaissent notre levure « Hirondelle 1895 » spécialement adaptée aux pains de tradition française, ainsi qu'à la viennoiserie, mais nous avons effectivement d'autres types de levures. On peut citer par exemple la « levure or », que les boulangers appellent comme ça car le paquet est doré. C'est une levure spécifique, osmotolérante, qui va dévorer le sucre notamment.

Quelles sont les différences entre la levure et la poudre à lever ?

La poudre à lever, improprement appelée levure chimique, c'est du bicarbonate et donc pas un produit vivant. La levure de boulanger est un champignon cultivé industriellement et qui reste donc vivant jusqu'à sa Date de Durabilité Minimale (DDM). La poudre à lever est destinée aux gâteaux, et la levure… aux pâtes levées.

Trois questions à Lionel Mansiat, responsable de la région Île-de-France de MAPA Assurances



Pourquoi la MAPA est-elle partenaire des Boulangers du Grand Paris ?

C'est un choix historique et naturel pour la MAPA, puisque nous sommes une mutuelle d'assurance dédiée aux professions alimentaires, et notre conseil d'administration est constitué des représentants des différentes fédérations avec lesquelles on travaille. Les boulangers faisant partie de ces fédérations, il était donc logique pour nous de leur apporter une assistance pour leur fête.

Quelle assistance apporte la MAPA aux boulangers ?

Nous assurons aujourd'hui un boulanger sur quatre en France ! On les accompagne à travers des garanties que seule la MAPA distribue, comme la garantie d'un four à vie, ou d'autres garanties sur la perte d'exploitation ou l'indemnisation de leur matériel en général.

Qu'est-ce que le Syndicat apporte à la MAPA ?

Les Boulangers du Grand Paris nous apportent d'une part de la visibilité lors des différents événements qu'ils organisent, mais également une forme de reconnaissance vis-à-vis de la profession. En effet, lorsque le Syndicat revendique la qualité de service ou celle des produits de la MAPA auprès des boulangers, c'est un crédit que nous donne la profession dans son ensemble.





Concours du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP

Un croissant pas ordinaire

Le 5 avril dernier s'est déroulé au quai d'Anjou le 22e concours du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP. Un classique ? Pas tant que ça. Cette année, le croissant devait présenter deux jolies courbes pour concourir. Une belle façon de tester la dextérité des boulangers…

Chez les jurés, certains s'étaient questionnés sur l'obligation de présenter des croissants courbés. Plusieurs raisons ont été évoquées, dont la nécessité d'être raccord avec le concours national qui impose cette forme, et qui se tiendra en octobre prochain en Aquitaine (région du gagnant 2022).

Outre la forme, la cuisson, l'aspect du produit, la régularité (5 croissants par candidat), le feuilletage, la texture, le fondant, l'odeur et la saveur ont été des critères différenciants pour les délibérations. Pourtant, il ne fut pas facile de départager les 119 croissants retenus ce jour-là, dont 11 réalisés par la très jeune génération : les apprentis des écoles du Grand Paris.

« C'est ma première participation. Le plus dur, c'est le tourage et la forme courbée. Il y a une petite pression, c'est sûr, mais je suis surtout là pour essayer… », témoignait alors Léa Godart, en 2e année CAP boulanger au Ceproc. *« La forme et la texture du croissant sont particulièrement importants,* confirmait-on du côté de la boulangerie Teillet (rue Monge, Paris 5e), *mais c'est la même recette que celle vendue en boutique. Les concours sont une belle valorisation de notre travail vis-à-vis des clients, qui sont d'ailleurs à l'affût de nos résultats. En 2017, on a gagné celui de la tarte aux pommes : à l'époque, j'ai même eu un article dans le New York Times ! »* À la Maison Fondeur (Meudon, 92), l'optimisme était de mise : *« Mon tourier est extrêmement motivé et être tiré vers le haut lui fait plaisir. J'ai beaucoup de chance car ce jeune aime autant la boulangerie que le tour ».*





• Léa Godart et son professeur Christophe Crépin

Essayer, s'entraîner… et gagner !

Un peu plus d'un mois après les délibérations, au troisième jour de la Fête du Pain, c'est sous un très beau soleil que s'est tenue la cérémonie de remise des prix.

Pour ce 22e concours, Franck Thomasse a tenu à rappeler *« les propriétés inégalées du beurre Charentes-Poitou AOP et son petit goût particulier qui fait la différence pour la viennoiserie la plus consommée de France… et dont la recette actuelle date de 1920 ! ».*

Aux côtés du président des Boulangers du Grand Paris, Ariel Weil, maire de Paris Centre et grand amateur de café-croissant, était venu en voisin pour saluer *« l'amour du produit bien fait lors de ce rendez-vous que je ne manque jamais »* et remettre les prix.

Côté écoles professionnelles, c'est Léa Godart qui l'emporte. Encouragée à participer par le CEPROC, elle était donc venue *« pour essayer »*… et pour gagner ! Son professeur, Christophe Crépin, est très fier de sa victoire : *« Nos élèves sont maîtres de leur résultat. On ne leur a rien imposé. Léa est très investie ! »*

Au concours général, le 1er prix revient à Éric Teboul (Chez Meunier, Paris 19e). Sur la 2e marche du podium, on retrouve Thierry Rabineau (Boulangerie Moderne, Paris 5e – voir son portrait dans La Boulangerie Française N°479), accompagné de son tourier Julien Jameu. *« J'ai été très touché par le fait que Thierry veuille absolument que je sois là aujourd'hui, à ses côtés,* nous a confié ce dernier. *Je pense que l'aspect et le poids ont été les critères essentiels pour être dans la phase finale. Le goût vient après. La forme courbée a été une difficulté car on n'en fait jamais en entreprise. Mais on s'est beaucoup entraîné… et ça m'a bien servi ! ».*

Paroles de jurés

« On a goûté 24 croissants : ce n'est pas simple de juger ces produits qui résultent du travail très dur d'hommes et de femmes. On note en tant qu'expert du secteur mais aussi en tant que consommateur. » **– Alice Vasseur, responsable communication & marketing dans le secteur de l'alimentation**

« J'ai déjà été jurée pour des baguettes de tradition, mais pour les viennoiseries, c'est une tout autre expérience. Aujourd'hui, 2 croissants très croustillants m'ont rappelé ceux que je mangeais petite, avec mes grands-parents. Quand c'est trop mou, ça me fait penser aux croissants industriels. » **– Alexia Chauvry, responsable marketing chez Tout Beurre**

« Le niveau des croissants qu'on a goûtés est très bon. La plupart n'avaient pas de défaut particulier. J'ai remarqué qu'ils étaient plus aérés que ceux que je dégustais plus jeune. Pour moi, un bon croissant est bien dodu et bien doré, un petit peu caramélisé, sans surcuisson. » **– Caroline Rostang, cheffe**

« Le croissant, c'est la tradition boulangère, un jalon de notre vie. Aujourd'hui, on est dans le haut de la bannette. 5 croissants s'illustrent sur ce concours. Si je ne retrouve pas le goût du beurre cuit, je suis très malheureux ! On cherche dans le croissant le goût de son enfance. » **– Vincent Ferniot, journaliste**

« C'est difficile de juger même si certains ressortent plus que d'autres, du fait de leur feuilletage, de leur goût… Ces croissants ne ressemblent pas du tout à ceux que j'ai l'habitude de manger mais le vrai croissant, c'est certainement celui du concours, non ? » **– Sophie Cordin avocate, grande amatrice de pains et de croissants**





Un bon croissant, c'est surtout du bon beurre

Le beurre Charentes-Poitou AOP est partenaire de la Fête du Pain depuis 27 ans, et du concours du Meilleur croissant depuis 22 ans.

Laurent Chupin, directeur du Syndicat des laiteries Charentes-Poitou, insiste sur *« la notion de temps long nécessaire pour bien faire les choses. On s'inscrit dans la durée et on est admiratif du travail des boulangers. On contribue à l'organisation du concours du Meilleur croissant et on fournit 1 tonne de beurre pour la Fête du Pain. Nous sommes très attachés à ces 2 partenariats, Paris étant un bassin de consommation historique et privilégié de notre beurre.*

Les boulangers-pâtissiers utilisent le beurre Charentes-Poitou AOP car c'est le meilleur du monde, bien sûr, mais aussi pour ses propriétés : son goût de noisette, important en viennoiserie, sa manipulation facile à la température des fournils, sa quantité d'eau inférieure qui favorise un bon feuilletage. On trouve très peu d'ingrédients dans les viennoiseries, ils doivent donc être de qualité irréprochable.

Le concours du Meilleur croissant, c'est une mise en lumière de toutes les qualités de ce beurre AOP, réputé pour sa régularité, son goût et pour l'engagement fort à faire vivre les territoires et à donner du sens à l'ensemble du travail de chacun. »



• Autour de Fracnk Thomasse, de gauche à droite : Laurent Chupin directeur du Syndicat des laiteries Charentes-Poitou, David Renaud et Nicolas Chouteau, administrateurs du Syndicat des laiteries et producteurs de lait.

