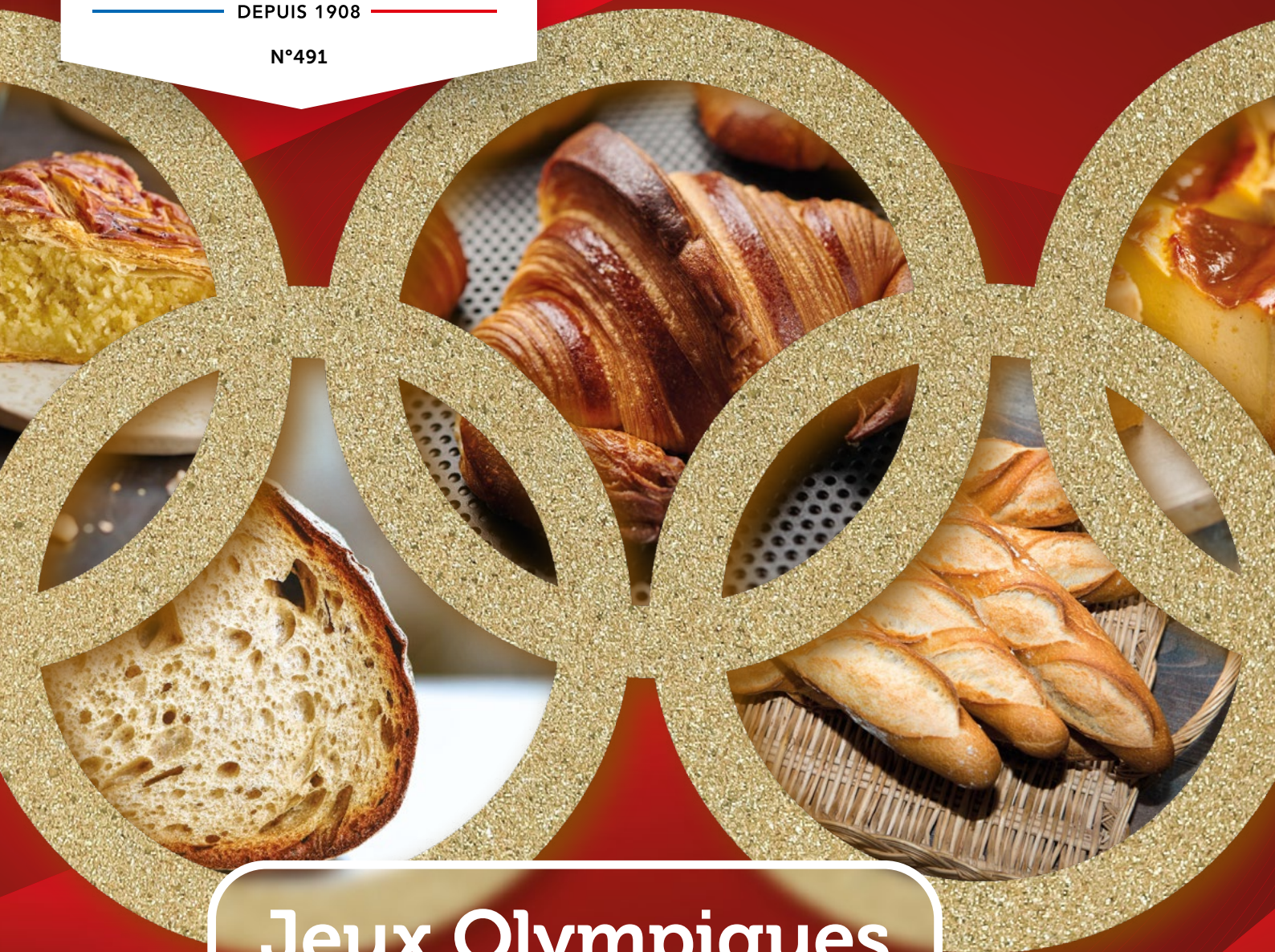


IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°491



Jeux Olympiques

Un point sur l'actualité

MAI 2024

Tu l'as acheté où 🍷 ??

Sur la Marketplace de GMP !
Ils proposent maintenant les produits d'autres
marchands. Matériel, Café, Chocolats, Jus de
fruits... Va faire un tour, la qualité est top ! 🍷

Gagnez du temps

grâce à la 1^{ère} Marketplace
dédiée aux Boulangers

www.grandsmoulinsdeparis.com 🔍



Flashez
dès maintenant
pour découvrir
tous les marchands



Agenda

Du 7 au 16 mai

Fête du Pain

Parvis Notre-Dame - Paris

Mardi 22 mai

Formation « Viennoiserie contemporaine »

7, Quai d'Anjou - 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

Jeudi 6 juin

Assemblée Générale Ordinaire du Syndicat

7, Quai d'Anjou - Paris

Du 7 au 8 juin

Journées Nationales de l'Agriculture

Arènes de Lutèce - Paris

Mercredi 19 septembre

Formation « Pains et saveurs »

7, Quai d'Anjou - Paris

LE CHIFFRE DU MOIS

68%

des enfants mangent du pain à la cantine en remplacement des repas qui leur sont servis !

Étude Association de l'Alimentation Durable/Ifop/ INCv- Mars 2024



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, France Delory, Manon Eustache • Crédits photos : ©La Boulangerie Française, ©Chez Meunier, ©France Delory, ©Frédéric Vielcanet, ©Manon Eustache, ©iStock, ©STUDIOB, ©Unsplash • Impression : CIA Graphic • 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€.

