

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°488

Cotisations sociales 2024

Trophée de la Pâtisserie
du Grand Paris

FÉVRIER 2024

ACHETER, VENDRE OU
CRÉER UNE BOULANGERIE
EST UNE GRANDE ÉTAPE
POUR UN ARTISAN

Une équipe dédiée en Île-de-France

pour assurer un accompagnement personnalisé
à chaque Artisan Boulanger :

Transactions,
financements
et conseil financier

Commerce

Point de vente

Technique



CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS D'INFORMATIONS :

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

06 78 78 07 55

Profession

Portrait : Domitille Flichy, Farinez'vous
4-5

Actualités

Sirha Européen : Présenter le Syndicat et ses différents services

6-7

NOUVEAU Règlement : Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2024

8-9

Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

10-12

RSE : Un guide pour aider les artisans dans leur transition écologique

13

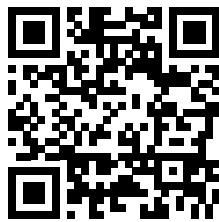
Règlement : Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2024

14-15

Dossier

Cotisations sociales 2024

16-20



Suivez-nous



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



Juridique

Refus de CDI après un CDD : une nouvelle procédure depuis le 1^{er} janvier 2024

21

Guichet unique : une nouvelle procédure dérogatoire

22

Embauche de travailleurs étrangers : contributions des employeurs

23

Rénumération : Évolution de la prime de partage de la valeur

24

Pôle emploi devient France Travail

25



Transactions

Ventes 75/94

26

LE CHIFFRE DU MOIS

27 %

des apprentis sortants travaillent chez l'employeur où ils ont effectué leur apprentissage.

Chiffres Dares 2023



Beaucuit

L'un des noms vulgaires du sarrasin. Altération de l'anglais *buckweat*, qu'on prononce *beukwit* ; il vient de l'allemand *beuchweizen*. Blé sarrasin, littéralement, faine-froment, à cause de la ressemblance du grain de sarrasin avec une petite faine.

T. Pavie, Revue des Deux-Mondes, 15 juin 1864



Domitille Flichy



Farinez'vous – 19 rue du Château des Rentiers, 75013 Paris

Farinez'vous, une boulangerie pas comme les autres

À l'heure où tout le monde parle de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), certains ont fait le choix depuis longtemps de mettre en pratique des valeurs humanistes.

Objectif : favoriser l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi en les formant aux métiers de la boulangerie. Entretien inspirant avec Domitille Flichy, fondatrice d'un concept qui a vu le jour en 2009 et qui fait du bien à tous.

D'où vient l'idée de votre concept ?

Je ne viens pas du monde de la boulangerie : j'ai fait du droit et de la sociologie. Ce qui m'intéressait était de mener des projets autour de l'insertion professionnelle. C'est ce que j'ai fait dans la fonction publique territoriale, et j'ai eu l'idée de la boulangerie comme support pour l'insertion. Je n'aurais pas créé de boulangerie classique, ne venant pas de ce milieu. Évidemment, j'aimais beaucoup le pain, un produit qui m'a beaucoup manqué quand j'ai vécu aux États-Unis, encore plus que le fromage alors que je suis Normande.

En quoi votre entreprise est-elle particulière ?

Nous sommes une entreprise d'insertion créée il y a 15 ans. Pour moi, l'entreprise à mission doit avoir un objectif social avec du professionnalisme, des objectifs... et une activité économique qui n'est pas qu'une excuse. Il est difficile de trouver l'équilibre entre l'engagement sociétal et l'aspect financier : si on est trop dans le business, on ne fait pas de projet social, et si on bascule trop dans le social, notre modèle économique ne tient pas.

Quels sont vos leviers pour progresser ?

Le montage financier est plus complexe que pour une boulangerie classique mais nous a permis d'obtenir des fonds de partenaires, même si j'y ai mis de l'argent aussi. Au quotidien, on travaille beaucoup sur l'humain (cela fait partie de notre objet social), ce qui procure un vrai gain pour l'équipe. Même avec des personnes fragiles, qui connaissent des difficultés, on a un taux d'absentéisme hyper bas. C'est très positif.



Combien avez-vous de boutiques ?

On a maintenant trois boutiques, ce qui nous a aidés à franchir une étape en termes d'économie d'échelle. En plus, cela offre aux membres de l'équipe la possibilité de changer de lieu et de se voir. Et c'est beaucoup plus facile : avec un plus grand nombre de personnes, je peux mieux gérer les emplois du temps et mon travail. Les équipes sont motivées mais on travaille beaucoup sur le management.

Trois boulangeries, c'était votre idée de départ ?

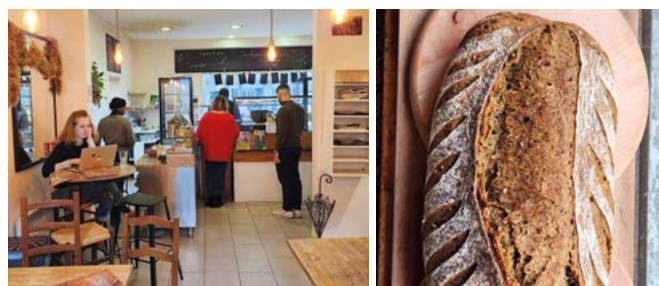
Au début, on se disait que si on arrivait à en monter une, ce serait déjà pas mal ! La deuxième a été créée pour augmenter le nombre de boulangers en formation, et pour une économie d'échelle. Mon poste n'était pas tenable : 35 heures de vente plus le travail administratif. Sur une seule boutique, avec un chiffre d'affaires un peu en dessous de 400 000 €, ce n'était pas jouable. L'idée de la structure où le gérant fait tout ne me faisait pas du tout envie.



Et la troisième structure ?

On avait 10 postes et les personnes en formation restaient 1 à 2 ans, ce qui représentait peu de personnes accompagnées. Les référents sociaux, les assistances sociales, avaient beaucoup de demandes, et les boulangers installés, de grands besoins de recruter. On est l'échelon entre les parties prenantes. C'est ainsi qu'est venue l'idée d'un autre modèle : l'école. La troisième boulangerie, c'est donc tout simplement une école !

Côté rentabilité, on a travaillé avec HEC. Côté pédagogie, c'est intéressant car les stagiaires voient leurs produits mis en vente tout juste sortis du four. C'est valorisant et prouve qu'on ne fait pas le boulot uniquement pour se faire plaisir mais aussi pour une finalité. Et pour le personnel de vente, c'est important aussi de voir la production et les étapes de fabrication.



Depuis quand existe l'école ?

On a commencé hors les murs en janvier 2021 et on démarre notre 2^e session de vente/snacking en ce début 2024. En boulangerie, on a formé et accompagné une quarantaine de personnes en 2023. L'objectif n'étant pas de les recruter dans mes boulangeries mais de leur servir de tremplin pour un poste chez mes confrères ou consœurs. On répond à un besoin qui est de former des personnes éloignées de l'emploi sans qualification, et qui ne peuvent pas, dans un premier temps, faire appel aux solutions existantes.

Pour entrer en boulangerie, la première marche, c'est le CAP. Nous, on essaie d'être le chaînon qui protège les personnes qu'elles soient en situation de pauvreté, d'exclusion et parfois d'immigration. On explique qu'en passant chez nous, ces candidats ont un minimum de connaissances : ils ont fait du pain, du façonnage, ils savent se comporter dans un fournil. L'idée est de faire en sorte qu'ils soient au moins une aide pour le boulanger en manque d'employés. On travaille le métier et notamment le savoir-être avec de l'improvisation théâtrale par exemple.

Sur les 40 personnes de l'année dernière, quel est votre bilan ?

Le pourcentage de femmes ne dépasse pas les 10-15 % en production. 55 % des stagiaires ont moins de 30 ans. On a quelques personnes qui ont plus de 50 ans, moins demandées en boulangerie alors que la direction du travail tient à les prioriser. Et beaucoup sont des migrants réfugiés.

La langue est-elle une barrière ?

En tant qu'aide boulanger, la langue n'est pas un problème. On avait quelques craintes en termes de transmission de consignes mais tous les stagiaires ont des smartphones avec des traducteurs. La langue ne doit pas être un frein. Pour preuve, une personne sans aucune connaissance du français, pour laquelle on s'inquiétait de savoir si elle comprenait les cours, représente une des plus belles réussites avec une embauche en CDI à la fin de la formation et la responsabilité d'un fournil 2 ans après !