Classement général

1	**Eric TEBOUL**	**Chez Meunier**	**185 Rue de Crimée 75019 PARIS**
2	**Thierry RABINEAU**	**Boulangerie Moderne**	**16 Rue des Fossés Saint-Jacques 75005 PARIS**
3	**Cyril DANIEL**	**Boulangerie M. Jacques**	**132 Rue Saint-Maur 75011 PARIS**
4	Maxime TARANNE	Boulangerie Alexine	15 Rue du Faubourg Saint-Denis 75010 PARIS
5	Thierry MEUNIER	Boulangerie Thierry Meunier Ile Seguin	58 Rue Marcel Bontemps 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
6	Alexis ROUGES	Boulangerie Rougès	45 Avenue de Saint-Ouen 75017 PARIS
7	Frédéric COMYN	Boulangerie au 140	140 Rue de Belleville 75020 PARIS
8	Benjamin TURQUIER	Tout autour du Pain	134 Rue de Turenne 75003 PARIS
9	Eric THEVENOT	Vibrations Gourmandes	101 Gd Rue Charles de Gaulle 94130 NOGENT-SUR-MARNE
10	Jean-Yves BOULLIER	Le Moulin de la Croix Nivert	39 Rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
11	Florent CADOT	Le Grenier à Pain Vaugirard	270 Rue de Vaugirard 75015 PARIS
12	Baptiste et Maxime SOHIER	Maison Sohier	2 Allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
13	Laurent BERGERON	Maison Bergeron	112 Rue Saint-Dominique 75007 PARIS
14	Nicolas et Magali ROQUAIS	Boulangerie Magali Charonne	35 Rue de Charonne 75011 PARIS
15	Thierry SOULET	Boulangerie Plutus	204 Rue des Pyrénées 75020 PARIS
16	Frédéric ANTUNES	Au Fournil du Château	8 Avenue du Château 94300 VINCENNES
17	Pierre LAIGLE	Boulangerie Cerise	23 Rue Michelet 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
18	Patrick BENICHOU	Boulangerie Liberté Vinaigriers	39 Rue des Vinaigriers 75010 PARIS
19	Joël DEFIVES	Boulangerie Baptiste Batignolles	17 Rue des Moines 75017 PARIS
20	Sami KERCHAOUI	La Maison Kerck	76 Rue Saint-Maur 75017 PARIS

Classement apprentis

1	Léa GODART	CEPROC	Le Panier 25 Rue du Château 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
2	Eric YAPANDE MARCHAND	EBP	Magali Roquais 95 Rue d'Avron 75020 PARIS
3	Hiva MANUTAHI	LE CORDON BLEU PARIS	Pas d'employeur



PARTENAIRES

Une convention pleine d'attentions

La Bred-Banque Populaire, la Banque Populaire Rives de Paris, la Banque Populaire Val de France et le Syndicat ont profité de la Fête du Pain pour renouveler leur convention.



Pourquoi ce partenariat est-il si important ?

Nous privilégions les relations de proximité dans la continuité. Nous sommes partenaires du Syndicat aussi bien pour valoriser le travail réalisé avec les Chambres des Métiers et de l'Artisanat que pour l'aider à accompagner et simplifier le quotidien des artisans-boulangers. Par ailleurs, nous avons toujours représenté et accompagné les métiers de bouche et l'artisanat, c'est indissociable de notre ADN.

Vous êtes à la fois proches du Syndicat et des artisans…

Les boulangers sont au cœur de nos préoccupations. Avec le Syndicat comme avec les artisans, nous partageons des valeurs communes, de partage, de transmission, de valorisation du savoir-faire. En tant que conseillers, nous agissons avec les CMA pour proposer par exemple des solutions pensées pour améliorer l'expérience client en boutique, être plus attractifs : e-commerce, solutions d'encaissement…

Le thème de la Fête du Pain est « La boulangerie ouvre ses portes ». Qu'est-ce que cela vous inspire ?

Nous sommes totalement en phase avec cette thématique. Nous accueillons chaleureusement les artisans, ouvrons grand nos portes pour apporter une réponse humaine à leur problématique. Faire connaître les métiers de l'artisanat, recruter, transmettre, maintenir l'emploi et la vie de quartier, ça nous parle !



« C'est une fierté d'être la banque de référence de l'artisanat. Nous sommes au plus proche des territoires, ce poumon essentiel de la vie économique. » **Mohammed Saker, Directeur Marketing du marché professionnel, BRED.**



« Nous accompagnons les artisans boulangers tout au long de leur vie, dans les bons moments bien sûr mais aussi lors de périodes plus compliquées. » **Laetitia Droniou, Responsable Partenariats Professionnels & Entreprises, BRED.**



« Ce sont des artisans commerçants qui ne trouvaient pas de banque qui répondaient à leurs besoins qui ont imaginé les Banques Populaires. Une relation de confiance, une écoute attentive et l'anticipation de leurs besoins nous permettent d'aider les boulangers qui se renouvellent perpétuellement pour surprendre leurs clients ». **Myriam El Aroui, Directrice du Marché des Professionnels et de l'Agriculture, Banque Populaire Rives de Paris.**



« Nous avons toujours été au plus proche des artisans et des commerçants. Tout le monde sait que les dernières années ont été particulièrement agitées et que cela risque de perdurer. Via cette convention, nous réaffirmons notre engagement et notre soutien au monde de la boulangerie. » **Olivier Simon, Chargé d'affaires partenariats et conquête professionnelle, Banque Populaire Val de France.**



« Les Banques Populaires ont créé leur propre société de caution mutuelle, la SOCAMA, pour garantir les prêts des artisans, commerçants et professions libérales, clients de la Banque Populaire. Son Conseil d'Administration est constitué de professionnels du territoire local dont des artisans boulangers qui apportent leur regard métier. L'objet de la SOCAMA est de faciliter l'accès au crédit et d'alléger le recours à la caution personnelle du dirigeant. L'application My Socama est disponible pour en savoir plus ». **Florence Pinon, Partenariats Professionnels, Entreprises et Professions Libérales, Banque Populaire Rives de Paris.**





FILIÈRE

Une journée consacrée à la Bio

Le mardi 16 mai étaient conviées pour la première fois sur la Fête du Pain les équipes du Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB) Île-de-France, un organisme qui défend les filières biologiques locales, du champ à l'assiette.

Ce fut l'occasion de présenter leurs actions au public, en particulier dans la filière blé-farine-pain, pour sensibiliser professionnels et consommateurs sur l'impact de la culture du blé sur la biodiversité.

Victor Charlot, conseiller technique filières du GAB Île-de-France, travaille directement avec les agriculteurs sur leurs pratiques culturales, leurs techniques et le développement des filières en Île-de-France : « *La journée étant dédiée au bio, nous avons tout sens à être ici. Notre objectif : interagir avec le public sur la production, l'utilisation et la transformation des produits, avec des conseils sur la fabrication du pain. Nous détaillons également les filières longues et les filières courtes, pour donner une idée de la variété des acteurs qui interviennent, de la culture du blé à la panification.* »

Victor et son équipe se sont ainsi joints aux élèves de Ferrandi-Paris dans l'animation des ateliers pour les enfants et ont tenu un stand toute la journée afin de répondre aux nombreuses questions des visiteurs.

Merci de votre visite !

Nous sommes ravis de vous avoir rencontrés à la fête du pain.

Pour toutes commandes, bénéficiez d'une remise supplémentaire de 5% avec le code : NOTREDAME

paneoPRO
Matériel de Boulangerie Pâtisserie
Distributeur agréé Pavailler
Pierre-François Renucci
01 48 80 47 40
contact@paneopro.fr
www.paneopro.fr

PAVAILLER SOLUTION
Estelle Habert
06 07 48 70 48
ehabert@pavailler.com
www.pavailler.fr



VISITES SCOLAIRES

Apprendre le pain

Le 16 mai, jour de la Saint Honoré, la Fête du Pain accueillait sous son chapiteau trois classes de CP de l'école élémentaire de la place Jeanne d'Arc (Paris 13e) et 47 élèves de 6e du collège Jean-Jaurès de Villepinte (93).

Deux ateliers distincts leur ont été proposés : le premier encadré par Victor Charlot et le GAB d'Île-de-France (lire ci-dessus) pour les sensibiliser à la culture du blé et à l'agriculture biologique, et le second avec des élèves de Ferrandi-Paris et leur professeur Arnaud Savina, dédié à la confection de pains tressés. Une réussite totale devant l'engouement manifeste des enfants !

Au total, sur toute la durée de la Fête du Pain, plus de 150 élèves issus d'écoles parisiennes ont pu découvrir la fabrication de pain à travers des quizz, des démonstrations et de ateliers de fabrication.