SOMMAIRE



Profession

Portrait : Chez Meunier

4-5

- Origine des viandes : vos obligations
- Un timbre à l'effigie de la baguette

6-7

Guide Pratique de la Boulangerie du Grand Paris

8

LA grande consultation des boulangers

9

Stages obligatoires pour les élèves de 2^{nde}

10

Participez à la Coupe de France de la Boulangerie

11

L'importance de l'emballage

12



Actualités

Jeux Olympiques : un point sur l'actualité

13-15

Méfiance face à la circulation de fausse monnaie

16-17

Règlement : concours du meilleur flan d'IDF

18-19



Juridique

Subventions Cramif : pensez-y !

21

Restrictions de circulation en territoires ZFE

22

Inaptitude et licenciement

23

Arrêt maladie et congés payés

25



Transactions

Gérance et Ventes 75/92/93

26



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis





Chez Meunier

• De gauche à droite : Caroline Le Merer, Éric Teboul et Yasmine Menacer, maître boulangère.

Joyeux anniversaire !

Dix ans déjà que Caroline Le Merer et Éric Teboul ont imaginé Chez Meunier. Un concept de boulangerie où le bon (fait maison), le beau (une décoration soignée et reconnaissable) et la générosité (les parts sont belles) sont associés. Une success story qui ne doit rien au hasard mais tout au travail et aux efforts constants de ces deux amis qui partagent la même vision.

Quel est le concept de votre boulangerie ?

Éric Teboul : Des produits de qualité, faits maison et toujours plus d'innovations. C'est ce qui caractérise nos boutiques.

Comment vous est venue cette idée ?

Caroline Le Merer : Nous sommes gourmands et gourmets !

Quelles ont été les étapes marquantes de votre développement ?

CLM : Nous sommes exigeants, c'est de l'artisanat, nous sommes multi-boutique et sommes complètement tributaires du personnel - de l'humain -. La difficulté est là : nous ne faisons pas travailler des machines. Confectionner des produits en quantité et de qualité, ce n'est pas simple.

ÉT : Surtout sans être une chaîne. Nous pouvons être multi-boutique et artisans. Cela passe aussi par les récompenses que nous obtenons lors des concours, le style de nos boutiques qui est très travaillé... Et tout cela demande du temps.

CLM : Chaque nouvelle boutique est une nouvelle étape, une nouvelle création, une nouvelle réflexion.

Comment assurer cette qualité de produits ?

CLM : C'est un vrai travail, une collaboration avec nos fournisseurs. Certains nous accompagnent depuis le début ! Mais nous sommes toujours ouverts à des nouveautés. Nous sommes axés sur du local, autant que possible. Nous faisons un vrai sourcing de matières premières, pour qu'elles soient de qualité et les plus locales possible, malgré nos volumes.

Avec l'inflation, comment vous êtes-vous adaptés ?

ÉT : Nous n'avons pas changé nos matières premières malgré l'inflation. En revanche, nous avons dû augmenter les prix de certains produits.

CLM : Et les clients nous suivent, y compris dans certains quartiers dits populaires où nous sommes implantés. Nous y vendons plus de pâtisseries individuelles alors que ce n'est pas là que le pouvoir d'achat est le plus élevé. D'une manière générale, le client n'hésite pas à mettre le prix quand la qualité est au rendez-vous.

On compte près d'une vingtaine de boutiques Chez Meunier. Un tel développement ne s'improvise pas...

ÉT : Cela vient surtout de la clientèle qui nous demande « Pourquoi n'avez-vous pas de boulangerie dans tel ou tel quartier ? » et de la passion du développement.

CLM : Ce sont aussi des opportunités et on aime bien le challenge !

Comment s'est passée l'installation au sein des Galeries Lafayette ?

ÉT : Ils sont venus nous chercher. Leur volonté était d'augmenter le niveau qualitatif et de ramener des clients parisiens.

CLM : Nous avons été hyper flattés mais quel challenge ! Difficile au début quand nous sommes indépendants et autonomes de rentrer dans un grand magasin : il faut s'approprier mutuellement... Mais cela a été un immense tremplin.

“

« Les concours sont une belle récompense pour les équipes et c'est un gage de qualité pour les clients. »



Quels sont vos leviers pour progresser ?

CLM : La curiosité. Nous sommes très curieux de tout ce qui se fait. Quand nous voyageons, nous sommes à l'affût. Nous avons cette chance en France d'avoir tant de belles choses et de bons produits que le monde entier nous envie. C'est d'ailleurs incroyable qu'en France la boulangerie ait été si longtemps dénigrée. Heureusement, cela change ! Pour moi, c'est un métier incroyable que nous avons intérêt à revaloriser. Notre premier concept était basé sur le constat suivant : manger sain, équilibré, quelle que soit l'heure de la journée. La boulangerie, c'est un lieu de vie.

Que proposez-vous aux clients ?

CLM : Du fait maison, du frais et du choix ! Nous proposons tous les jours, par exemple au déjeuner, 6 plats du jour différents, 6 grandes salades. Évidemment, c'est beaucoup de travail. Mais manger sainement en France, c'est possible !

Comment en êtes-vous venus au secteur de la boulangerie ?

CLM : C'est Éric qui m'a entraînée dans cette aventure. Dans mes autres vies, je travaillais dans la mode, la haute-couture, la décoration d'intérieure.

ÉT : Je n'étais pas boulanger non plus. D'ailleurs, en multi-boutique, il est rare que le boulanger mette la main à la pâte.