Certains profils semblent vous avoir marqué plus que d'autres...

À l'école, on a intégré un berger, arrivé en France sans avoir jamais travaillé en conditions d'entreprise. Si on l'avait testé à l'entrée dans l'école, dans le but de vérifier un minimum de niveau, on ne l'aurait pas pris. Les 2 mois de formation à l'école ne lui avaient pas suffi, il était très lent, avec beaucoup de problèmes par ailleurs mais on l'a embauché sur un poste d'insertion. Depuis, il a passé son CAP, il est en entreprise et ça se passe très bien.

Quels sont vos prochains objectifs ?

Une meilleure visibilité de l'école pour attirer les futurs talents dans les métiers de la boulangerie en souffrance, passer un braquet supérieur dans la transition écologique et bien sûr trouver les financements pour plus tard !

Et si vous aviez une baguette magique... ?

Le changement climatique me terrifie... La loi sur l'immigration est quelque chose d'aberrant... Donc je dirais qu'avec cette baguette magique, on pourrait chasser quelques nuages pour que le futur soit un peu plus beau, un peu plus bleu.

Pour en savoir plus : <https://www.farinez-vous.com/>

Les photos ont été prises au 19 rue du Château des Rentiers, 75013 Paris.

Les deux autres adresses de Farinez'vous sont :
9, bis rue Villiot, Paris 12^e
74, rue Clisson, Paris 13^e

Farinez'vous en chiffres

1 école qui vise l'organisation de **5 sessions** sur l'année, avec **7 à 12 personnes** par session

20 personnes dans l'équipe, dont **9 permanents** et **11 en poste d'insertion**

800 000 € de CA global pour les **3 boulangeries**

Portrait chinois

Si Domitille était...

- **un plat** : un sandwich au fromage confectionné avec du pain de seigle
- **une célébrité** : une danseuse, Marie-Claude Pietragalla
- **une ville** : Coutance
- **un animal** : une libellule
- **un produit de la boulangerie** : un pain complet, le nôtre est très bon
- **une pâtisserie** : un Paris-Brest





Sirha Européen 2024

Présenter le Syndicat et ses différents services

Du 21 au 24 janvier se tenait le salon Sirha Européen au Parc des Expositions - Porte de Versailles. Ce rendez-vous incontournable des professionnels de la boulangerie-pâtisserie a réuni cette année plus de 32 000 visiteurs. Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris était parmi les 534 exposants, et proposait pour la première fois plusieurs animations !



Un syndicat aux multiples compétences

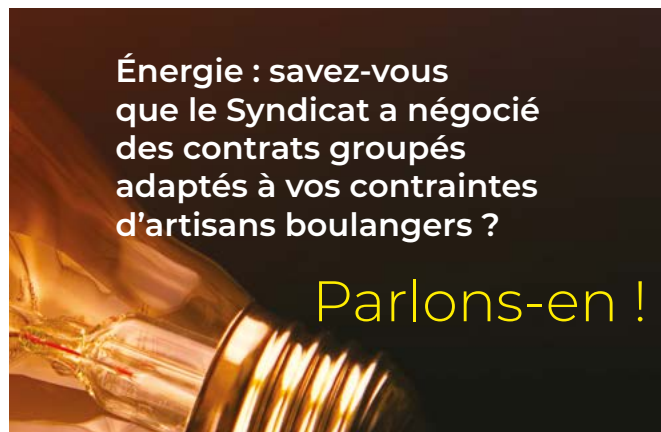
À quelques encablures des épreuves de la Coupe du monde de boulangerie et juste à côté du grand stand de la Confédération Nationale des Boulangers-Pâtisseries, les Boulangers du Grand Paris affichent une présence plus que légitime, à la rencontre des adhérents et futurs adhérents. « Cette année, nous avons axé notre communication sur l'univers syndical des boulangers du Grand Paris, composé

du Syndicat, bien sûr, mais aussi du service de santé au travail (SISTBP) et de la SOVERIAL, explique Sébastien Doley, secrétaire général. Nos équipes présentent l'ensemble de nos services et supports proposés ».

En toile de fond, un thème majeur : la crise énergétique ! Depuis juin 2023, le Syndicat a mis en place des achats groupés auprès de deux fournisseurs, Engie et Synelva pour aider ses adhérents à y faire face. Une centaine d'artisans ont pu déjà en bénéficier, et ainsi voir considérablement baisser leurs factures d'énergie.

Énergie : savez-vous que le Syndicat a négocié des contrats groupés adaptés à vos contraintes d'artisans boulangers ?

Parlons-en !



Sensibiliser au risque routier et à l'asthme à la farine

Le médecin du travail, Dr Karim Takhi, du SISTBP, était également présent sur le stand pour faire de la prévention sur les risques psycho-sociaux, les allergènes et la conduite en état d'ivresse ou sous l'emprise de stupéfiants. Un mini-parcours avait notamment été installé sur le stand afin de mettre les visiteurs dans des circonstances d'ivresse ou d'usage de drogues grâce à des lunettes floutant considérablement la vue. Résultat : impossible de finir le parcours sans renverser un plot ou sans sortir de la route imposée !



Autre dispositif : l'examen de spirométrie pour calculer le débit de l'air expulsé lors d'une expiration et la quantité d'air contenue dans les poumons. Le but étant de détecter, par exemple, un asthme à la farine, problème de santé très courant dans les fournils avec cet allergène puissant. « Il y a un grand risque de développer de l'asthme en boulangerie. Les conséquences pour un professionnel peuvent être graves, il faut parfois arrêter le métier et se réorienter. Si on s'y prend à temps, il existe des traitements, certes, mais il est quand même conseillé de changer d'orientation, car une fois que l'asthme est là, il ne fera qu'augmenter dans un milieu tel que le fournil », alerte le Dr Takhi.



Aider les boulangers sur la réglementation

Enfin, Olivier Abafour, formateur en réglementation hygiène et risques professionnels, était lui aussi présent sur le stand pour représenter la Soverial. Il y a présenté toute la palette de ses compétences au service des entreprises, proposant des solutions à la fois efficaces et peu coûteuses dans trois domaines : code du travail, hygiène et inspection du matériel.



Il en a profité pour promouvoir le « Kit Hygiène », un document destiné à tous les artisans boulangers, compilant un condensé d'informations telles que les points de contrôle à effectuer, les obligations dont les affichages obligatoires... fournies par le Syndicat !



Retrouvez le Kit Hygiène dans votre espace adhérent de notre nouveau site internet www.boulangersdugrandparis.com, rubrique Prévention des Risques.



Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2024

Jeudi 14 mars 2024



**Dépôt le jeudi 14 mars 2024
entre 10h et 12h** au Syndicat Patronal
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris,
7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

**Date limite d'inscription :
vendredi 8 mars 2024 à 17h**

Catégorie Chefs d'entreprise :
Un lot de 9 sandwiches de taille individuelle
(3 sandwiches viande identiques,
3 sandwiches poisson identiques,
3 sandwiches végétal identiques) par entreprise.

Catégorie Apprentis : Un lot de 3 sandwiches
viande identiques de taille individuelle
par candidat.

Aucune inscription sur place le jour du concours

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 1^{er} concours du meilleur sandwich du Grand Paris le jeudi 14 mars 2024 dans les locaux du Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat patronal des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier 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 fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le vendredi 8 mars 2024 à 17h. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 8 mars avant 17h).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou

www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du vendredi 8 mars 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'Association L'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation des sandwiches.

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

Remise des prix :
vendredi 15 mars 2024 à 15h au Syndicat

Article 4

Les concurrents Catégorie Chefs d'entreprise devront déposer ou faire déposer un lot de 9 sandwiches de taille individuelle (3 sandwiches viande identiques, 3 sandwiches poisson identiques, 3 sandwiches végétal identiques) présentés dans un emballage anonyme sans décor ni inscription (boite NEUTRE/sachet NEUTRE). Tout lot de sandwiches qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Les concurrents Catégorie Apprentis devront déposer ou faire déposer un lot de 3 sandwiches viande identiques de taille individuelle présentés dans un emballage anonyme sans décor ni inscription (boite NEUTRE/sachet NEUTRE). Tout lot de sandwiches qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 10h et 12h, au-delà de ces horaires, aucun lot de sandwiches ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de sandwiches une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom et prénom du chef d'entreprise, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

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 sandwiches 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 jusqu'au 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.