Concours Régional de la Meilleure baguette de tradition française

Paris, 92, 93 et 94

Départager les meilleures baguettes du Grand Paris

Au deuxième jour des festivités, le Concours Régional de la Meilleure baguette de tradition française a vu s'affronter les boulangers de Paris, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, dans une ambiance fraternelle et conviviale.

Si les boulangers ont l'habitude de se lever aux aurores pour faire du pain, c'est rarement pour en faire sur le parvis Notre-Dame ! Les premiers candidats sont entrés en compétition dès 7h du matin, pour un rendu final de leurs baguettes au plus tard à 16h. Sous le contrôle de Jean-Yves Boullier, Président du concours, les huit candidats (deux pour chaque département) devaient réaliser une vingtaine de baguettes rentrant dans les critères comme la taille, le poids ou le taux de sel.

Un fournil pas comme les autres

Loin de leurs fournils habituels, les compétiteurs ont dû s'adapter aux températures un peu fraîches de la matinée. Pour Eddy Beaulieu, candidat du Val-de-Marne, il s'agissait du premier défi de la journée : « *Dès le début, il fallait réguler la température de l'eau, faire attention aux changements de la température ambiante, tout en sachant que le climat n'était pas du tout humide* ».

Valentin Louard, candidat pour les Hauts-de-Seine, était lui aussi conscient de la problématique d'un fournil plus froid pour débuter le concours : « *Si la pâte est trop froide, on va avoir des baguettes de tradition qui vont manquer de volume. Ce matin, il devait faire 10°, donc j'ai rajouté de l'eau chaude au pétrissage, pour avoir une température proche de 24°, ce qui est l'idéal* ».

Malgré des conditions difficiles au début de l'épreuve, le soleil et une température plus douce sont arrivés en fin de matinée. Tous les candidats ont pu livrer en temps et en heure les vingt baguettes nécessaires à la délibération du jury.







Une évaluation dans les moindres détails

Composé de professionnels de l'agro-alimentaire, de journalistes et de boulangers, le jury devait noter les baguettes selon plusieurs critères : l'aspect, la couleur, le croustillant et les arômes de la croûte ; la couleur, l'alvéolage, le goût et la mâche de la mie.

Leïla Daheur, responsable qualité chez Ladurée, participait à un jury pour la première fois : *« Je constate qu'il y a relativement peu de différences entre les baguettes. Les variations vont surtout concerner les cuissons, notamment le croustillant ».*

Vincent Ferniot, grand habitué des concours gastronomiques, était conscient de la grande qualité des pains proposés : *« Il y a déjà eu une sélection énorme, et on est tout en haut de la pyramide des boulangers du Grand Paris ».* Pour lui, les différences concernaient plutôt la densité de la mie ou l'alvéolage. *« La baguette, c'est l'équilibre entre les goûts de torréfaction de la croûte et le goût de farine et de levure de la mie. Personnellement, je préfère quand les cuissons sont plus poussées. »*



Classement Grand Paris

1 **Jean-Paul TARANNE**
Le Fournil Gourmand, Noisy le Grand (93)

2 **Driss MAHIR**
Les Mahir, Le Perreux-sur-Marne (94)

3 **Valentin LOUARD (salarié de Frédéric Comyn)**
Pâtisserie Colbert, Sceaux (92)

Finalistes

Eddy BEAULIEU
Maisons-Alfort (94)

Tharshan SELVARAJAH
Paris (75)

Thierry GUYOT
Paris (75)

Abdelaziz Ben ADDI
Bondy (93)

Luis Vargas BARBARA
Boulogne-Billancourt (92)



« Ma fin de carrière n'est plus très loin, et c'est le plus beau prix que j'ai jamais obtenu. »

Jean-Paul Taranne

Un boulanger et un grand-père comblé

Une fois les grilles d'évaluation rendues aux organisateurs, l'annonce des résultats a vu monter sur la plus haute marche du podium Jean-Paul Taranne, du Fournil Gourmand de Noisy-le-Grand, qui se qualifiait pour la finale nationale, devançant Driss Mahir (boulangerie Les Mahir au Perreux-sur-Marne) et Valentin Louard (boulangerie-pâtisserie Colbert à Sceaux).

Très ému lors de l'annonce des résultats, Jean-Paul Taranne savourait cette journée en tout point exceptionnelle : *« Ma fin de carrière n'est plus très loin, et c'est le plus beau prix que j'ai jamais obtenu. Malgré les conditions climatiques et le stress, je savais ce que j'allais faire, j'étais prêt pour le concours, et une fois les mains dans le pétrin je me sentais bien. J'avais aussi l'avantage de bien connaître le four, car j'ai le même dans mon fournil. C'est une journée d'autant plus belle que je viens d'apprendre que j'allais être grand-père pour la seconde fois, d'où ma très grande émotion sur le podium. »*



77, 78, 91 et 95



Classement Grande Couronne

1. **Adrien OZANEAUX**
   Aux Délices d'Épinay, Épinay-sur-Orge (91)
2. **Nejmi KERTEL**
   Maison Kertel, Mareuil-lès-Meaux (77)
3. **Jérôme HAELEWYM**
   Boulangerie Haelewyn, Marly-le-Roi (78)

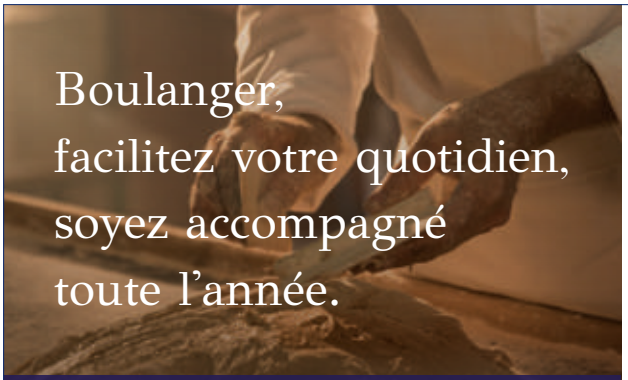
Finalistes

Valentin DELVALET
Orsay (91)

Morgan MONTEIRO chez Stéphane GAMERO
Chelles (77)

Pierre POUPARD
Nesles-la-Vallée (95)

Oussama SAIDI
Deuil-la-Barre (95)



Gestion du social
Paie, Contrat, Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement, Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession, Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique, Expertise

OPÉRA & ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

213
BOULANGERIES
Cette année

1251
BOULANGERIES
Depuis 10 ans

3
ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Natascha VIGNAUX

www.opera-associes.fr | 01 48 71 64 80



Concours National de la Meilleure baguette de tradition française

250 g d'amour

Trois jours de compétition, 21 candidats venus de France métropolitaine et d'outre-mer, des centaines de baguettes produites, un jury d'experts… Le 9e Concours National de la Meilleure baguette de tradition française fut indéniablement un des temps forts de cette Fête du Pain. Cette année, c'est un candidat des Hauts-de-France qui a été sacré : Ludovic Desoeuvres, de la boulangerie « La Fournée des Fables » à Château-Thierry (Aisne).

Être sacré « meilleure baguette de France » : quelle plus belle récompense pour un boulanger ? Ils étaient 21 à concourir pour obtenir le graal suprême, qualifiés pour la finale nationale grâce à leurs bons résultats obtenus lors des concours régionaux. Pour faire partie des six ultimes finalistes, il fallait passer la phase de qualification : pendant deux jours, 11 puis 10 candidats se sont succédés au fournil de la Fête du Pain pour produire 40 baguettes chacun, dont 20 sélectionnées pour le concours.

Jean-Paul Taranne, vainqueur régional pour le Grand Paris, est rentré en compétition le deuxième jour de la phase de qualification. Concentré et appliqué, le boulanger de Noisy-le-Grand avait de bonnes sensations, malgré des conditions climatiques difficiles : *« À 8h30 ce matin, il faisait 10°C, c'était hyper compliqué. Mais je me suis adapté et je suis assez satisfait de mes baguettes. »* L'artisan-boulanger a également apprécié l'ambiance fraternelle régnant sous le chapiteau. Un sentiment partagé par d'autres compétiteurs comme Loïc Lacene, de la région Grand-Est : *« L'organisation est top, et il y a une excellente ambiance entre les candidats. On discute, on échange, on partage cette passion qui nous anime tous. »*







Jury d'un jour

Pascal Barillon, Président du jury, était présent durant les 3 jours de compétition pour veiller à ce que les candidats suivent à la lettre les consignes du concours. Si la plupart ont pu sortir sans difficulté majeure leurs baguettes, quelques-uns ont tout de même été surpris par des conditions inhabituelles : *« Certains boulangers ont fabriqué leur pain comme ils en ont l'habitude dans leur fournil, mais panifier en extérieur, c'est quelque chose de très différent. Il faut s'adapter à des températures changeantes, parfois à une humidité importante, cela peut être très déstabilisant ».*

Après plusieurs heures d'épreuve, c'est à un jury composé de partenaires, journalistes et professionnels qu'est revenue la difficile tâche d'évaluer les baguettes : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche, goût… mais aussi régularité, « un des critères clés », comme le rappelait Pascal Barillon. *« Il y a de belles réussites, et des baguettes plus communes, avec pour certaines, de grandes différences dans leurs cuissons. Mais globalement, les baguettes sont très belles et il est difficile de les départager »*, nous confiait Amélie Marceau, boulangère dans le 16e arrondissement et jurée pour la première fois.