CLM : Nous savons ce que nous voulons. Mais il a fallu trouver les personnes qui travaillent sur des projets très qualitatifs. Notre volonté est vraiment de promouvoir l'artisanat, l'excellence à la française... C'est ça qui nous passionne. Avec le recul, je me dis que nous ne réalisons pas le volume colossal de travail que cela représentait. C'est un défi quotidien passionnant.

ÉT : C'est un métier compliqué avec des consommateurs de plus en plus exigeants. Il faut accepter l'idée de recommencer chaque jour.



• Babka au chocolat

Focus RSE

« La RSE est très importante chez nous. Nous travaillons sur l'anti-gaspillage avec des projets qui vont voir le jour prochainement. Quand je constate que des personnes font du troc sur de l'alimentaire, je me dis que c'est dramatique ! En boulangerie, nous devons y réfléchir, ne pas jeter. Nous visons le zéro déchet. C'est un vrai travail, y compris sur les achats, la logistique, la formation du personnel... C'est vertueux. »

Caroline Le Merer

Chez Meunier en chiffres

Panier moyen : entre **7€ et 11€** selon les quartiers.

Nombre de salariés : **380**

Produits les plus vendus : **le pain, les viennoiseries, la babka à notre façon, les cakes**

Un laboratoire avec plus de **100** personnes qui y travaillent.

Portrait chinois

Si vous étiez...

Un plat

Éric : du chocolat ; **Caroline :** des légumes

Une célébrité

Caroline : Rosa Bonheur

Une ville

Éric : Paris ; **Caroline :** Alicante

Un animal

Éric : un chien ;

Une plante

Éric : un tournesol ; **Caroline :** un laurier blanc

Un produit de la boulangerie

Éric : la babka ; **Caroline :** la baguette de tradition et les chouquettes

Une pâtisserie

Caroline : le flan ; **Éric :** le flan, la tarte aux pommes ou le baba au rhum

RÉGLEMENTATION

Origine des viandes : vos obligations

Depuis 2002, les établissements de restauration hors domicile ont l'obligation d'informer leurs clients de l'origine de la viande bovine.

Depuis le 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande (porc, volaille, agneau, mouton) servie dans toute la restauration hors domicile doit être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées. Cette nouvelle obligation répond à une attente forte des consommateurs de transparence et de traçabilité sur l'origine des produits qu'ils consomment.

Depuis le 1^{er} octobre 2023, ces obligations ont été étendues aux établissements ne proposant que des repas à emporter ou à livrer dont les boulangeries. Ainsi, à l'instar des établissements de restauration traditionnels, ces établissements doivent désormais informer leurs clients sur l'origine des viandes servies.

Depuis le 4 mars 2024, cette obligation est étendue aux viandes utilisées en tant qu'ingrédients entrant dans la préparation et des produits à base de viande.

☞ Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022
Décret N°2024-171 du 4 mars 2024

Le Cerfa n° 13984*06

Il s'agit d'une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

Ce formulaire permet à tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale d'effectuer la déclaration obligatoire avant ouverture. Elle est aussi obligatoire à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

La demande doit être adressée à la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

- DDPP Paris – 8, rue Froissart 75003 Paris
Tél : 01 40 27 16 00
ddpp@paris.gouv.fr
- DDPP 92 – 167-177, avenue Joliot-Curie
92000 Nanterre – Tél. : 01 40 97 46 00
ddpp@hauts-de-seine.gouv.fr
- DDPP 93 – Pôle Administratif l'Européen
1 à 7, Promenade Jean Rostand Hall A
93000 Bobigny – Tél. : 01 41 60 65 65
ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr
- DDPP 94 – 3, bis rue des Archives 94000 Créteil
Tél. : 01 45 13 92 30
ddpp@val-de-marne.gouv.fr

MAISON MAURIAC

• ENTREPRISE FAMILIALE • CHARCUTERIE ARTISANALE •



FABRICATION EN ÎLE DE FRANCE • JAMBON PRÉ TRANCHÉ

COMPTAMAURIAC@ORANGE.FR

06.72.14.96.22

@MAISONMAURIAC

Pour la viande bovine, les établissements de restauration doivent indiquer les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays. Ainsi doit être indiqué « origine : (nom du pays) » lorsque l'animal est né, élevé et abattu dans un même pays, ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ».

Pour les viandes porcines, ovines et de volailles, les établissements de restauration ont l'obligation d'indiquer les pays d'élevage et d'abattage. L'origine, c'est-à-dire le nom du pays lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays, peut être utilisée. Ainsi, pour remplir cette obligation, les restaurateurs doivent afficher la mention « origine : (nom du pays) » ou « élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage) ».



CLIN D'ŒIL

Nouveau : un timbre à l'effigie de la baguette

À partir du 17 mai, vous retrouverez dans tous vos bureaux de poste ce nouveau timbre olfactif. Imprégné d'une senteur « effluves de boulangerie », il sera distribué à 594 000 exemplaires.



Cette initiative de La Poste, en collaboration avec la CNBPF, a pour objectif de valoriser la baguette de pain et rappelle son inscription au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco fin novembre 2022. Stéphane Humbert-Basset, l'artiste à l'origine de ce timbre, souhaitait mettre en lumière la baguette et l'art de vivre à la française en faisant passer un message joyeux car « rien n'égalé la joie que peut ressentir une personne lorsqu'elle sort de la boulangerie avec sa baguette encore chaude ».