Les chefs d'entreprise ou gérants possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de sandwiches 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

Les sandwiches devront présenter les caractéristiques suivantes :

- Chaque sandwich est composé de 120g de pain maximum.
- Le poids total de chaque sandwich est de 220g maximum.
- Ne pas avoir de distinction nominative.



PARTENAIRE OFFICIEL

Grille de notation :

Aspect général	20 points
Qualité du pain et mâche	20 points
Arômes et goût	20 points
Équilibre des textures	20 points
Praticité à la consommation	20 points
Total	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des sandwiches 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 13h, les sandwiches 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 sandwiches 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 qui établira le classement des numéros gagnants.

Il dévoilera ainsi 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 consacra la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2024) 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, chef d'entreprise ou gérant, du concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2024 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

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

Catégorie Chefs d'entreprise : Au gagnant sera remis une vitrophanie « lauriers » pour sa vitrine. Il sera le candidat qui représentera le Grand Paris au concours national du sandwich qui se déroulera le jeudi 16 mai 2024 à Paris.

Les dix premiers classés Chefs d'entreprise et les trois premiers classés Apprentis recevront un diplôme, une coupe d'une valeur maximale de 14 € et des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis) et LinkedIn [@boulangersdugrandparis](https://www.linkedin.com/company/boulangersdugrandparis).

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 entraîne 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 : vendredi 8 mars 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Association Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du vendredi 8 mars 2024.**
- **NOUVEAUTÉ ! Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement :**
<https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie :

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile du chef d'entreprise :

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



Trophée de la pâtisserie du Grand Paris

Duo tarte au citron et éclair au chocolat, qui l'emporte ?

Un peu de grisaille et de pluie au Quai d'Anjou ? Qu'à cela ne tienne. La bonne humeur est au rendez-vous. Les boulangers-pâtisseries sont chaleureusement accueillis par l'équipe du Syndicat et les membres de l'Épiphanie. Ce 7 février seront donc appréciés des éclairs au chocolat et des tartes au citron non meringuées aux stylés variés, grands classiques de la boulangerie-pâtisserie. Mais aussi les pâtisseries préférées des Français !

Ils sont 76 boulangers-pâtisseries à s'être inscrits à ce Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris et 64 à avoir déposé leurs confections, dont 12 apprentis. Parmi eux, certains avaient déjà participé, à l'instar de la Maison Thevenin (Paris 6^e) : « On réalise tous des tartes au citron et des éclairs très différents, avec notre touche personnelle. La possibilité d'être reconnus par la profession pour la qualité des produits, les savoir-faire, nous motive. »

« Ce qui nous intéresse, c'est de gagner, s'exclame pour sa part Mme Grondeau de la Maison Azalée. On a remporté les 1^{re} et 2^e places du meilleur éclair au chocolat d'Île-de-France, la 2^e place des gâteaux des Hauts-de-Seine... Être jugés, comme aujourd'hui, sur deux pâtisseries différentes est difficile mais apporte tellement de visibilité et d'affluence ! »

Quelle tendance en 2024 ?

Deux possibilités : la version classique ou une proposition plus originale. Encore que... certains choisissent un entre-deux malin : « il faut savoir se mettre au goût du jour, ne pas rester sur ses acquis. La qualité et la montée en gamme des produits, faire du frais et du bon, sont essentiels », insiste-t-on du côté de la maison Thevenin.

Pour d'autres comme la Maison Fondateur, il s'agit d'une première participation : « Installé depuis 2 ans, j'ai un peu plus de temps pour me consacrer aux concours ». Le fait d'être jugé sur deux pâtisseries ne semble lui poser aucun problème : « ce sont des grands classiques. Évidemment, si nous étions audités sur 5 ou 6 pâtisseries différentes, ce ne serait pas la même chose. Avec un éclair au chocolat et une tarte au citron, on est dans le raisonnable. Ce qui compte, c'est de faire propre, bien, avec des bons ingrédients, de la fraîcheur... Pour le reste, au jury de décider ».

Des boulangers-pâtisseries soutenus

Pierre Teixeira tente lui aussi sa chance pour la première fois : « J'ai intégré la boulangerie Lorette en septembre dernier, en tant que chef pâtissier. Je sors d'apprentissage et ils m'ont proposé de participer au concours. C'est une très belle stimulation, avec beaucoup de bienveillance et de soutien. Le conseil de mon patron, Cédric Arzac ? Affirmer les goûts, ne pas être timide : un goût chocolat intense sur l'éclair et une belle acidité sur la tarte au citron. »

Les confections de certains boulangers-pâtisseries sont déposées par leur meunier. « C'est un service que l'on rend à nos clients fidèles, précise M. Sénéchal des Moulins Familiaux. Cela leur permet de se consacrer à leur travail au sein de leur fournil et en boutique, et c'est d'autant plus appréciable en ce moment avec les problèmes de personnel. Quand ils sont bien classés, c'est aussi une belle récompense pour nous. »

L'heure limite de dépôt approche... La présence de l'huissière est là pour garantir les conditions de déroulement du Trophée, dont l'anonymisation des produits est indispensable.

Place à la dégustation

« Côté jury, la sélection ne se fait pas au hasard, précise Adeline Chazelle, responsable de la communication du Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Au premier tour, les jurés sont généralement 6 par table, répartis pour moitié entre professionnels de l'alimentaire et consommateurs. Nous y invitons également nos partenaires. Les deux meilleurs produits de chaque table sont retenus pour le second tour. Le jury final arrive beaucoup plus tard que le premier. Les jurés du second tour n'ont donc rien vu avant, leurs palais sont frais et les tables sont toutes prêtes pour eux. Il s'agit alors



uniquement de professionnels de l'alimentaire en activité et je convie également les 3 derniers gagnants, qui n'ont pas le droit de participer au concours pendant 3 ans ». Un rappel qui n'entache pas la bonne humeur et le plaisir de goûter au travail des artisans.

Une épreuve olympique

Deux jours plus tard, le rendez-vous est de nouveau pris au Syndicat pour dévoiler le classement de ce concours créé il y a 15 ans dans le but de valoriser les produits authentiques de l'artisanat pâtissier. Un objectif qui résonne particulièrement en cette année de Jeux Olympiques, rappelle le président Thomasse : « Des opportunités extraordinaires se présentent devant vous, artisans boulangers ; 15 à 16 millions de touristes vont venir du monde entier pour goûter vos produits, et notamment vos pâtisseries. »

C'est la boulangerie de la République d'Eddy Decouacon (Boulogne-Billancourt), qui remporte la coupe dans la catégorie chefs d'entreprise, devant le Fournil du Château (Vincennes) et la Maison Valeria (Champigny-sur-Marne). Un trio gagnant qui sera sans nul doute dans les starting-blocks cet été !



Découvrez le classement complet en page suivante

Paroles de jurés

« Les boulangers ont besoin d'accompagnement sur la gestion de leur entreprise... On doit leur faciliter le quotidien. Goûter leurs produits sur un concours est important pour nous. C'est compliqué car le jugement peut être négatif alors qu'ils se sont donnés beaucoup de mal. Or, on sait que nos clients qui ont participé et gagné ce type de prix ont des retombées économiques importantes. »

Nicolas Zie Me, Cabinet Opéra & Associés, spécialisé en boulangerie-pâtisserie

« Le niveau de cette édition est très bon, même s'il est frustrant de ne plus goûter les Paris-Brest et les opéras. L'avantage ? On a le palais plus frais avec 2 pâtisseries seulement à juger. À notre table, les avis étaient différents, entre ceux qui aiment l'amertume du citron et les autres. Mais sur l'aspect, nous étions unanimes. En concours, les produits doivent être ceux qu'on retrouvera en boutique, donc plutôt classiques. Souvent, ce qui est original cache quelque chose de non réussi, comme des copeaux sur un glaçage mal réalisé... »

Estelle Habert, directrice régionale de Pavailer

« Spécialisée dans la pâtisserie, j'ai déjà participé à plusieurs concours en tant que jurée. Cela me permet de connaître les tendances, voir comment évoluent le métier et les produits, la technicité ... Aujourd'hui, le niveau est très intéressant, d'autant que nous jugeons le travail de boulangers-pâtisseries et non de pâtisseries. Personnellement, j'aime l'amertume, l'audace du goût. À mon avis, les éclairs étaient un cran en dessous de la qualité des tartes au citron. Les arômes chocolat ont beaucoup manqué. En pâtisserie, tout est question d'harmonie. »

Agathe Saillard, fondatrice de My Little Recettes

Boulangers,
facilitez votre quotidien,
soyez accompagné
toute l'année.