Une passion récompensée

En fin de journée, l'attente des résultats fut longue, mais le discours d'Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, a fait mouche chez les boulangers comme chez les spectateurs venus nombreux pour la cérémonie : *« C'est la première remise de prix depuis l'inscription de la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Je suis donc très heureuse d'être parmi vous sur ce lieu mythique qu'est le Parvis Notre-Dame, pour cette Fête du Pain. Me lever le matin pour servir le savoir-faire et l'excellence des artisans est un honneur. La baguette, c'est 250 g d'amour, c'est un bout de France que les boulangers savent magnifier avec passion. »*

Et cette année, celui qui a su le mieux glorifier ces 250 g d'amour se nomme Ludovic Desoeuvres, candidat des Hauts-de-France à la tête de la boulangerie « La Fournée des Fables » à Château-Thierry, dans l'Aisne. Pour lui, la fête est plus belle que jamais !





Paroles de partenaires

« Chaque jour, nous accompagnons la profession qui est particulièrement attachée à l'excellence. Faire partie du jury aujourd'hui fut un honneur qui m'a permis d'être au plus près du travail des boulangers », Lionel Mansiat, responsable de la région Île-de-France de **MAPA Assurances.**

« Partenaire de référence depuis la première heure de la Fête du Pain », **AG2R LA MONDIALE** a salué *« cette compétition de haute volée. Nous sommes très fiers d'accompagner et de reconnaître l'incroyable talent du gagnant ».*

« On est ravi d'être là pour ce magnifique métier dans lequel Lesaffre s'investit beaucoup. Il a été très difficile de départager des boulangers d'un tel niveau », confiait Stéphane Pucel, responsable marketing et communication chez **Lesaffre.** L'esprit blagueur, il a même partagé un clin d'œil aux boulangers pour la longue attente des résultats : *« la fermentation, ça nous connaît ! ».*

Classement

1	**Ludovic DESOEUVRES,** Château-Thierry (Hauts-de-France)
2	**Florian PETIT-GREGOIRE** Chavagnes-en-Paillers (Pays de la Loire)
3	**Guillaume BETON** Alixan (Auvergne-Rhône-Alpes)
4 ex aequo	**Loïc LACENE, Estebann PIRES et Maxime SERIN**



ÉCOLES

Quand la relève fait ses premiers pas en public



La boulangerie est LE secteur de la transmission et du partage. Aussi, chaque année, le Syndicat invite les écoles professionnelles à partager ce temps fort qu'est la Fête du Pain. Rencontre avec le public, réalisation de produits avec des boulangers reconnus pour leur excellence… Ces quelques jours sont très riches pour les élèves de l'EBP, de l'EPMT, de Ferrandi-Paris et les Compagnons du Devoir présents cette année.



Témoignage de Sébastien Dubois, formateur en boulangerie à l'EBP :

« Être présent sur la Fête du Pain est très important pour nous. On y partage notre passion pour le pain, on fait découvrir aux visiteurs la baguette de tradition française, nos spécialités… C'est aussi un très bel endroit pour faire connaître les écoles, présenter les jeunes qu'on forme et qui sont la relève.
Ces derniers sont toujours partants pour participer à la Fête du Pain : ils y découvrent d'autres aspects du métier, des façons de faire différentes, ils côtoient des boulangers aux parcours très variés… Cela les enrichit. Le rythme de la Fête du Pain ne leur fait pas peur malgré la très grande production nécessaire pour satisfaire tous les consommateurs. D'ailleurs, je préfère qu'ils s'appliquent et qu'ils prennent le temps de bien faire les choses : le rythme, ils finiront bien par l'avoir avec l'expérience !
Pendant ces journées, ils travaillent avec les boulangers sous le chapiteau pour donner un coup de main sur le façonnage, confectionner des sandwiches, faire des quiches... L'idée est qu'ils voient les différents postes de production. Ils répondent aussi aux questions des visiteurs, et ça, ils adorent. Cela fait partie de leur formation : l'argumentation sur les produits, le savoir-faire.
L'entente est très bonne avec tous les autres boulangers. Les anciens sont très ouverts vis-à-vis des apprenants. Ce mélange intergénérationnel est génial. »



CMA

La vitrine de l'artisanat

Comme il est désormais de coutume, les Présidents des huit Chambres départementales des Métiers et de l'Artisanat d'Île-de-France avaient rendez-vous sur la Fête du Pain pour recevoir un cours particulier sur le façonnage des baguettes.

Entourés par le Président Franck Thomasse, mais également de Pascal Barillon, ex-Président de la CMA d'Île-de-France et de Jean-Yves Boullier, les apprentis d'un jour ont donc mis la main à la pâte pour confectionner leurs propres baguettes.

Francis Bussière, Président de la CMA d'Île-de-France, était particulièrement heureux de revenir cette année sur la Fête du Pain : *« À chaque fois, c'est un véritable coup de cœur que de venir ici. J'adore nos boulangers, je trouve que ce qu'ils font est magique. La Fête du Pain est une vitrine formidable pour l'artisanat, elle diffuse tellement de valeurs auprès des visiteurs : le goût du travail bien fait avec toutes les démonstrations, l'émulation professionnelle par les concours, l'entraide, la solidarité... Quel grand plaisir d'être là aujourd'hui ! »*

PARTENAIRE

Muriel Debourges,
Responsable de développement au sein de la Direction des accords de branches d'AG2R LA MONDIALE



« En tant que caisse de retraite, de prévoyance et de santé, AG2R LA MONDIALE est partenaire du Syndicat depuis de nombreuses années. Avec la commission paritaire de la profession, nous accompagnons les artisans-boulangers et leurs salariés en matière de prévention santé. Nous lançons avec la branche à leur intention un programme de prévention des jambes lourdes et de l'insuffisance veineuse des membres inférieurs. Cette problématique, qui touche 18 millions de personnes en France, concerne particulièrement les professionnel(le)s de la boulangerie en raison de la station debout prolongée et de l'exposition à la chaleur en laboratoire. Intitulée « Soyez en jambes pour votre santé », cette campagne 2023-2024 a été lancée au printemps par un questionnaire en ligne afin de recueillir leur ressenti et perception des troubles veineux. Grâce à cette enquête, nous pouvons mieux cibler et adapter les dispositifs d'accompagnement qui seront déployés à la rentrée. Comme toutes nos actions de ce type, ce programme fera l'objet d'une évaluation de son efficacité à l'issue de la campagne. »







COUPE DU MONDE 2024

Entraînement de l'équipe de France

On peut avoir du métier et avoir besoin de s'entraîner ! Et pour cause, les compétiteurs de l'équipe de France, qui vont disputer le 31e Coupe du Monde de la boulangerie en janvier 2024, n'ont qu'une idée en tête : le podium.

La Fête du Pain leur a permis de se mettre en condition : 10 heures pour réaliser une table exceptionnelle de baguettes et pains, panification gourmande, viennoiseries sucrées et pièce artistique. Face à un public hypnotisé par les réalisations de ces boulangers/athlètes/artistes, la mise en vente des produits a été organisée de manière impromptue, pour un résultat immédiat : en 15 minutes, il n'en restait plus une miette !



Franck Fortier, boulanger conseil à la Minoterie du château, Ernée (53)

Tourtes de seigle, baguettes de tradition française, couronnes bordelaises, triangle sarrasin beaufort-pruneaux

« Il a fallu s'adapter aux conditions climatiques, du froid au très chaud. On ne se met pas la pression, même si on y va pour gagner. »



Fabien Nolay, formateur à l'EBP (Paris)

Croissants, pains au chocolat, viennoiseries fantaisie

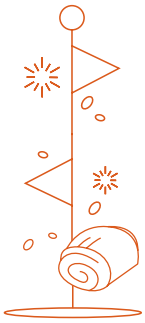
« On ne dévoile pas tout notre savoir-faire : l'idée est de créer la surprise le jour de la compétition, qui exige un certain état d'esprit et une sacrée implication. »

Corentin Molina, boulangerie 1860, à Jacou (34)

Brioches parisiennes, pains au chocolat bicolores, garnitures nouvelles et association de parfums subtils (fleur d'hibiscus + pêche blanche)



« Cela fait du bien de se mettre en conditions réelles : bruit du public, aléas du direct… pour se préparer comme il faut. Même si on a quelques ajustements à faire, on travaille bien ensemble. »



Xavier Sacriste, formateur en boulangerie à l'institut Lyfe, Écully (69)

Pièce artistique en pâte morte sur le thème du printemps



« Ces conditions un peu extrêmes, avec du monde qui passe, du matériel et un laboratoire que l'on ne connaît pas, nous mettent dans le bain de la Coupe du Monde dont le niveau nécessite sacrifices, investissement, heures passées à s'entraîner… Sans compter le stress qui ne doit pas prendre le dessus. »



Vincent Diebolt, enseignant en boulangerie-pâtisserie au Lycée Charles de Foucauld à Schiltigheim (67)

Pièce artistique

« Cette journée était un super moment. Mon objectif était de réaliser une pièce d'1,40 m et j'ai atteint 1,50 m ! J'ai déjà participé et remporté plusieurs concours, donc je suis habitué. Avec Xavier, on s'entraîne ensemble depuis quelques mois pour le jour J. »

Les coachs



Mickael Mugnier

« Compte tenu des conditions, l'équipe s'est bien débrouillée. Il reste encore beaucoup de choses à travailler, bien sûr. Le détail est ce qu'il y aura de plus important pour obtenir ce petit quelque chose qui permet de se distinguer. »



L'équipe comprend également **Ludovic Brouty,** chargé de la communication et des partenariats et **Julien Auberger,** compétiteur.