Valeur faciale : 1,96€ Lettre Internationale

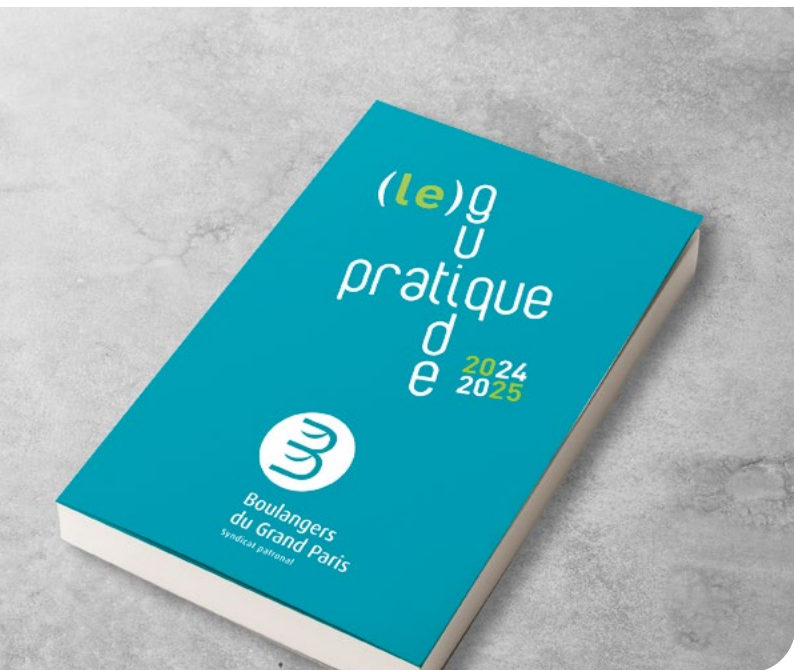


panimatic

fabricant de matériel français
pour la boulangerie et la pâtisserie
depuis plus de 50 ans

Pousse contrôlée | Étuve | Froid positif
Chocolat | Chambre sur mesure | Cuisson
Travail de la pâte | Conservation | Surgélation

panimatic.fr | info@panimatic.com
01 64 29 72 19 | Souppes Sur Loing (77)



PRATIQUE

Le Guide Pratique de la Boulangerie du Grand Paris est sorti !

L'édition 2024-2025 vient d'être publiée ! Adhérents, il est disponible dans votre boîte aux lettres et en consultation sur www.boulangersdugrandparis.com, dans votre espace adhérent.

Depuis 1805, notre Guide Pratique est LA référence dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie : réglementation, liste des boulangeries par département et par ville, convention collective, baux commerciaux... Quel que soit votre modèle économique (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, boulangerie-pâtisserie-snacking...), cet ouvrage est une ressource précieuse.

Disponible également à la vente au Syndicat : 55 €



HOMMAGE

Pierre BONHAURE est décédé jeudi 11 avril à l'âge de 91 ans. Boulanger à Meudon, il fut le Président de la 4^e circonscription, les Hauts-de-Seine, de 1978 à 1991. Toutes nos condoléances vont à sa femme, Monique, ses enfants et petits-enfants.



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, 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.

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.

ENQUÊTE

LA grande consultation !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a lancé le jeudi 18 avril, via la plateforme Make.org, LA grande consultation des boulangers !

Ce grand dialogue implique tous les acteurs de la profession : personnel de laboratoire, de vente, consommateurs et citoyens.

Durant six semaines (jusqu'au 2 juin), répondez à la question : « Comment imaginer aujourd'hui ensemble une boulangerie encore meilleure pour la société ? » via le lien : boulangeries.make.org

Chaque boulanger va recevoir un kit complet par voie postale afin de pouvoir communiquer auprès de sa clientèle : un courrier d'explications, deux affiches renvoyant à un QR code invitant à participer à cette grande consultation, un sticker pour les vitrines, de la PLV...

Objectif de cette démarche : ouvrir un dialogue, connaître vos attentes et vos propositions !



Métiers, savoir-faire, agriculture, santé, environnement... En fonction des idées plébiscitées, des plans d'actions concrets seront imaginés, pilotés et mis en œuvre par un Fonds de dotation de la Boulangerie.

À vos votes !



TOUT BEURRE

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 CRÈMES 35%



0000076



0000078



0000084

La crème fraîche 35% est l'atout ultime pour le foisonnement et la texture aérienne des plats sucrés. Sa texture permet en effet de créer des desserts légers tels que des mousses, des crèmes fouettées et des soufflés facilement. Le secret de cette capacité réside dans sa teneur élevée en matières grasses, qui permet à la crème d'obtenir un foisonnement optimal.

TRANSMISSION

Des stages obligatoires pour les élèves de 2^{nde} générale et technologique

Nouveauté 2024 : le stage d'observation de 2^{nde} !
Objectif : permettre aux jeunes lycéens de mettre à profit leur temps libre du mois de juin pour découvrir des métiers et ainsi, entrer dans le monde professionnel. Les dates : du 17 au 28 juin 2024.

Gabriel Attal, alors ministre de l'Éducation, avait présenté en novembre 2022 sa volonté de proposer un stage ou un séjour de cohésion dans le cadre du SNU (Service National Universel). Anciennement réservé aux élèves de 3^{ème}, le stage d'observation est désormais étendu à tous les élèves de 2^{nde}, l'occasion pour eux de découvrir de manière approfondie le savoir-faire d'un métier.

Pour faciliter les échanges, la plateforme [1jeune1solution.gouv.fr](https://stagedeseconde.1jeune1solution.gouv.fr) a vu le jour. Elle permet aux PME de publier des annonces facilement, en précisant les missions confiées aux jeunes, mais également les informations essentielles (horaires, lieu de stage...). Du côté des jeunes, la plateforme permet de consulter une liste d'annonces, à travers toute la France. Chaque jeune peut ainsi trouver une offre dans sa région ou dans toute la France.