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



Classement Chefs d'entreprise

1	Boulangerie de la République	Eddy DECOUACON	36, route de la Reine 92100 Boulogne-Billancourt
2	Au Fournil du Château	Frédéric ANTUNES	8, avenue du Château 94300 Vincennes
3	Maison Valeria	Olivier MARQUES MONTEZ AIRES	83bis, blvd de Stalingrad 94500 Champigny-sur-Marne
4	Maison Thevenin	Véronique THEVENIN	14, rue Daguerre 75014 Paris
5	Boulangerie B&S Nation	Souad IDREMOUCHE	24, Place de la Nation 75012 Paris
6	Vincent Salur	Vincent SALUR	25, rue de Lourmel 75015 Paris
7	Maison Bergeron	Laurent BERGERON	112, rue Saint-Dominique 75007 Paris
8	Carton Paris	Jean-Michel CARTON	6, boulevard de Denain 75010 Paris
9	Maison Thevenin Buci	Jean-Charles THEVENIN	6, rue de Buci 75006 Paris
10	La Fabrique aux Gourmandises	Lionel BONNAMY	82, rue de l'Amiral Mouchez 75014 Paris

Classement Apprentis

1	Korotoum YATTABARE	CEPROC	GRAINE 118, rue de Bagnolet 75020 Paris
2 ^{ex aequo}	Mohamed BAKHTAOUI	Lycée BELLIARD	JOLIE MICHE 179, avenue de Clichy 75017 Paris
	Anais GUYOT	Lycée BELLIARD	MOULIN DE MAURE COURT 13, rue Maréchal Leclerc 78780 Maurecourt
3	Augustin PEUCELLE	FERRANDI	JEFFREY CAGNES 24, rue des moines 75017 Paris



1^{er} catégorie chefs d'entreprise
Abou Sangaré, chef pâtissier de la boulangerie de la République

« Cette fois, c'est la bonne ! C'est notre 3^e participation et nous avons terminé 10^e l'an dernier. Cette année, on s'est très bien préparé, on a corrigé les éventuels défauts, respecté scrupuleusement nos recettes et on sentait que les produits étaient tops. On goûte systématiquement ce que l'on fait de toute façon. Notre tarte citron était vraiment très bonne, mais c'est aussi ma pâtisserie préférée, je ne sais pas si je suis le plus objectif (rires). »



2^e catégorie chefs d'entreprise
Amine El Basri, chef pâtissier du Fournil du Château

« Je ne pense pas que mon éclair était supérieur à ma tarte au citron, et vice-versa. J'ai mis la même application, usé de la même patience et privilégié les meilleures matières premières pour mes deux gâteaux. J'étais vraiment content du résultat et j'avais un bon feeling lorsque j'ai présenté mes pâtisseries. Une deuxième place, c'est vraiment très encourageant pour le futur. »

Frédéric Antunes

« On est super content, c'est l'aboutissement d'un beau travail. Cela fait peu de temps qu'on travaille ensemble avec Amine, et ça démarre super bien ! »



1^{er} catégorie apprentis
Korotoum Yattabaré

« C'est la première fois que je participe à un concours, je suis vraiment contente de ma première place. Je pense que c'est ma tarte au citron qui a fait la différence, et surtout le gel au yuzu. C'était ma touche personnelle, et le twist qui a dû la distinguer des autres. »

• À gauche, les pâtisseries de la boulangerie de la République ; à droite, celles de Korotoum Yattabaré





Un guide pour aider les artisans dans leur transition écologique

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) a conçu un guide commun aux filières des métiers de bouche qui prodigue des conseils clé-en-main pour mettre en place des bonnes pratiques en faveur de l'écologie.

- « Agir en matière d'eau »
- « Agir en matière d'énergie »
- « Agir en matière d'air et de climat »
- « Agir en matière de déchets et d'emballages »
- « Agir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire »
- « Agir en matière de biodiversité »

Pour une mise en application efficace, le guide répertorie également les aides financières disponibles, les accompagnements (Crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des locaux à usage tertiaire des TPE et des PME, Prime à la conversion d'un véhicule utilitaire léger propre) et les contacts référents dans chaque région de France.

L'objectif principal de cette initiative est multiple :

- sensibiliser les entreprises aux enjeux prioritaires de leur secteur,
- uniformiser dans un document unique les bonnes pratiques, les aides et les contacts utiles en matière de transition écologique.



À télécharger gratuitement en flashant ce code



Agenda

Du 24 février au 3 mars

Salon International de l'Agriculture
Porte de Versailles – Paris

Du 13 au 14 mars

Sandwich & Snack Show
Porte de Versailles – Paris

Jeudi 14 mars

Concours du meilleur sandwich du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 15 mars à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Vendredi 22 mars

Trophée de la meilleure baguette de la Seine-Saint-Denis
Remise des prix le vendredi 29 mars à 19h
Campus des Métiers et de l'Entreprise - Bobigny

Jeudi 4 avril

Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
7 Quai d'Anjou – Paris

Jeudi 25 avril

Concours de la meilleure baguette de Paris
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 7 au 16 mai

Fête du Pain
Parvis Notre-Dame - Paris

Mardi 4 juin

Concours du meilleur flan d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 7 juin à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

BÉCOBAT

Entreprise Générale du Bâtiment
Spécialiste en boulangerie

PLACO • CARRELAGE • FAUX PLAFOND
PANNEAUX DE CHAMBRE FROIDE • PEINTURE
PLOMBERIE • DÉPANNAGE

Christophe COQ

7 rue Louis Blanc
93400 Saint Ouen

Tél. : 01 40 10 05 04

Port. : 06 09 56 17 76

Email : becobat@gmail.com

FOURNILRH

La Première Agence d'Emploi
Spécialiste des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie

Vous recherchez un Boulanger,
un Pâtissier, une Vendeuse
expérimentés

Nous avons la solution pour
votre établissement.

Ne perdez plus de temps
contactez-nous !

Contactez-nous au 06 07 67 31 90
contact@fournilrh.fr | www.fournilrh.fr





Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2024

Vendredi 22 mars 2024



Dépôt le vendredi 22 mars 2024
entre 12h et 14h au Campus des Métiers
et de l'Entreprise.
91-129, rue Edouard Renard 93000 Bobigny.

Date limite d'inscription :
lundi 18 mars 2024 à 17h au siège
du Bureau de l'Amicale des Boulangers du 93,
Boulangerie Les Délices d'Amandine
– 2 rue Francine Fromond – 93260 Les Lilas
ou courrier posté daté du lundi 18 mars 2024.

Possibilité également de s'inscrire sur place
le vendredi 22 mars 2024.

Un lot de 2 baguettes de tradition française
par candidat.

La remise des prix aura lieu au Campus des Métiers
et de l'Entreprise le vendredi 29 mars à 19h.

Pour les candidats effectuant une pré-inscription, ils devront s'en acquitter au plus tard le lundi 18 mars 2024 à 17h au siège du Bureau de l'Amicale des Boulangers du 93, Boulangerie Les Délices d'Amandine – 2 rue Francine Fromond – 93260 Les Lilas ou courrier posté daté du lundi 18 mars 2024, par chèque bancaire libellé à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du 93.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 12h et 14h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes 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. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres de l'Amicale des boulangers du 93 ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de baguettes par établissement. Pour le classement général final, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Avoir une teneur en sel de 1,40g de sel pour 100g de pain soit 17,2g/kg de farine avec un TH de 68% et de 16,4g avec un TH de 60%
- Ne pas être recouvertes de farine

Tout lot de baguettes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office.

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Conformité (poids/longueur)	20 points
Aspect	20 points
Goût et odeur	20 points
Mie et alvéolage	20 points
Total	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des baguettes de tradition française non coupées.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du 93, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 27^e trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis. Il aura lieu le vendredi 22 mars 2024 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé en Seine-Saint-Denis, inscrits au répertoire des métiers, fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels, qu'ils soient adhérents ou non au Syndicat des boulangers du Grand Paris.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis (à partir de la 2^e année) munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à :

- 20€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et effectue une pré-inscription OU si le candidat adhère au Syndicat en même temps que sa pré-inscription
- 30€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et réalise son inscription sur place le jour du concours OU si le candidat adhère au Syndicat en même temps que son inscription
- 50€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat qu'il effectue une pré-inscription ou qu'il réalise son inscription sur place le jour du concours
- Gratuit pour les apprentis

Article 6 : le jury

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

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les baguettes ayant été mise en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2024. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année 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 Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2024 ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée. Les gagnants 2022 et 2023 ne peuvent participer à cette édition.