Grégoire Bardet

« Pour emmener l'équipe de France au plus haut niveau, ce qui compte le plus est l'esprit et le travail d'équipe. Les candidats se connaissent depuis 5 mois. Je regarde attentivement la cohésion du groupe pour permettre à chacun d'être parfaitement à l'aise, quelle que soit sa personnalité. »





Meilleurs Ouvriers de France

Pour le plus grand plaisir de tous

Depuis le Covid, les MOF n'étaient pas revenus à la Fête du Pain. L'édition 2023 renoue avec la tradition de faire intervenir l'excellence au service du partage et de la transmission des compétences. Trois jours de présence non-stop, une réalisation hors norme toute en beauté et en finesse suscitant l'admiration du public.

Difficile d'imaginer la notoriété de la dizaine de Meilleurs Ouvriers de France venus participer à la Fête du Pain, tant l'humilité et la discrétion les caractérisent. Néanmoins, quand il s'agit d'expliquer leur travail, ils sortent de leur réserve. Alors, les échanges fusent avec les visiteurs comme avec les boulangers et les partenaires présents… et c'est extraordinaire ! Le talent, fruit d'années de travail, est révélé au public.

Thierry Meunier, artisan boulanger à Paris depuis 1991, compagnon du devoir (7 ans de Tour de France) est tout sourire même si le challenge est de taille : réaliser une superbe pièce de 5 étages, imaginée, conçue et confectionnée uniquement en pâte morte.

Des nombreuses récompenses saluent son excellence : Coupe du Monde de la Boulangerie (1992), Meilleur Ouvrier de France (1997), Meilleure Galette de Paris (2000) et même l'Ordre National du Mérite en 2018.

« Je viens d'une famille nombreuse, pas aisée. J'ai commencé en bas de l'échelle. Devenir MOF était un accomplissement, par rapport à ceux qui m'ont appris, pour leur montrer que j'avais atteint la maîtrise. C'était vraiment un engagement personnel ».



> *« C'est important pour moi de donner à la jeunesse les moyens de réussir. »*
>
> **Sylvain Herviaux**



> *« Transmettre le savoir aux plus jeunes, c'est mon truc. J'ai toujours fait ça. »*
>
> **Thierry Meunier**

Sans compter une sacrée fibre artistique : c'est lui qui a entièrement dessiné, dans les moindres détails, la pièce réalisée en direct à la Fête du Pain. Du travail d'orfèvre.

Meilleur Jeune Boulanger de France en 1999, Champion d'Europe en 2003 et Meilleur Ouvrier de France en 2011, Sylvain Herviaux est formateur et président de l'équipe de France des Meilleurs Ouvriers. *« Nous sommes ravis d'être là. Nous réalisons une pièce artistique, avec un grand nombre d'éléments de décors et de petits détails ».*

Il le reconnaît, devenir MOF est une étape marquante dans la vie : *« j'ai connu l'échec et la réussite. Finaliste en 2004, mais titré en 2011 ! C'est une vie de sacrifices. On arrive sur le concours de MOF avec des convictions sur ce qu'on est capable de faire mais aussi avec des doutes immenses sur notre pire ennemi : nous-même. C'est une compétition avec soi. Progresser et se dépasser, c'est ce qui nous guide. Comme dans le sport, le « plus haut, plus vite, plus fort », ça nous parle ! Mon père, boulanger, m'emmenait partout ; j'ai grandi en me disant qu'un jour j'aurai ce col bleu-blanc-rouge. Un rêve de gosse qui m'a servi d'objectif professionnel ».*





BÉNÉVOLES

Du pain sur la planche ?
Même pas peur…

Une soixantaine de personnes sont venues prêter main forte pour assurer la production, la préparation et la vente des délicieux produits aux touristes (enfin) revenus nombreux sur le Parvis Notre-Dame. Chacun et chacune a contribué au succès de ce grand moment. Morceaux choisis.

Production

« La mentalité de la boulangerie, c'est le partage. Les jeunes apprennent des autres mais savent confectionner des viennoiseries que les anciens ne faisaient pas. Cette année, on surfe sur la mode des New York Rolls, salés ou sucrés. Des pains au levain, une journée en bio… cela nous aide à nous renouveler. Tout part très vite et en grande quantité, ça doit plaire ! » **– Jean-Yves**



« J'ai toujours rêvé de venir mais je n'avais jamais le temps. Cette année, je suis entre deux activités, j'en profite. Ça me plaît énormément d'être là. » **– Anthony**

« C'est une superbe Fête du Pain : du monde, le retour des touristes, du soleil… Un beau moment pour communiquer sur notre savoir-faire, notre inscription à l'Unesco… On est bénévoles mais surtout passionnés ! » **– Éric**

Préparation

« La préparation commence dès 6h30 : croissants garnis salés, rolls au saumon… On a les premières baguettes à 9h pour les sandwiches. Il faut couper le jambon en tranches, le fromage… On est 8 en permanence et chacun sait ce qu'il à faire. Quand j'étais en activité, je venais à la Fête du Pain pendant mon jour de repos. Désormais, je viens tous les jours par plaisir. » **– Régine**

Vente

« La clientèle est très nombreuse, notamment les touristes, et l'équipe de production garde l'œil : ils voient ce que nous vendons et s'organisent pour qu'on ne manque pas de produits. Je salue le courage et la présence de toutes les personnes qui sont venues pour aider. La plupart sont retraité(e)s, même si des jeunes se sont intégré(e)s pour nous donner un coup de main et nous booster ! » **– Catherine**

« Le contact avec la clientèle, les touristes, si patients et si gentils, est certainement ce qui me plaît le plus pendant la Fête du Pain, c'est une ambiance à part. » **– Laurence**

Depuis 30 ans au service des boulangers

matburo

Pas de sous-traitance SAV 100% MAISON

CAISSES AUTOMATIQUES



Nouveau : Nos monnayeurs sont maintenant compatibles avec la majorité des logiciels de caisse boulangeries

MATBURO 01.43.43.20.73

PRATIQUE

Quand la santé au travail innove !

Le SISTBP poursuit sa transformation digitale pour vous simplifier la vie et vous offrir des services toujours plus efficaces. À partir du 1er juillet, découvrez notre plateforme connectée de prévention et de santé au travail : uEgar, un espace de santé au travail hautement sécurisé et 100 % mobile.

uEgar a été pensée pour faciliter nos échanges, simplifier les démarches administratives, améliorer le suivi de la santé et vous aider dans la maîtrise des risques professionnels liés à votre activité.

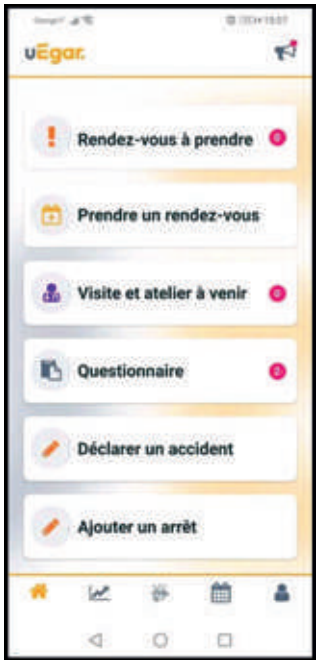
À découvrir :

- **un espace entreprise** intuitif, simple, fiable, collaboratif permettant la prise de rendez-vous en ligne, la réalisation du Document Unique digitalisé, l'inscription à nos réunions de sensibilisation et à des ateliers de prévention…
- **et, pour chaque salarié, un espace personnel « my uEgar »** pour préparer sa visite médicale, recevoir sa convocation, réaliser sa visite en téléconsultation, accéder à son dossier individuel de santé au travail…

Pour vous accompagner dans cette démarche, des ateliers de présentation/utilisation des espaces uEgar et my Uegar vont être mis en place. Plus d'informations prochainement.