Inscrivez-vous ici : <https://stagedeseconde.1jeune1solution.gouv.fr/professionnels> et proposez une offre de stage dans votre entreprise. L'occasion de rencontrer un jeune et de susciter des vocations !



Pour vous accompagner

La CGAD, avec le soutien financier de l'OPCO EP, en partenariat avec le ministère de l'Éducation Nationale et le ministère de l'Enseignement Supérieur, a imaginé un guide d'accueil du stagiaire afin de résumer les points clés du stage.

Ce dernier se concentre sur trois phases essentielles de l'accueil des stagiaires : avant, pendant, et après le stage. 11 étapes sont décrites pour déconstruire les idées reçues et améliorer l'accueil des stagiaires : accueil, signature d'une convention de stage, rôle du tuteur, sécurité du stagiaire, planning d'activités adapté...

À télécharger sur : <https://stage.metiersalimentation.fr/>

FOURNIL RH

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

1^{er}

Vous recherchez un Boulanger, un Pâtissier, une Vendeuse expérimentés

Nous vous proposons la meilleure solution pour votre établissement : Intérim / CDI

Ne perdez plus de temps contactez-nous !

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

Retrouvez le fournil **Pavailler Solution** à la fête du pain 2024 !

Vos contacts

PANEO PRO
01 48 60 47 48 | www.paneopro.fr
Distributeur agréé Pavailler Solution

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

PAVAILLER BERTRAND PUMA FI



COMPÉTITION

Participez à la Coupe de France de la Boulangerie !

La 17^e édition de la Coupe de France de la Boulangerie aura lieu au Sirha Lyon 2025 du 23 au 27 janvier 2025.

Objectif : promouvoir la diversité patrimoniale et le savoir-faire artisanal des boulangers en défendant les valeurs de transmission et de partage.

Pour cette nouvelle édition, la Coupe de France de la Boulangerie ambitionne de se renouveler, proposant une perspective plus contemporaine et dynamique de la profession en mettant l'accent sur le digital, la restauration boulangère et les gammes de produits.

La Coupe de France de la Boulangerie est l'occasion pour les équipes participantes de :

- mettre en lumière son savoir-faire à une audience de professionnels et de médias ;
- confronter ses compétences face à un jury d'experts du secteur ;
- étendre son réseau professionnel ;

- ouvrir sur de nouveaux débouchés ;
- participer à l'effervescence de cette 17^e édition de la Coupe de France de la Boulangerie ;
- défendre le drapeau français lors des prochaines compétitions internationales ;

La Coupe de France de la Boulangerie est un concours ouvert à tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie française.

L'équipe doit être constituée de 3 candidats

- 1 candidat catégorie Pain
- 1 candidat catégorie Viennoiserie
- 1 candidat catégorie Pièce Artistique

L'ensemble de l'équipe réalisera les épreuves « Restauration Boulangère » et « Prix spécial du Public ».

Boulangers d'Île-de-France, si vous êtes intéressés, merci de vous faire connaître auprès du Syndicat des Boulangers du Grand Paris au 01 43 25 58 58 ou contact@boulangerie75.org avant le 27 mai 2024.

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

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

MARKETING

L'importance de l'emballage

Agissant comme la vitrine de votre savoir-faire, l'emballage est un véritable ambassadeur silencieux de votre marque, communiquant votre esthétique, votre excellence et parfois même vos valeurs environnementales.

La première impression est souvent déterminante, et dans le monde concurrentiel de la boulangerie, cet adage n'a jamais été aussi vrai ! L'emballage est le premier contact tactile avec vos produits, suscitant des attentes et des émotions qui influenceront inévitablement sa perception de qualité et de la valeur de vos produits. Un emballage attrayant et soigneusement choisi peut transformer une simple transaction commerciale en expérience mémorable et gratifiante pour le client.

Mais l'emballage va bien au-delà de son rôle esthétique ! Il est également le gardien de la fraîcheur et de l'intégrité de vos produits. Il doit être capable de protéger contre les chocs, l'humidité, l'altération des températures... pour assurer une expérience gustative optimale.



Quelques idées complémentaires

- Demander à vos clients un retour sur vos emballages : pratique ? réutilisable ?...
- Proposer des emballages durables tels que des sacs à pain en tissu.
- Proposer à vos clients de venir avec leurs propres emballages et offrir un bénéfice comme un pourcentage de réduction sur l'achat (ou une carte de fidélité : par exemple au bout de 10 achats sans emballage = 1 produit offert).
- Utiliser vos emballages pour raconter votre histoire, vos valeurs, afin de créer un lien émotionnel ou renforcer leur attachement à votre boutique.
- Personnaliser les emballages via des cadeaux à l'intérieur : un poème, un bon de réduction, un message de remerciement..., pour non seulement fidéliser mais aussi attirer de nouveaux clients.

Le froid en toute confiance

Notre offre de location multiproduits et de services couvre l'ensemble de vos besoins en température dirigée pour le transport, le stockage et la valorisation de vos produits.