Le lauréat 2024 sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du 93 le 1^{er} février 2025 au plus tard.

Le gagnant et le 2^e de la catégorie Chefs d'entreprise participeront en mai 2024 au master de la baguette de tradition française qui se déroulera le dimanche 12 mai 2024 lors de la Fête du Pain sous réserve qu'ils soient adhérents au Syndicat des boulangers du Grand Paris au plus tard le 31 avril 2024. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^e concours national de la baguette en mai 2024.

Les listes des 10 lauréats catégorie Chef d'entreprise, des 10 lauréats catégorie Salarié et des 10 lauréats Apprenti seront publiées dans le mensuel de La Boulangerie Française, sur le Facebook [@boulangersparis](#) et sur Instagram [@boulangersdugrandparis](#) et LinkedIn [@boulangersdugrandparis](#). Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 € et chacun des 30 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

La participation au présent concours entraîne 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 d'un mois auprès de l'Amicale des boulangers de la Seine-Saint-Denis resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de RM (obligatoire) :

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 portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

PARTICIPANTS

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Droit d'inscription par participant :

- 20€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et effectue une pré-inscription OU si le candidat adhère au Syndicat en même temps que sa pré-inscription
- 30€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat et réalise son inscription sur place le jour du concours OU si le candidat adhère au Syndicat en même temps que son inscription
- 50€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat qu'il effectue une pré-inscription ou qu'il réalise son inscription sur place le jour du concours
- Gratuit pour les apprentis

Chèque bancaire à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du 93 au plus tard le lundi 18 mars 2024 à 17h au siège du Bureau de l'Amicale des Boulangers du 93, Boulangerie Les Délices d'Amandine – 2 rue Francine Fromond – 93260 Les Lilas ou courrier posté daté du lundi 18 mars 2024.

Cotisations sociales 2024

Ce qui a changé depuis le 1^{er} janvier

Plafond mensuel de la sécurité sociale : **3 864€**

SMIC : **11,65€ de l'heure**

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 ou plus. Pour ces derniers, la base de calcul est le minimum conventionnel applicable dans la mesure où il est supérieur au SMIC.

SMIC horaire de la profession : 11,85€ bruts (lequel est supérieur au SMIC horaire qui s'élève à **11,65€ bruts** depuis le 1^{er} janvier 2024).
(Avenant IDF à la CCN du 9 mai 2023)

Montant du minimum garanti : **4,15€**

Montant de l'indemnité pour frais professionnels : **6,225€ par jour**
(Indemnité prévue par l'article 24 de la Convention Collective Nationale)

Titres-restaurant

À compter du 1^{er} janvier 2024, la contribution patronale finançant les titres-restaurant sera exonérée de cotisations sociales dans la limite de **7,18€**.

Rappel : pour être exonérée de cotisations sociales, la contribution de l'employeur aux titres-restaurant doit être comprise entre **50 % et 60 %** de la valeur du titre. La valeur du titre-restaurant ouvrant droit à l'exonération maximale de **7,18€** sera ainsi comprise entre **11,97€ et 14,36€**.

Accident du travail : **2,11 %**

Pour mémoire, depuis le 1^{er} janvier 2022, la dématérialisation de la notification des taux de cotisation d'accidents du travail/maladies professionnelles (AT/MP) devient obligatoire pour toutes les entreprises, y compris celles de moins de 10 salariés.

Assurance vieillesse de la sécurité sociale :

- **15,45%** sur la rémunération dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale, réparti en **8,55%** pour l'employeur et **6,90%** pour le salarié
- **2,42%** sur la totalité de la rémunération, réparti en **2,02%** pour l'employeur et **0,40%** pour le salarié

Maladie, maternité, invalidité décès de la Sécurité Sociale (Cotisation uniquement patronale) :

- **7%** pour les rémunérations inférieures ou égales à **2,5 SMIC**
- **13%** pour les rémunérations supérieures à **2,5 SMIC**

Assurance chômage : **4,05%** (Cotisation uniquement patronale)

AGS (Assurance Garantie de salaires) : **0,20%**

(L'Association pour la gestion du régime AGS assure aux salariés dont l'employeur est placé en redressement ou en liquidation judiciaires le paiement des sommes qui leur sont dues : salaires, indemnités de licenciement...)

Allocations familiales :

- **3,45%** pour les rémunérations inférieures ou égales à **3,5 SMIC**
- **5,25%** pour les rémunérations supérieures à **3,5 SMIC**

Le taux de cotisations pour le personnel non cadre

- Régime invalidité décès et allocation frais d'obsèques : **0,14%**
- Garantie maintien du salaire : **0,73%**
- Garantie incapacité de travail : **0,22%**
- Régime de l'indemnité de départ en retraite : **0,65%**
- Rente éducation : **0,065%**
- Fonds de péréquation : **0,37%**
- Paritarisme : **0,15%**

La contribution d'équilibre générale (CEG) également due correspond à :

- **2,15%** sur le salaire dans la limite de **3 864€** (Tranche 1) réparti en **1,29%** pour l'employeur et **0,86%** pour le salarié.
- **2,70%** sur le salaire compris entre **3 864€** et **30 912€** (Tranche 2), répartis en **1,62%** pour l'employeur et **1,08%** pour le salarié.

Pour les rémunérations comprises entre **3 864€** et **30 912€**, la **contribution d'équilibre technique (CET)** dont le taux de **0,35%** se répartit en **0,21%** pour l'employeur et **0,14%** pour le salarié.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, les **cotisations salariales de retraite complémentaire des apprentis** (calculées sur le salaire réel de l'apprenti depuis le 1^{er} janvier 2019) sont entièrement prises en charge par l'État y compris celles résultant de l'application d'un taux supérieur au taux obligatoire.

À noter que l'exonération porte sur l'ensemble des cotisations salariales calculées sur la part de la rémunération de l'apprenti inférieure ou égale à 79% du SMIC. Lorsque cette rémunération excède 79% du SMIC, les cotisations salariales sont dues uniquement sur la part de la rémunération qui excède ce seuil (article D6243-5 du code de la sécurité sociale).

La cotisation au régime de **remboursement complémentaire de frais de soins de santé** demeure en 2023 à 1,50% du plafond mensuel de la Sécurité Sociale (PMSS), par mois et par salarié, soit 58 € (au lieu de 55€) par mois, répartis en 29€ pour l'employeur et 29€ pour le salarié (cf. Avenant n°32 à l'avenant n°83 relatifs à la mise en place d'un régime de "remboursement complémentaire de frais de soin de santé" signé le 14/12/2023 et applicable à compter du 1^{er} janvier 2024).

Cotisations de retraite complémentaire AGIRC-ARRCO prélevée par AG2R LA MONDIALE : [voir page 18](#)

EXPERTISE BP

Une équipe d'experts-comptables dédiée aux **artisans boulangers-pâtisseries**.

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

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries

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

EN ARRÊT DE TRAVAIL, ÉVITEZ LES TRACAS FINANCIERS !
LA MAPA VOUS INDEMNISE DÈS LE 1^{ER} JOUR

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

sodraco
La maîtrise de l'expertise comptable

SAS D'EXPERTISE COMPTABLE ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

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

ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA

DEMANDEZ VOTRE DIAGNOSTIC

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.