L'app uEgar est téléchargeable sur iOS et Android.





Contact :
Les équipes du SISTBP restent à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.
Vous pouvez joindre le service support adhérent au 01 42 36 31 70 et contact@sist-bp.fr.



La nouvelle application d'AG2R LA MONDIALE

Pour suivre rapidement vos dépenses de santé, Côté santé regroupe au même endroit toutes les informations liées à la santé :

- **Remboursements des différents organismes :** la part Sécurité sociale, la part AG2R LA MONDIALE, éventuellement la part surcomplémentaire et le reste à charge.
- **L'ensemble des contrats santé des membres** d'une même famille pour assurer un suivi global du budget santé.

Il est également possible d'y déposer des justificatifs, d'envoyer des factures pour les remboursements, de demander l'analyse d'un devis, d'éditer une carte de tiers-payant temporaire ou encore d'envoyer des ordonnances à un pharmacien.

Dès qu'une action est réalisée, les assurés sont informés en temps réel des opérations effectuées via des notifications.

À télécharger dès aujourd'hui sur l'App Store et sur Google Play. Saisissez ensuite l'identifiant et le mot de passe utilisés pour vous connecter aux espaces clients d'AG2R LA MONDIALE.



Protéger votre commerce et votre matériel est essentiel pour votre activité au quotidien. Mais vous protéger vous-même est aussi indispensable, car votre savoir-faire est la clé de la pérennité de votre entreprise et de la sécurité financière de votre famille. Voici pourquoi nous vous proposons une protection globale pour assurer votre tranquillité quoi qu'il arrive.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service & appel gratuits

MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.
Entreprise régie par le Code des Assurances.
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.

Tous droits réservés - Janvier 2021 - ZOOMOA - Crédit photo : Getty Images



Grille des salaires applicable en Île-de-France

À compter du 1er juin 2023

(avenant IDF du 9 mai 2023)

Après 4 augmentations du Smic de mai 2022 à mai 2023, une revalorisation de la grille des salaires s'imposait. L'accord conclu le 9 mai dernier est applicable en Ile-de-France à compter du 1er juin 2023.

Salaires horaires minimums avec majorations légales et conventionnelles à compter du 01/06/23	Salaire horaire minimum	Heures à 25 % 36-43 h	Heures à 50 % > 43 h	Majorations conventionnelles heures nuit (20 h à 6 h) 25 %	Majorations heures dimanche 20 %
		125 %	150 %	25 %	20 %
Coefficient 155	11,85 €	14,81	17,78	2,96	2,37
Coefficient 160	12,12 €	15,15	18,18	3,03	2,42
Coefficient 165	12,39 €	15,49	18,59	3,10	2,48
Coefficient 170	12,65 €	15,81	18,98	3,16	2,53
Coefficient 175	12,92 €	16,15	19,38	3,23	2,58
Coefficient 180	13,19 €	16,49	19,79	3,30	2,64
Coefficient 185	13,46 €	16,83	20,19	3,37	2,69
Coefficient 190	13,73 €	17,16	20,60	3,43	2,75
Coefficient 195	14,00 €	17,50	21,00	3,50	2,80
Coefficient 240	16,41 €	20,51	24,62	4,10	3,28

Cadres 1 et 2 : pour le « personnel d'encadrement » les rémunérations annuelles minimales fixées par conventions de forfait conclues entre les employeurs et cadres définies par l'avenant n° 97 à la Convention collective nationale (218 jours de travail par an pour les cadres 1, les cadres 2 n'étant pas soumis aux dispositions légales relatives à la durée du travail) sont à compter du 1er juin 2023, de **37 521,34 €** pour les salariés « cadres 1 » et de **53 837,20 €** pour les salariés « cadres 2 » (montants issus de l'avenant IDF n° 57 du 9 mai 2023).

Minimum conventionnel : 11,85 €/h à compter du 1er juin 2023 (avenant IDF n° 57 du 9 mai 2023). **SMIC mensuel au 1er mai 2023 : 1 747,20 € (SMIC horaire : 11,52 €).**

(rappel : le Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance constitue la base de calcul du salaire pour les contrats de professionnalisation et pour les apprenti(e)s) sauf pour ceux de 21 ans et plus : pour eux, la base de calcul est le minimum conventionnel applicable dans la mesure où il est supérieur au smic).

Indemnité pour frais professionnels » de restauration / panier à compter du 1er mai 2023 : 6,15 € (car 1,5 x le « Minimum garanti » fixé à **4,10 €**).
Cette indemnité versée à la place de l'octroi d'un avantage en nature nourriture / d'un repas est uniquement due aux « ouvriers » de fabrication ; son montant est de 1,5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la Convention collective nationale).

L'exonération s'applique aux cas des ouvriers de fabrication si l'une des conditions particulières d'organisation ou d'horaires de travail énumérée par la réglementation se vérifie : travail en équipe, travail posté, travail continu, travail de nuit, travail en horaires décalés (cf. arrêté du 20 décembre 2002, JO 27 déc. 2002, p. 21758).

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration à compter du 1er janvier 2023 : 7,10 euros.
L'avantage en nature nourriture non exonéré de cotisations sociales est de 5,20 € à compter du 1er janvier 2023.

Prime de fin d'année (pourcentage inchangé depuis 1996) : 3,84 % du « salaire brut payé au salarié du 1er janvier au 31 décembre de l'année ».
L'article 42 de la Convention Collective ne s'applique pas qu'aux ouvriers de fabrication mais à tous les salariés qui sont « occupés », autrement dit employés au 31 décembre (dans les effectifs de l'entreprise à défaut de présence physique) et ayant un an de « présence » dans l'entreprise - de sorte que les apprenti(e)s en 2ème année peuvent en principe y prétendre).

eurogec
expertise comptable & conseil
Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes
Experts comptables des Boulangers-Pâtissiers depuis 1983
— Conseil fiscal et social — Création d'entreprises —
— Financement — Gestion — Juridique —
17, avenue d'Italie • 75013 PARIS • Tél. 01 44 06 76 76 • k.malou@eurogec.fr
Sarl au capital de 100.000 € • Inscrits au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Paris

CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE HAUTE FIDÉLITÉ
cabexconseil.fr
Spécialiste en boulangerie depuis plus de 50 ans
Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition
Jean-Marie COTTIN
Expert-comptable • Commissaire aux comptes
VAUX-LE-PÉNIL ⁞ MELUN ⁞ PARIS ⁞ 01 60 56 50 20 • boulanger@efec.fr
eficio

france expertise comptable
Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH
43, rue Saint-Georges - 75009 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@france-expertise.fr
Inscrite au tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris Ile-de-France
COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

EXPERTISE BP
Une équipe d'experts-comptables dédiée aux artisans boulangers-pâtissiers.
Olivier DANNEPOND
Christian DEJOIE
Adrien MEYRAND
98, rue Gabriel Péri - 93200 SAINT-DENIS
Tél. 01 42 43 59 73 - contact@expertise-bp.fr
www.expertise-bp.fr
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE INSCRIT AU TABLEAU DE L'ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES
Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés

SAS IFEX
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE
Une équipe compétente et autonome à votre écoute
Le spécialiste reconnu de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale depuis 1984
Comptabilité – fiscalité – social
Juridique – Prévisionnel – Aide à la création
18, rue Dagorno 75012 Paris
Tél : 01.46.28.88.00 Fax : 01.46.28.03.33
Email : cabinet.ifex@ifex.fr / alain.botbol@ifex.fr / stephane.benharrous@ifex.fr
Société Inscrite au Tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris-IDF

RH

Bulletin de paie : nouvelle mention obligatoire !

Dès le 1er juillet, le bulletin de paie des salariés devra comporter une nouvelle mention : le montant net social. Ce dernier sera inscrit au-dessus du montant net à payer avant impôt sur le revenu. Il correspond au revenu net après déduction de l'ensemble des prélèvements sociaux obligatoires.

Cette nouvelle réglementation a pour objectif de faciliter la déclaration et la compréhension par les usagers (déclarants, bénéficiaires ou encore chargés d'attribuer les aides) de la ressource ou rémunération prise en compte pour le calcul de leurs prestations sociales. À terme, il a pour vocation de devenir le montant de référence pour le calcul des différentes prestations sociales.

Arrêté JORF n°0032 du 7 février 2023



Nouveau congé en cas de maladie chronique grave d'un enfant

Depuis le 30 mars 2023, le salarié bénéficie d'un nouveau congé lorsqu'il apprend que son enfant est atteint d'une pathologie chronique nécessitant un apprentissage thérapeutique.

Cela concerne certaines affections de longues durée, les maladies rares ou les allergies sévères fixées par Décret. Ce congé spécifique a une durée de 2 jours minimum (plus si un accord collectif le prévoit).

Pour rappel, un congé équivalent existe depuis le 19 décembre 2021 en cas d'annonce de cancer chez l'enfant.

Décret 2023-215 du 27 mars 2023, JO du 29

RH

Jobs d'été : quelles sont les conditions pour recruter ?