Durée personnalisée



Full Service* & assistance 24/7



Réseau proche et réactif



Large gamme éco-responsable



Découvrez notre offre

petitforestier.com

* Service clé en main



Petit Forestier



Jeux Olympiques : un point sur l'actualité

Rappel des dates



- Jeux Olympiques : du 26 juillet au 11 août
(certaines épreuves débutent le 24 juillet : handball, football et rugby)
- Jeux Paralympiques : du 28 août au 8 septembre



15 sites de compétition en France métropolitaine et en Outre-Mer

En Île-de-France, voici les zones concernées :

- Paris : les compétitions se dérouleront intra-muros, mais également autour de la capitale
- Yvelines : Versailles et Saint-Quentin-en-Yvelines
- Hauts-de-Seine : Nanterre, La Défense, Colombes
- Seine-Saint-Denis : Saint-Denis, Le Bourget, Villepinte
- Seine-et-Marne : Vaires-sur-Marne



Groupes de travail

Impulsés par le ministère chargé des Transports et la Métropole du Grand Paris, 5 groupes de travail appelés Logistique Urbaine durant les Jeux (LUJOP) ont été créés en mars 2023 pour travailler sur tous les sujets logistiques durant les Jeux Olympiques et Paralympiques.

Notre vice-Président, Pascal Barillon, est présent aux groupes de travail depuis leur création afin de défendre nos intérêts et les intérêts de nos partenaires (matériels et matières premières).

Objectifs : identifier les problématiques de la logistique dans son ensemble, en étroite collaboration avec la Ville de Paris, la Préfecture de Région, la Préfecture de Police et le Comité d'Organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques (COJOP).

Tous les sujets ont été abordés : dépannage, chantier fluvial, déplacement des salariés..., toutes les difficultés identifiées. La Préfecture de Police reste ensuite la seule décisionnaire.

Ces groupes de travail ont abouti à la création des plans du site principal, de la cérémonie d'ouverture, des sites de certaines épreuves en fonction des dates des épreuves, des kilomètres réservés plusieurs jours en amont pour les montages...



MOULINS
Dumeur

Venez nous voir !
4, rue du Port au Vin
89 100 GRON

Farines panifiables, mixtes,
améliorants de panification
de haute qualité.

www.moulins-dumeur.com   



Signalétique pour les véhicules motorisés

4 couleurs de zones ont été identifiées pour les véhicules motorisés et entraîneront des restrictions d'accès ou des déviations.

- Périmètre de sécurité du site de compétition
- Circulation de transit interdite (justificatif à fournir)
- Circulation interdite (sauf dérogation)
- Périmètre de protection

Les restrictions de circulation ne concerneront pas les piétons, les cyclistes (dont les vélos cargos) et les utilisateurs de trottinettes dans les périmètres rouge et bleu.

À noter également que du 1^{er} juillet au 15 septembre 2024, 185 km de voies en Île-de-France seront partiellement ou totalement réservées aux personnes en lien avec les JO de 6 h 30 à 00 h.

 Toutes les cartes, par zone, sont à télécharger ici : <https://bit.ly/3UnSRfd>

Le ministère chargé des Transports a créé un site : anticiperlesjeux.gouv.fr.

Vous pouvez y retrouver toutes les cartes interactives vous permettant de simuler vos déplacements et de les faciliter (routes et transports en commun) : zones à éviter, stations fermées...



Nos recommandations

Avant l'événement

- **Planifier, anticiper et stocker** au maximum les produits secs pour se concentrer sur le frais et l'ultra frais pendant les JO.
- **Éviter au maximum les dépannages** de matières premières.
- **Communiquer** avec vos fournisseurs pour connaître les changements et les modalités de livraison.
- **Informez votre personnel** des fermetures de stations de métro, lignes surchargées... et **adapter les horaires** en fonction des trajets si besoin et si possible.

Pendant l'événement

- **Favoriser la livraison autonome**, en acceptant des horaires décalés (tôt le matin ou tard le soir) en fonction des zones, en fournissant vos clés/codes à vos fournisseurs.
- **Adapter vos horaires d'ouverture** si nécessaire en fonction des trajets de vos collaborateurs.
- **Rester informé** des restrictions de circulation en consultant régulièrement les canaux d'informations officiels comme anticiperlesjeux.gouv.fr, qui offre des cartes interactives, des itinéraires...



Un QR code pour tous

Début avril, le ministre de l'Intérieur, Gérald Darmanin, a dévoilé le périmètre **Silt** (issu de la loi Sécurité intérieure et lutte contre le terrorisme).

Résident, travailleur ou simple visiteur, il vous sera impossible d'accéder aux 4 zones si vous n'êtes pas munis d'un QR code.

À partir du 10 mai, enregistrez-vous !*



Une nouvelle plateforme dédiée aux professionnels

Afin de gérer la logistique « du dernier kilomètre », la Métropole du Grand Paris lance le site <https://joptimiz.green/>, dédié aux professionnels (transporteurs, grossistes, artisans, commerçants...) qui livreront pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Au programme : cartes interactives, calcul d'itinéraire, disque numérique...

* À ce jour, nous ne connaissons pas le site, nous ne manquerons pas de vous tenir informés.



Ouvert pendant les JO ? Faites-le savoir !

Indiquez-nous si vous êtes ouverts durant la période JO et/ ou JPO afin de répondre aux sollicitations du Média Center qui souhaite mettre en valeur nos savoir-faire français auprès des médias du monde entier.

Précisez-nous vos dates d'ouverture, le nom et l'adresse de la boulangerie, si vous acceptez les visites et si vous parlez d'autres langues que le Français.

contact@boulangerie75.org



Pour rappel : un outil multilingue pour les équipes de vente !

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, via sa commission communication, a développé un document, traduit en 9 langues, afin de pouvoir répondre aux touristes du monde entier.