UNE QUESTION ? 0 800 865 865 Services à l'appel gratuits

www.mapa-assurances.fr

Tableaux de synthèse des cotisations conventionnelles

Prévoyance / AG2R AGIRC-ARRCO

Personnel non cadre

ANNÉE 2023	BASE	TAUX	PART EMPLOYEUR	PART SALARIALE
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche 1	0,37 %	0,37 %	
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé		1,50%	27,50€	27,50€
Incapacité Décès	Tranche 1	0,14%	0,08%	0,06%
Rente Éducation	Tranche 1	0,065%	0,043%	0,022%
Maintien de Salaire (Article 37-1 CCN)	Tranche 1	0,73%	0,73%	
Incapacité de travail (Article 37-2 CCN)	Tranche 1	0,22%	0,22%	
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche 1	0,65%	0,65%	
Paritarisme	Totalité du salaire	0,15%	0,15%	

RETRAITE COMPLÉMENTAIRE

Personnel de fabrication	Tranche 1	10,16%	6,77%	3,39%
	Tranche 2	21,59%	14,39%	7,20%
Personnel de vente	Tranche 1	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche 2	21,59%	10,80%	10,79%
Personnel de service	Tranche 1	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche 2	21,59%	10,80%	10,79%

Tranche 1

Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 3 864 €

Tranche 2

Part du salaire entre 3 864 € et 30 912 €

Personnel cadre

ANNÉE 2023	BASE	TAUX	PART EMPLOYEUR	PART SALARIALE	
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche A	0,37 %	0,37 %		
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé	Totalité du plafond SS	1,50%	27,50€	27,50€	
Incapacité de travail	Tranche A	0,74%	0,74%		
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche A	0,65%	0,65%		
Décès et invalidité permanente et totale	Tranche A	0,72%	0,72%		
Rente éducation	Tranche A	0,065%	0,065%		
Paritarisme	Totalité du salaire	0,15%	0,15%		
RETRAITE COMPLÉMENTAIRE	Tranche A	Taux conventionnel (8%) appelé à	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche B (1 à 4 Plafond SS)	Taux conventionnel (17%) appelé à	21,59%	12,95%	8,64%
	Tranche C (4 à 8 Plafond SS)	Taux conventionnel (17%) appelé à	21,59%	8,64%	12,95%

Tranche A

Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 3 864 €

Tranche B

Part du salaire entre 3 864 € et 15 456 €

Tranche C

Part du salaire entre 15 456 € et 30 912 €

La cotisation pour le financement des organisations professionnelles d'employeurs et des organisations syndicales de salariés, prélevée par l'URSSAF, reste fixée à 0,016 % des rémunérations brutes versées aux salariés. Cette cotisation n'est pas due sur le salaire des apprentis des entreprises inscrites au Répertoire des Métiers ou dont l'effectif est inférieur à 11 salariés au 31 décembre précédant la date de conclusion du contrat.

Le taux de compétence en dernier ressort des Conseils de Prud'hommes est fixé à 5 000€ pour les instances introduites depuis le 1^{er} septembre 2020. Je vous rappelle que les décisions rendues en dernier ressort ne sont pas susceptibles d'appel, le seul recours possible étant le pourvoi en Cassation.

En ce qui concerne les salariés qui sont logés et nourris, l'évaluation des avantages en nature est fixée à 5,35€ (au lieu de 5,20€) pour un repas, et varie en ce qui concerne le logement selon la rémunération mensuelle brute du salarié et selon le nombre de pièces (voir tableau ci-après).

À noter que pour les apprentis qui bénéficient d'avantages en nature nourriture et logement, l'évaluation de ceux-ci correspond à 75% des montants applicables aux autres salariés conformément aux dispositions de l'article D. 6222-33 du Code du Travail.

Évaluation forfaitaire de l'avantage en nature logement (Source URSSAF)

MONTANT DE LA RÉMUNÉRATION BRUTE MENSUELLE EN FONCTION DU PLAFOND MENSUEL DE LA SÉCURITÉ SOCIALE (EN €)	VALEUR MENSUELLE DE L'AVANTAGE EN 2024	
	Logement de 1 pièce Principale	Autres logements (par pièce)
< à 0,5 (c'est-à-dire < à 1 932€)	77,30€	41,40€
= ou > à 0,5 et < à 0,6 (c'est-à-dire = ou > à 1 932€ et < à 2 318,39€)	90,20€	57,90€
= ou > à 0,6 et < à 0,7 (c'est-à-dire = ou > à 2 318,40€ et < à 2 704,79€)	102,90€	77,30€
= ou > à 0,7 et < à 0,9 (c'est-à-dire = ou > à 2 704,80€ et < à 3 477,59€)	115,80€	96,50€
= ou > à 0,9 et < à 1,1 (c'est-à-dire = ou > à 3 477,60€ et < à 4 250,39€)	141,90€	122,30€
= ou > à 1,1 et inférieure à 1,3 (c'est-à-dire = ou > à 4 250,40€ et < à 5 023,19€)	167,40€	147,70€
= ou > à 1,3 et < à 1,5 (c'est-à-dire = ou > à 5 023,20€ et < à 5 795,99€)	193,30€	180,10€
= ou > à 1,5 (c'est-à-dire = ou > à 5 796,00€)	218,80€	205,90€

Le taux global de la contribution sociale généralisée (CSG) est fixé à 9,20% dont 2,40% non déductible de l'impôt sur le revenu et 6,80% déductible calculés sur 98,25% du salaire brut.

Le taux de la contribution pour le remboursement de la dette sociale (CRDS) reste fixé à 0,50%.

Vous trouverez ci-après le calcul pour l'année 2024 de la réduction générale de cotisations patronales (réduction Fillon).

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

 **Hervé POUBEAU & Karim MALOU**
 Experts comptables • Commissaires aux comptes
 Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries 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

 **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

Réduction générale des cotisations patronales sur les bas salaires (réduction Fillon) en 2024

La réduction générale est égale au produit de la rémunération annuelle brute soumise à cotisations par un coefficient.

Il convient donc d'abord de déterminer le coefficient applicable à votre situation.

La réduction générale peut-être ensuite appliquée par anticipation et faire l'objet d'une régularisation progressive ou en fin d'année.

Étape 1 : détermination du coefficient

Le coefficient est déterminé en application de la formule suivante :

$$C = \frac{T}{0,6} \times \left(1,6 \times \frac{\text{SMIC calculé pour un an}}{\text{Rémunération annuelle brute}} - 1 \right)$$

En 2024, la valeur maximale du paramètre (T) est définie dans les limites suivantes :

- Valeur maximale du coefficient (déterminée en fonction du Fonds national d'aide au logement applicable à l'entreprise - Fnal)

> entreprises de moins de 50 salariés :

- Fnal à 0,10% sur les rémunérations plafonnées : **0,3194**

> entreprises de 50 salariés et + :

- Fnal à 0,50% sur la totalité des rémunérations : **0,3234**

Le résultat obtenu par application de cette formule est arrondi à quatre décimales, au dix millième le plus proche. Si le résultat de la formule de calcul est supérieur à T, le coefficient à retenir est égal au paramètre T.

Exemple

Pour les employeurs de moins de 50 salariés, redevables du Fnal au taux de 0,10% sur les rémunérations plafonnées, la formule de calcul du coefficient au 1^{er} janvier est la suivante : **Coefficient** = (0,3194 / 0,6) x (1,6 x 20511,40 / rémunération annuelle brute - 1)

N.B. Le coefficient T est ajusté lorsque l'employeur bénéficie d'un **assujettissement progressif au Fnal supplémentaire**.

Étape 2 : le calcul de la réduction

Après avoir déterminé le coefficient de la réduction générale, il convient de calculer le montant de la réduction.

Le montant de la réduction est calculé chaque année civile, pour chaque salarié selon la formule suivante :

Réduction = totalité de la rémunération brute annuelle x valeur du coefficient déterminé sur l'année

La réduction est en principe calculée chaque mois par anticipation puis fait l'objet d'une régularisation.

Les heures supplémentaires et les heures complémentaires effectuées en 2024 continuent d'être **exonérées de cotisations salariales d'assurance vieillesse** ainsi que, dans la limite de **7 500 €** par an, d'impôt sur le revenu. Ces heures ne bénéficient pas d'exonération de cotisations patronales, à l'exception de la déduction forfaitaire de **0,50 €/h** prévue par l'article L241-18 du code de la sécurité sociale pour les entreprises dont l'effectif est inférieur à 20 salariés.

Les entreprises qui ont atteint ou dépassé le seuil de 20 salariés peuvent continuer à en bénéficier durant les 5 années qui suivent le moment où elles ont atteint ce seuil.

Rémunération (majoration)

Heure Supplémentaire	Majoration
36 ^e à 43 ^e	25 %
44 ^e à 48 ^e	50 %

Contingent

Contingent d'heures supplémentaires relatif au repos compensateur : **220 heures**.

Repos compensateur

Entreprises ≤ 20 salariés

- Pas de repos compensateur pour les heures supplémentaires dans la limite du contingent de 220 heures.
- Un repos compensateur de 50% par heure supplémentaire au-delà du contingent.

Entreprises > 20 salariés

- Pas de repos compensateur dans la limite du contingent de 220 heures.
- Un repos compensateur de 100% par heure supplémentaire au-delà du contingent.

Les contributions au titre du financement de la formation professionnelle sont les suivantes :

- la **contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance (CFP)** due au titre de l'année 2023 (calculée sur les rémunérations versées en 2023) est de :
 - 0,55% de la masse salariale pour les entreprises de moins de 11 salariés ;
 - 1% de la masse salariale pour les entreprises de 11 salariés et plus.
- la **taxe d'apprentissage pour les entreprises qui y sont assujetties** est de 0,59% pour les entreprises.
- la **contribution au titre du compte personnel de formation en contrat à durée déterminée (CPF-CDD)** : 1% de la masse salariale annuelle brute-CDD de 2023.