L'arrivée de l'été va sonner le démarrage des jobs d'été pour de nombreux jeunes travailleurs. Même s'ils sont temporaires, ces emplois sont soumis au droit du travail que nul employeur ne peut ignorer.

Quel est l'âge minimum pour travailler et pour quelle rémunération ?

- Entre 14 et 17 ans : avoir un accord écrit des représentants légaux, ne pas travailler plus de 35h par semaine, pas plus de 7h par jour, rémunération de 80 % du Smic minimum, travail de nuit interdit
- Entre 17 et 18 ans : avoir un accord écrit des représentants légaux, ne pas travailler plus de 35h par semaine, pas plus de 7h par jour, rémunération de 90 % du Smic minimum, travail de nuit interdit
- Plus de 18 ans : la rémunération doit au moins être égal au Smic.

Comme pour n'importe quel salarié, le salaire doit être versé chaque mois, accompagné d'un bulletin de paie.

Quel contrat de travail ?

Les jobs d'été sont généralement régis par des contrats à durée déterminée (CDD). Ils peuvent prendre aussi la forme d'un contrat saisonnier ou d'un contrat de travail temporaire (ou intérimaire).



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION///

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, Barillon, Eury, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • **Siège social :** 7, quai d'Anjou, 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.sp-boulangerieparis.fr • **Directeur de la publication :** Franck Thomasse • **Responsable de la rédaction :** Franck Thomasse **Régie éditoriale :** S.E.P.D.B.P. • **Conception et réalisation :** Grafikmente • **Rédaction :** Matthieu Aussudre, Adeline Chazelle, Pierre Dauge, France Delory, Nicolas Marnay • **Crédits photos :** ©François Dumoulin – Signe Ascendant ©La Boulangerie Française, ©Matthieu Aussudre, ©France Delory, ©Frédéric Vielcanet, ©Shutterstock • **Impression :** ITF Imprimeurs • **Publicité au journal :** S.E.P.D.B.P, Tél. : 01 43 25 58 58 • **Gestion abonnements :** 7 quai d'Anjou, 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • **Abonnement annuel :** 53 € TTC - Prix au numéro : 6€.

PRATIQUE

3006, le numéro unique des CMA

Pour toujours mieux vous accompagner et vous simplifier la vie, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat lancent un numéro unique dédié à la création d'entreprise et à l'accompagnement aux formalités.

Le réseau des CMA évolue et propose aux créateurs d'entreprise un numéro vert unique pour joindre leur CMA facilement partout en France.

Ce numéro gratuit est accessible à tous les artisans et porteurs de projet souhaitant des conseils personnalisés, des formations adaptées aux besoins des artisans, un accompagnement aux formalités… afin de se lancer dans les meilleures conditions possibles et ce, dans toutes les étapes de leur projet, de l'idée à l'immatriculation de leur entreprise en passant par l'élaboration d'un business plan.

3006 Service & appel gratuits

Une équipe dynamique au service des
artisans boulangers-pâtissiers

experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !
Marges Mensuelles, Social, Création, Prévisionnel,
Financement, Comptabilité, Conseil Fiscal

M. Daniel MROCZKO
Expert-comptable – Commissaire aux comptes

Tel.: 01.42.25.01.40 • contact@expertsetassocies.com
89, rue la Boétie – 75008 PARIS

SARL au capital de 1.000.000 € inscrite au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de PARIS

CHD®
Marque d'Expertise

CHD NGC NEMOURS
ZAC Le Clos Saint-Jean
Saint-Pierre-lès-Nemours BP 524
77 794 NEMOURS Cedex
Tél. 01 64 45 54 60

CHD NGC accompagne l'entreprise et **le dirigeant boulanger pâtissier** depuis plus de 50 ans. Notre équipe a rejoint les 700 collaborateurs de **CHD Marque d'Expertise.** Nous disposons désormais de nouveaux outils et de compétences supplémentaires utiles à votre métier.

Conseils et accompagnement • Paie et gestion sociale • Comptabilité
Droit du travail • Relations financières • Droit des sociétés

nemours@groupechd.fr | groupechd.fr |

RH

Le CDD multi-remplacement

Disparu fin 2002, le CDD « multi-remplacement » fait son retour et s'ouvre à de nouveaux secteurs d'activités dont la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Ce contrat doit être conclu par écrit et contenir certaines mentions obligatoires (nom et qualification professionnelle du ou des salariés remplacés) au risque d'être requalifié par les tribunaux de CDI.

Il peut être mis en place pour remplacer un ou plusieurs salariés absents soit simultanément, soit successivement. (Exemple : un seul CDD multi-remplacement pour remplacer l'ensemble de l'équipe de vente qui sera en vacances simultanément du 1er juillet au 31 août).

À noter que cette souplesse dans la gestion des CDD ne peut avoir ni pour objet ni pour effet de pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale et permanente de l'entreprise.

Ce dispositif est prévu pour une durée de deux ans jusqu'au 13 avril 2025.

À savoir :
Si vous avez un CDD de remplacement en cours depuis le 13 avril 2023, vous pouvez le transformer en CDD multi-remplacement en signant un avenant au contrat avec votre salarié.

Décret 2023-263 du 12 avril 2023, JO du 13



KL AVOCATS
Carine KALFON
Elvire MARTINACHE
• AVOCATS À LA COUR
Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)
Droit pénal du Travail
Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients
67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS
Tél. : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

PIERRE SILVE
AVOCATS
VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM
4 rue de Logelbach
75017 Paris
Tel : 01 45 00 53 03
01 85 08 02 70
contact@pierresilve-avocats.fr
CESSION D'ENTREPRISES
BAUX COMMERCIAUX
CONTENTIEUX COMMERCIAUX
DROIT DU TRAVAIL
DROIT DE LA FAMILLE

MAY AUDIT & CONSEIL
Société d'Avocats spécialisée au service des artisans boulangers-pâtissiers
BERTRAND MAY
AVOCAT AU BARREAU DE CHARTRES
Spécialiste en Droit des Sociétés
Spécialiste en Droit Commercial
CORINNE TORUS
Docteur en Droit
AVOCAT AU BARREAU DE PARIS
18, rue de la Poêle Percée – CS 20146 – 28008 CHARTRES Cedex
Tél. : 02 37 18 05 50 ; Fax : 02 37 36 24 52
26, rue de Sévigné – 75004 PARIS

SHUBERT COLLIN
AVOCATS - LAWYERS
CHARLES-HENRI DE SAINT-JULIEN
Fiscal - Droit des affaires
BLANDINE DUTILLOY
Social
CONSEIL FISCAL, CONSEIL SOCIAL, DROIT DES AFFAIRES
SHUBERT COLLIN ASSOCIES
98, boulevard Malesherbes - 75017 Paris
T. + 33 1 53 83 73 63 - F. +33 1 40 76 01 44
firm@shubertcollin.com - www.shubertcollin.com

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.
SAS D'EXPERTISE COMPTABLE ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES
sodraco
La maîtrise de l'expertise comptable
Jean-Marc SOUVESTRE
Marc TAÏEB
DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT
83 avenue Simon Bolivar - 75019 PARIS
T.01 44 52 52 52 - F.01 44 52 52 50
sodraco@wanadoo.fr - www.sodraco-expertise.com

AARPI LEBOUCHER
Avocats
Sylvie GOLDGRAB
s.goldgrab@orange.fr
Jean-Dominique LEBOUCHER
jdleboucher@orange.fr
82, rue de Rivoli 75004 Paris
Tél. : 01 42 71 12 08
Fax : 01 42 71 10 78
Droit du travail, droit de la famille, baux commerciaux et d'habitation, cession de fonds, procédures collectives, droit pénal des affaires, droit immobilier.