Chinois, Russe, Japonais, Anglais, Allemand, Espagnol, Portugais, Arabe ou encore Italien, retrouverez la plupart des mots et phrases clés utilisés en boulangerie sous forme de fiches.



À télécharger gratuitement sur : boulangersdugrandparis.com
espace adhérent, rubrique marketing



Partenaire du concours du Meilleur Flan d'Île de France 2024



Crème pâtissière à chaud Super ancet

Permet de réaliser des pâtisseries et viennoiseries

- pur beurre
- à la vanille Bourbon



Téléchargez notre Cahier de Recettes consacré au Flan et ses déclinaisons sur www.condifa.fr



Méfiance face à la circulation de fausse monnaie

En 2023, plus de 467 000 faux billets ont été retirés de la circulation. 70% des coupures concernées sont les billets de 20€ et de 50€, et cela représente une hausse de 24% en un an seulement.

Avec l'arrivée des Jeux Olympiques, la fraude monétaire atteint des niveaux préoccupants, notamment sur les billets de 20€. Commerces de proximité, et donc boulangeries, êtes la cible idéale pour écouler les faux billets !

Pour se prémunir contre ces risques, il est crucial de s'équiper de dispositifs de détection de contrefaçon fiables, notamment des machines de détection de billets et/ou d'adopter la méthode TRI (Toucher, Regarder, Incliner).

Voici les points à vérifier pour un billet qui vous semble suspect

- **Toujours toucher un billet** : le papier utilisé pour l'impression des billets authentiques est un papier épais et craquant et sa texture est facilement reconnaissable. Un faux billet, au contraire, sera imprimé sur un papier classique, ce qui le rend plus fin. De plus, certains éléments sont légèrement en relief, notamment au recto de la coupure.
- **Toujours regarder et incliner**. Repérez les zones de surbrillance du billet : les filigranes et autres détails sont en légère surbrillance. Faites bouger légèrement le billet afin d'observer la brillance de ces détails. De plus, il faut regarder en transparence au travers de votre billet : vous devriez voir apparaître un fil de sécurité intégré dans

l'épaisseur du papier, ainsi que des détails en transparence (le portrait d'Europe, une fenêtre et la valeur du billet pour les billets les plus récents et le symbole euro sur un fond arc-en-ciel pour les plus anciens). Notez que le plus souvent, les imitations sont grossières et très facilement identifiables.

- Enfin, en cas de doute, **vérifiez vos billets auprès de la Banque de France** ! C'est le seul service fiable qui pourra authentifier vos billets. Cependant, notez que si votre billet s'avère être un faux, vous ne pourrez pas récupérer la fausse coupure, et rien ne vous sera redonné en échange.

La Banque de France propose des documents bien conçus sur son site internet pour informer et éduquer le public sur la fausse monnaie :

- Un e-learning très bien pensé : https://sites.banque-france.fr/fileadmin/user_upload/banque_de_france/elearning/
- Un rappel des différents signes de reconnaissance : <https://www.ecb.europa.eu/euro/banknotes/current/security/html/index.fr.html#feel>
- La possibilité d'organiser des formations avec la BDF : <https://www.banque-france.fr/fr/a-votre-service/entreprises/mieux-apprehender-finance-entreprise/se-former-authentification-billets>



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



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

Quelques points à vérifier en caisse

VRAI

Texture du papier craquante
Zone de relief sur le 20

Fenêtre portrait :
alternance visage/
montant en inclinant
le billet

Léger relief



Ligne de surbrillance
qui se déplace horizontalement

Hologrammes
visibles en inclinant

FAUX



Fil imprimé
et visible
directement

Fil de sécurité
en transparence

VRAI

FAUX

Papier lisse partout



Image fixe

Ligne fixe sans surbrillance

Images fixes

Filigrane portrait
visible en
transparence

Valeur imprimée

Rien de visible



VRAI

FAUX

Boulangers,
concentrez-vous
sur l'essentiel.

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

242

BOULANGERIES
accompagnées
en 2023

1422

BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Natascha VIGNAUX
Nicolas ZIE-ME

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



Concours du meilleur flan d'Île-de-France

Mardi 4 juin 2024

La remise des prix aura lieu le vendredi 7 juin à 15h.



Dépôt le mardi 4 juin 2024 entre 11 h et 13 h

au Syndicat des Boulangers
du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Date limite d'inscription : lundi 27 mai 2024 à 17 h

au siège de l'association l'Épiphanie
ou par courrier posté daté du 27 mai 2024.

Un lot de 2 flans identiques par entreprise.

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 6^e concours du meilleur flan d'Île-de-France, le mardi 4 juin 2024 dans les locaux du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries 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-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 lundi 27 mai 2024 à 17 h. 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 27 mai avant 17 h). 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 lundi 27 mai 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 du lot de 2 flans**. 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 2 flans identiques présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout produit qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

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

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de flans **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 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 flans identiques par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition de deux tickets avec un même numéro sur chaque flan. **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 dans les locaux 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 les professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de flans 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

Le diamètre de chaque flan sera de 18 cm, sa hauteur sera de 4 cm (tolérance de 1 cm en plus ou en moins soit entre 3 cm et 5 cm) et sa pâte sera libre. Tout lot de flans ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grille de notation :

Aspect	25 points
Cuisson	25 points
Texture	25 points
Goût	25 points
TOTAL	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des flans 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 flans ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des flans 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, dévoilera l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat des résultats.

Article 7 : la 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 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 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.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ».

Les 10 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14€ ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française du numéro juin/juillet/août 2024, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur le LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/BoulangersduGrandParis).