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





Refus de CDI après un CDD : une nouvelle procédure depuis le 1^{er} janvier 2024

Depuis le 1^{er} janvier 2024, l'employeur qui envisage de recruter un salarié en CDI à l'issue d'un CDD ou d'un contrat de mission doit lui notifier sa proposition en lui laissant un délai de réflexion raisonnable.

La proposition doit être assortie d'un descriptif de l'emploi proposé et des informations permettant de justifier que :

- l'emploi proposé est identique ou similaire à celui précédemment exercé,
- la rémunération est au moins équivalente,
- la classification de l'emploi proposé et le lieu de travail sont également identiques.

Si tel n'est pas le cas, cette nouvelle procédure n'est pas applicable.

L'employeur devra notamment mentionner le délai laissé au salarié pour se prononcer sur la proposition de CDI.

Il convient de noter que la notion de délai raisonnable n'est pas définie par le décret publié au journal officiel du 29 décembre 2023.

Le courrier devra également préciser que l'absence de réponse du salarié vaut rejet de la proposition.

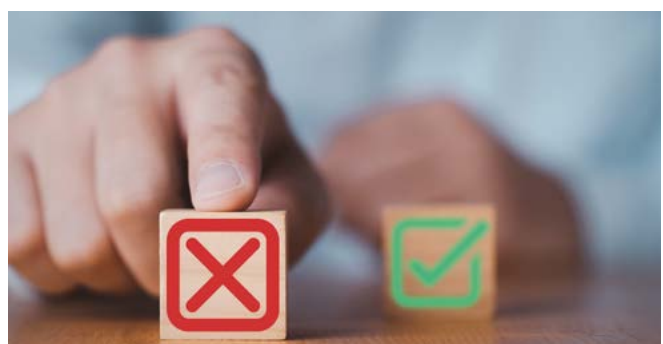
Cette proposition devra être notifiée au salarié avant le terme du contrat de travail par lettre RAR, par lettre remise en main propre contre décharge ou par tout autre moyen donnant date certaine à sa réception.

En cas de refus du salarié, l'employeur est désormais tenu d'en informer l'opérateur France Travail (ex-Pôle emploi) dans un délai d'un mois à compter de l'expiration du délai accordé au salarié.

Cette démarche s'effectue par voie dématérialisée dont les modalités seront précisées par un arrêté.

Pour rappel, la loi Marché du travail du 21 décembre 2022 prévoit la suppression de l'allocation chômage en cas de refus de deux propositions de CDI sur une période de 12 mois.

Merci au Cabinet KLP PARTNERS et Maîtres Carine Kalfon et Delphine Picque, spécialisées en droit du travail.



G&A Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI
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

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

BLOB
Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour
Droit du travail et de la Sécurité sociale (conseil et contentieux)
Droit de la copropriété
53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS
01 42 15 56 36
contact@blob-avocats.com
22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.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

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

Guichet unique : une nouvelle procédure dérogatoire

Depuis le 1^{er} janvier 2023, le guichet unique des formalités est devenu l'unique point d'entrée des entreprises pour réaliser leurs formalités. En cas de difficulté grave rencontrée pour réaliser une déclaration sur le guichet, une nouvelle procédure dérogatoire a été mise en œuvre au 1^{er} janvier 2024 et s'appliquera jusqu'au 31 décembre.

Qu'est-ce qu'une difficulté grave ?

- Une indisponibilité générale du service informatique empêche le dépôt de dossiers ou existence d'un blocage répétitif sur un type particulier de formalité ;
- L'impossibilité de déposer le dossier n'est pas de nature à être résolue dans un délai de 48 heures à compter de son constat.

Les entreprises qui rencontrent ce type de difficulté pour réaliser la déclaration peuvent bénéficier de la procédure de continuité du guichet unique.

Comment mettre en place la procédure de continuité ?

La décision de déclencher la procédure de continuité est prise par le collège stratégique du guichet unique, au plus tard 24 heures après la réception du signalement.

Lorsque la formalité concerne l'exercice d'une activité du secteur des métiers et de l'artisanat, le déclarant peut la

transmettre à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) dont il relève, après délivrance de l'extrait Kbis par le greffe.

Délivrance d'un récépissé

Pour toute formalité ne pouvant pas être réalisée sur le guichet unique, formalites.entreprises.gouv.fr met à disposition du déclarant, le jour même de la demande, un récépissé mentionnant :

- le type de la formalité et la durée de son indisponibilité sur le guichet unique ;
- la date du jour d'édition du récépissé ;
- l'obligation pour l'entreprise de satisfaire à ses obligations déclaratives en déposant sa formalité sur le site formalites.entreprises.gouv.fr dans les 30 jours après la fin de la difficulté grave ayant affecté le type de formalité concerné.

 Arrêté du 26 décembre 2023 pris pour l'application de l'article R. 123-15 du code de commerce

Le dépôt des formalités en cas de difficulté grave respecte le tableau suivant :

	Moyen de transmission des informations et pièces	Organisme de réception
<p>Toute formalité ou dépôt d'acte concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un commerçant ; • Une personne morale assujettie à l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS). <p>Toute formalité concernant les personnes physiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les personnes exerçant, à titre de profession habituelle, une activité indépendante réglementée ou non autre que commerciale, artisanale ou agricole ; • Modification ou cessation d'entreprises étrangères, exerçant une activité en France sans établissement et employant du personnel relevant d'un régime de sécurité sociale français. 	<ul style="list-style-type: none"> • Infogreffe (uniquement accessible par un lien de redirection depuis formalites.entreprises.gouv.fr) ; • Formulaire papier adressé par voie postale ou par dépôt au greffe (lorsque la formalité n'est pas disponible sur Infogreffe). • Téléservice spécifique de l'URSSAF (uniquement accessible par un lien de redirection depuis formalites.entreprises.gouv.fr) ; • Formulaire papier. 	<p>Greffes des tribunaux de commerce et des tribunaux judiciaires statuant commercialement et territorialement compétents</p> <p>URSSAF</p>
<p>Modification ou cessation d'entreprises étrangères qui cumulativement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercent une activité en France ; • N'ont pas d'établissement ; • N'emploient pas de salarié sous un régime de sécurité sociale français. 	<ul style="list-style-type: none"> • Téléservice spécifique de l'URSSAF (uniquement accessible par un lien de redirection depuis formalites.entreprises.gouv.fr) ; • Formulaire papier. 	<p>Direction générale des finances publiques</p>



Embauche de travailleurs étrangers : contribution des employeurs

L'employeur qui embauche un travailleur étranger (hors UE) pour une durée supérieure à 12 mois doit s'acquitter du paiement d'une contribution égale à 55 % du salaire mensuel versé, prix en compte dans la limite de 2,5 fois le SMIC mensuel.

En cas d'embauche temporaire d'une durée comprise entre 3 et 12 mois, la taxe est de :

- 74 € lorsque le salaire brut est équivalent au SMIC ;
- 210 € lorsque le salaire est supérieur au SMIC dans la limite de 2 650,44 € bruts ;
- 300 € lorsque le salaire est supérieur à 2 650,44 € bruts ;
- 72 € en cas d'embauche dans le cadre d'un accord bilatéral d'échanges de jeunes professionnels.



Chiffres clés ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : +0,1 %

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : +0,1 %
- Alimentation : 0 %
- Énergie : -1,2 %
- Produits manufacturés : -0,3 %
- Services (y compris eau) : +0,6 %

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : +0,1 %

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) : +0,1 %

Indemnités pour frais professionnels de restauration à verser aux membres du personnel de fabrication non nourris : 6,225 € (Article 24 de la CCN)

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration sur le lieu de travail : 7,18 €



S.A.S. au capital de 37 000 Euros - R.C.S. Pontoise P 449 177 492 - SIRET 449 177 492 00039 - APE 4633Z - FR 49 449 177 492

NOS BEURRES AOP



0000568



0000562



0000507

Le Beurre Charentes-Poitou est le 1er beurre français labellisé AOP. Situé entre terre et mer. Son cahier des charges très strict fait de lui un beurre de grande qualité avec un goût de noisette unique et une technicité de beurre sec reconnue par les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.