MISES EN GÉRANCE

Loueur / Gérant	Locataire	Adresse	Date de début
SAS LES DELICES D'AMBROISE Philippe RODRIGUES FRANCO	SARL SAINT AMBROISE Rodolphe LANDEMAINE	90, boulevard Voltaire 75011 PARIS	01/05/2023
SARL ARLO Frédéric COMYN	SAS LY ASSOCIES Lukasz KUCHARSKI	8 avenue Félix Faure 75015 PARIS	01/02/2023
SARL MILLE ET UNE GOURMANDISES Léïla M'CHIRI	SASU BOULANGERIE OURIDA Moktar BAYOULI	32, rue de Belleville 75020 PARIS	01/09/2022
André ERNOULT	SAS M.A. Majdi ACHACH	90, rue Sadi Carnot 92170 VANVES	01/09/2022

FINS DE GÉRANCE

Loueur / Gérant	Locataire	Adresse	Date de début	Date de fin
SARL ARLO Frédéric COMYN	SAS NOISETTE Anthony HOMBECQ	8 avenue Félix Faure 75015 PARIS	01/10/2020	14/12/2022
SARL MB Sabir BADOURDIN	SAS LES DELICES DE FRESNES Sohel AMJOD ALI	2, rue du Docteur Charcot 94260 FRESNES	01/04/2021	24/03/2023

VENTES

Vendeur	Acquéreur	Jouissance	Adresse	Nom du cabinet
SAS LE PAIN DE LA MICHODIERE Jorge CASTANHEIRA BRANDAO	SARL THE LITT LE MICHES	27/04/2023	14, rue de la Michodière 75002 PARIS	Cabinet Les Associés Maître Laurent VERDIER 7, rue de Louvre 75001 PARIS
Régis ROGER	SAS PHENIX D OR	01/05/2023	45, boulevard de Reuilly 75012 PARIS	Cabinet Les Associés Maître Laurent VERDIER 7, rue de Louvre 75001 PARIS
Yann EVRARD	SAS ABRAHAM & FILS Meyer NIZARD	17/04/2023	120, avenue de Villiers 75017 PARIS	Cabinet BOULLIER SA 33, rue des Petits Champs 75001 PARIS
SARL BOULANGERIE NEY Omar MOSTACH	SARL LA BELLE EPOQUE Mohamed LETAIEF	13/03/2023	138, boulevard Ney 75018 PARIS	Cabinet Durand-Conchez Maître François RAUD 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SAS BOULANGERIE MEYNADIER Christophe BURY	SAS BOULANGERIE BULLE Jules NEYERS	03/04/2023	1, rue Meynadier 75019 PARIS	CABINET SCP GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS
Alain YHUEL	SARL ATELIER FARGO David STATARI	07/03/2023	116, avenue Gambetta 75020 PARIS	Maître Didier BERHAULT 374, rue de Vaugirard 75015 PARIS
SARL R & R Ridha et Mustapha RABHI et EZZEDINE	SAS LE FOURNIL D'ANTONY Ali BELAZRAG	21/03/2023	60, avenue du Président Kennedy 92160 ANTONY	CABINET CHM PLUS Maître Nadia ANDRE 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL OUNISSI Ridha OUNISSI	SAS LES SAVEURS DU PAIN Amor BENSAID	13/10/2022	213, avenue d'Argenteuil 92270 BOIS COLOMBES	CABINET SARCUS & ASSOCIES 66, rue de Miromesnil 75006 PARIS

Pierre GARCIA-DUBOIS
• AVOCAT À LA COUR

Contentieux
Baux commerciaux
Vente de fonds de commerce

37, avenue Duquesne 75007 PARIS
Tél : 06.71.13.71.57 – 01.40.62.96.71
p.garcia-dubois@orange.fr

CABINET DURAND CONCHEZ
Avocats à la cour
François RAUD - Agnès BAUVIN

• Vente de fonds de commerce et de sociétés
• Baux commerciaux (rédaction, négociation et contentieux)
• Droit du travail (conseil et contentieux)
• Contentieux

6, rue Anatole de la Forge, 75017 Paris
Tél : 01.46.22.70.30 - avocats@durand-conchez.com

VENTES

Vendeur	Acquéreur	Jouissance	Adresse	Nom du cabinet
SARL BOULANGERIE PATISSERIE DU PARC Brahim BOUJDI	SAS MAISON KHATER Abdellaziz KHATER	14/04/2023	5bis, Place du Président Mitterrand 92110 CLICHY LA GARENNE	Maître Mane Abdou DIOP 11, boulevard de Sébastopol 75001 PARIS
SARL FOURNIL DU STADE Saïd ALOUACH	SAS LE PETIT PALAIS DU STADE Hassan AIT SALEM	01/04/2023	1, avenue Jean Jaurès 92700 COLOMBES	SCP VENEZIA 130, avenue Charles de Gaulle 92200 NEUILLY SUR SEINE
Lionel DEPREZ	SARL MAISON SCHLAEPFER Eric SCHLAEPFER	21/04/2023	2, avenue Edouard Belin 92500 RUEIL MALMAISON	Cabinet BOULLIER SA 33, rue des Petits Champs 75001 PARIS
SASU BOULANGERIE AUX DELICES Lassaad BETTAIEB	SAS LA MEULE DU MEUNIER Mohand SEHRANE	10/03/2023	24, boulevard de Strasbourg 93600 AULNAY SOUS BOIS	Maître Ahmed MAALEJ 94, avenue Kléber 75116 PARIS
SAS LE FOURNIL D'ELYES Noureddine BAROUDI	SASU MAISON KHATER Abdellah KHATER	04/03/2023	49, avenue Paul Vaillant Couturier 93120 LA COURNEUVE	Cabinet Durand-Conchez Maître François RAUD 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL EL AMAN Lahcen ES SEGHYR	SARL EL AMAL El Hassane BELLOUCHE	01/03/2023	42, rue St Denis 93400 SAINT OUEN	Maître Akil HOUSSAIN 42, rue Saint Denis 93400 SAINT OUEN
SARL SOLEIL DU SUD Abdelbaset SAADAOUI	SAS LE FOURNIL D ABLON El Hassan LAAGUIR	01/03/2023	25, rue du Bac 94480 ABLON SUR SEINE	CABINET CHM PLUS Maître Nadia ANDRE 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SAS SHKOP PARIS Cléa DOSNE - Clé	SARL MAISON DES GOURMANDISES	20/04/2023	48, quai des Carrières 94220 CHARENTON LE PONT	
SASU AU FIL DU PAIN Abdelhak RAMDANI	SAS LE FOURNIL DE BARBUSSE Mohamed AOUNI	29/03/2023	42, rue Henri Barbusse 94450 LIMEIL BREVANNES	
SARL BJT Bernard TOURNIER	SAS MAISON KHALFET	19/01/2022	17, avenue de la République 94700 MAISONS ALFORT	Maître Sophie TCHERNIAVSKY 9, rue des Champs Corbilly 94700 MAISONS ALFORT
SARL ESPACE GOURMANDISES Hassan AOUBY	SAS ABDIMI Khalid ABDIMI	01/04/2019	2, rue Thimonnier 94190 VILLENEUVE ST GEORGES	

CABINET HUCHET DEMORGE
LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE
Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle T.0537 – R.C. Paris B572 196 095
autre secteur d'activité : hôtellerie
59, avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11
INFO@HUCHET-DEMORGE.COM WWW.HUCHET-DEMORGE.FR @HUCHET-DEMORGE @CABINET HUCHET-DEMORGE


Vendre des boulangeries est notre métier
alc-consultants.fr
ALC CONSULTANTS
Depuis 1994
17, avenue Trudaine - 75009 Paris
Tél. 01 42 80 96 14
contact@alc-consultants.fr

COMMERCES
VENTE DE FONDS DE COMMERCE
Spécialiste :
Boulangerie - Patisserie
contact@b-commerces.fr
b-commerces.fr
02 35 05 31 27
SASU B.Commerces & Entreprises au capital de 5 000€ - Carte professionnelle n°CPI 7606 2017 0000 17778 délivrée par la CCI Seine Mer Normandie. Garantie financière 110 000€ - SOCAF - 26 Avenue de Suffren 75015 PARIS - RCS Rouen 827 956 913

G&A Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI • ANNE BOUCHARA
AVOCATS
Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37
contact@grisoni-associes.com
38 rue Beaujon • 75008 PARIS
Métro / RER : Charles-de-Gaulle-Etoile

L'ACADÉMIE
l'école des MOULINS FAMILIAUX

DÉCOUVREZ
LE PROGRAMME
2023 de
L'ACADÉMIE
l'école des MOULINS FAMILIAUX

ET INSCRIVEZ-VOUS
DIRECTEMENT EN LIGNE SUR

www.academiedesmoulins.com

LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

MOULINS DE CHARS
FARINE D'EXCEPTION DEPUIS 1903

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

MOULIN PAUL DUPUIS
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE

MOULINS DE BRASSEUIL
LE MEUNIER NATURE








GOÛT

Les passionnés du goût

D'ORIGINE PROTÉGÉE

AOP
BEURRE CHARENTES-POITOU

GS&CO - RC Nantes B 814 612 750 - © Paul Stefanaggi - Tara Devoud - Shutterstock

Le Beurre Charentes-Poitou AOP est le 1er beurre français labellisé AOP.
Depuis 1979, cette certification officielle est le gage incontestable d'une origine géographique précise et d'un savoir-faire unique, au service de la qualité assurée par un Cahier des Charges spécifique.



UN GOÛT SUBLIMÉ

Le Beurre Charentes-Poitou AOP se distingue depuis toujours par son subtil goût de noisette. Pour vous garantir **ce goût unique, validé par des tests organoleptiques,** notre production est 100% contrôlée et certifiée avec plus de 300 000 contrôles par an.

La fabrication exige plus de **16h de maturation biologique, zéro additif, aucun conservateur ni colorant.** C'est pour cela que notre beurre est la référence des professionnels (restaurateurs, boulangers, pâtissiers...).

SIGNE OFFICIEL DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

aop-beurre-charentes-poitou.fr