PUBLIRÉDACTIONNEL

Le Prêt Socama Transmission Reprise



“ **Guillaume Etlin**
Boulangerie Christophe Louie
Paris 3^e

Comment le choix de la BRED Banque Populaire dans la reprise de la Boulangerie s'est-il effectué ?

Lorsque j'ai interrogé ma banque personnelle au milieu de l'année 2022, cette dernière m'a informé ne pas financer ce type de projet : trop

petit et trop risqué, compte tenu du contexte de remontée des taux d'intérêts et du manque de visibilité.

C'est un ami, financé par la Bred, qui m'a recommandé cette banque. Le dossier a été pris en charge par deux collaborateurs, qui se sont avérés être de vrais professionnels qui connaissent bien le secteur et s'intéressent à notre métier. Ils ont porté le dossier auprès du comité d'engagement pour que je puisse obtenir mon prêt.

En quoi le Prêt Socama Transmission reprise a-t-il été efficace dans votre reprise ?

Je ne connaissais pas, à vrai dire, l'existence de ce financement dédié à la reprise spécifique aux Banques Populaires.

La particularité du Prêt Socama Transmission Reprise réside dans la garantie de la SOCAMA, qui permet de limiter ma caution personnelle.

Cela a été un vrai plus pour moi comme pour la banque, qui a limité son risque.



“ **Hugues Mestreaud**
Boulangerie Le Pain Retrouvé
Paris 18^e

Quels sont les conseils et qualités que vous avez appréciés dans cet accompagnement ?

Le conseiller a opéré un réel accompagnement dans toutes les étapes du dossier : visite du point de vente, choix du financement le plus adapté à notre besoin, explication et suivi des étapes du dossier du financement. J'ai apprécié cette excellente relation dès le départ avec le conseiller, qui s'est montré disponible, réactif et complet dans ses réponses.

Cette qualité est toujours présente dans le quotidien : il m'apporte des réponses rapides pour me permettre un choix éclairé. Cet accompagnement rare et réel, je peux le comparer avec d'autres organismes qui nous ont accompagnés précédemment. Je me sens écouté et nos échanges sont engagés dans cette relation de partenariat ; ce qui établit une confiance avec la Bred Banque Populaire.



Contacts

BRED Banque Populaire :
laetitia.droniou@bred.fr

Banque Populaire Val de France :
laurent.levaillant@bpfv.fr

Banque Populaire Rives de Paris :
florence.pinon@rivesparis.banquepopulaire.fr

RÉNUMÉRATION

Évolution de la prime de partage de la valeur

À partir du 1^{er} janvier 2024, la prime de partage de la valeur n'est plus exonérée de cotisations sociales.

Une exception est prévue pour les salariés des entreprises de moins de 50 salariés qui ont perçu, au cours des 12 mois précédant le versement de la prime, une rémunération inférieure à trois SMIC annuels. Les concernés continueront à bénéficier d'une exonération de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu jusqu'en 31 décembre 2026.



Par ailleurs, en vertu de la loi n° 2023-1107 du 29 novembre 2023 relative au partage de la valeur, un nouveau dispositif est introduit : le plan de partage de la valorisation de l'entreprise. Ce plan peut être mis en place pour trois ans dans les entreprises ainsi qu'au sein des groupes mentionnés dans le code du travail. Désormais, deux primes de partage de la valeur peuvent également être attribuées au titre d'une même année civile.

Pôle emploi devient France Travail

Depuis 1^{er} janvier 2024, en application de la loi pour le plein emploi, Pôle emploi évolue et devient France Travail.

L'objectif de France Travail : garantir un accompagnement et des services encore plus adaptés aux besoins des personnes sans emploi et des entreprises qui recrutent sur l'ensemble du territoire, grâce à une coopération renforcée avec l'ensemble des acteurs de l'emploi, de la formation et de l'insertion. Ce changement de nom marque une première étape vers la mise en place progressive d'un accompagnement renouvelé aussi bien pour les personnes en recherche d'emploi que pour les entreprises. Il se traduira par la mise à disposition de nouveaux services coconstruits avec des partenaires, acteurs de l'emploi, de la formation et de l'insertion, pour favoriser le retour à l'emploi et faciliter les recrutements.

Entreprise, ce qui ne change pas

- vous pourrez continuer à joindre France Travail via le 39 95 ;
- la publication de vos offres d'emploi se fera selon les mêmes modalités qu'avant ;
- les modalités de contact de votre conseiller entreprises ne changent pas ;

- votre compte entreprise reste identique et permet d'accéder à l'ensemble des services en ligne disponibles et notamment à la banque de profils ;
- les services que vous utilisez comme Immersion facilitée, Mes Aides à l'Embauche restent également accessibles.

Entreprise, ce qui change

Grâce à une meilleure coordination entre tous les acteurs de l'emploi, France travail a l'ambition d'offrir un accompagnement personnalisé et de proximité aux entreprises pour leurs recrutements, quelle que soit leur taille :

- les conseillers entreprises de France Travail et ceux de ses partenaires de l'emploi dans les territoires iront davantage à la rencontre des entreprises pour identifier leurs besoins en recrutement et leur proposer un accompagnement adapté ;
- les entreprises pourront faire connaître leurs besoins de recrutement sur une plateforme unique de dépôt des offres permettant à tous les acteurs du service public de l'emploi d'en avoir connaissance ;
- les entreprises seront accompagnées pour faire connaître leurs métiers sur les territoires et développer ainsi leur attractivité ;
- enfin, l'engagement des entreprises pour développer une approche inclusive de leurs recrutements sera soutenu afin de s'ouvrir à tous les profils.



CAISSES AUTOMATIQUES







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

📞 MATBURO 01.43.43.20.73

NOUVEAU!
50% d'aide CRAMIF
jusqu'à 25000€
de subvention

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS AU PLAISIR DU PALAIS Jean-Luc PREVOST	SAS LE FOURNIL DE VAUGIRARD Brahim AALIM	123, rue de Vaugirard 75015 PARIS	01/12/2023	CMH Avocats 6 rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL VR PATISSERIE Vincent RATTIER	SAS HPTPA Florence BLANCHET	100, rue Legendre 75017 PARIS	23/11/2023	SESARL Pierre SILVE Avocats 4, rue de Logelbach 75017 PARIS
SAS GRIMONT Ludovic GRIMONT	SARL MAISON CHARRUAZ Thomas ROUDIL-CHARRUAZ	13, rue Paul Bert 94130 NOGENT-SUR-MARNE	21/11/2023	Maître Valérie GONDARD 36, avenue des Ternes 75017 PARIS
SAS MAISON M&K Mickaël TAIBALY	SAS LATELIER GABRIEL Jihem KARMANOU	117, rue Didot 75014 PARIS	24/01/2024	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES

MAY

AUDIT & CONSEIL

Société d'Avocats spécialisée au service des
artisans boulangers-pâtisseries depuis 43 ans

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

- Cession d'entreprises
et de fonds de commerces
- Baux commerciaux
- Droit du Travail

18, rue de la Poêle Percée – CS 20146 – 28008 CHARTRES Cedex
☎ 02.37.18.05.50 @ : accueil@may-audit-conseil.fr
4, rue Pothier – 45100 ORLEANS 26, rue de Sévigné – 75004 PARIS

HUCHET
DEMORGELE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSIION DE
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

autre secteur d'activité : HÔTELLERIE

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS

01.40.67.71.11

WWW.HUCHET-DEMORGE.FR
INFO@HUCHET-DEMORGE.COMVendre
des boulangeries
est notre métier

alc-consultants.fr

ALC
CONSULTANTS
Depuis 199417, avenue Trudaine - 75009 Paris
Tél. 01 42 80 96 14
contact@alc-consultants.frCABINET 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



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION///

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou, 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • 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 : Adeline Chazelle, Matthieu Aussudre, France Delory • Crédits photos : ©STUDIOB, ©La Boulangerie Française, ©MatthieuAussudre, ©AdelineChazelle, ©FranceDelory, ©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 : 53,50 € TTC - Prix au numéro : 6,50€.



**LOSTE
TRADI-FRANCE**

Maison de confiance depuis 1866

partenaire du Meilleur Sandwich du Grand Paris

les 14 et 15 mars 2024



Votre pain mérite *le meilleur !*

Loste Tradi-France

BP 29 – Bédée – 35166 Montfort-sur-Meu cedex

www.lostetradifrance.fr

L'ACADÉMIE
l'école des MOULINS FAMILIAUX

DÉCOUVREZ
LE PROGRAMME
— 2024 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