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESGNEAUX-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 : lundi 27 mai 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association l'Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du lundi 27 mai 2024.**
- **NOUVEAUTÉ ! Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formationsconcours/>**

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

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



 france expertise comptable

Claude BAROUCHE Fondateur
David BAROUCHE

43, rue Saint-Georges - 75009 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@france-expertise.fr

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

*Inscrite au tableau de l'ordre
des Experts-Comptables de Paris Ile-de-France*

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

 **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

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

 **CABEX**
L'EXPERTISE COMPTABLE
HAUTE FIDÉLITÉ

**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 

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 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

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 22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
01 42 15 56 36 06 63 99 06 58
contact@blob-avocats.com 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

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



AIDES

Les subventions de l'Assurance Maladie : **pensez-y !**

Vous souhaitez mettre en œuvre des mesures de santé et de sécurité au travail ? La CNAM vous propose au niveau national ou régional des subventions adaptées à vos besoins.

Ces dernières permettent de financer :

- l'achat de matériels et équipements pour réduire les risques d'exposition aux accidents de travail et maladies professionnelles ;
- des prestations de formation et/ou accompagnement en matière de prévention des risques professionnels.

Pour les entreprises situées en France de 1 à 49 salariés

Sous réserve qu'elles soient cotisantes au régime général de la Sécurité sociale, avec un document unique et des cotisations à jour.

- **La subvention RPS (risques psycho-sociaux)**
Prise en charge à 70% dans la limite de 25000€.
- Prestation 1 : diagnostic/repérage des facteurs de RPS et accompagnement à l'élaboration du plan d'actions
- Prestation 2 : accompagnement par un consultant à la mise en œuvre du plan d'actions, au suivi et à l'évaluation des actions.
- **La subvention Amiante** (si concernés) via le dispositif de production et de distribution d'air de qualité respirable

Pour les entreprises situées en France de 50 à 200 salariés

Sous réserve qu'elles soient cotisantes au régime général de la Sécurité sociale, avec un document unique et des cotisations à jour, ciblées par une Convention Nationale d'Objectifs.

- **La subvention Contrat de Prévention**
 - Formation prévention des risques, diagnostic ergonomique (ex : troubles musculosquelettiques).
- Si vous bénéficiez déjà d'un contrat de prévention ou que vous en avez bénéficié dans les deux années précédentes, vous ne pourrez pas en bénéficier.



Pour les entreprises situées en Île-de-France, de 1 à 200 salariés :

Sous réserve qu'elles soient cotisantes au régime général de la Sécurité sociale.

- **La subvention Caisse sécurisée, prise en charge à 50%**
- Une caisse sécurisée avec monnayeur automatique à hauteur et équipées d'un dispositif de gestion sécurisée des billets et des pièces, constitué des 3 éléments suivants : une unité pour pièces, une unité pour billets, un logiciel de pilotage. Le financement maximum est de 3 caisses sécurisées par entreprise. L'entreprise devra souscrire un contrat de maintenance pour l'achat d'une ou plusieurs caisses sécurisées. La 1^{ère} année du contrat pourra être intégrée dans le financement de l'équipement.
- Un trappon de transfert de fond.

Où faire une demande de subvention ?

Sur www.net-entreprises.fr via son compte AT/MP

ou par mail :

prevention75.cramif@assurance-maladie.fr
prevention92.cramif@assurance-maladie.fr
prevention93.cramif@assurance-maladie.fr
prevention94.cramif@assurance-maladie.fr

Il y aura ensuite l'intervention d'un préventeur Cramif qui réalisera le diagnostic et le montage du dossier. Après signature du contrat, les subventions seront versées par le biais de 3 avances de fonds sous réserve que les équipements soient neufs et deviennent la propriété de l'entreprise. Une fois la prestation réalisée, il y aura une vérification qui validera la subvention. Attention toutefois, si la prestation n'a pas été réalisée ou pas réalisée dans sa totalité, vous devrez rembourser la Cramif.

À noter : Vous pouvez bénéficier de 3 subventions sur la période 2023-2027, dans la limite de 75 000€.

CIRCULATION

Territoires ZFE*

Les agglomérations parisienne et lyonnaise dépassent actuellement de manière régulière les seuils réglementaires de qualité de l'air.

Elles doivent donc respecter le calendrier national et mettre en place les restrictions de circulation suivantes prévues par la loi :

- Depuis le 1^{er} janvier 2023, des voitures diesel de plus de 22 ans (Crit'Air 5)
- Depuis le 1^{er} janvier 2024, des voitures diesel de plus de 18 ans (Crit'Air 4)
- Au 1^{er} janvier 2025, des voitures diesel de plus de 14 ans et voitures essence de plus de 19 ans (Crit'Air 3).

Elles n'ont en revanche aucune obligation légale de calendrier concernant les poids lourds, les deux-roues, les véhicules utilitaires légers (VUL) ou de restrictions des Crit'Air 2, quel que soit le véhicule.

Par ailleurs, elles sont libres de déterminer les paramètres du dispositif, les dérogations, les plages horaires, ou de mettre en place un pass autorisant un certain nombre de passages pour des véhicules faisant l'objet de restrictions de circulation.

Actuellement, seules les agglomérations de Paris et Lyon sont considérées territoires ZFE-m et doivent respecter le calendrier d'interdiction des vignettes Crit'air imposé par la loi Climat et résilience (interdiction Crit'Air 4 au 1^{er} janvier 2024 et Crit'Air 3 au 1^{er} janvier 2025).



Modalités d'obtention

- par internet www.certificat-air.gouv.fr/fr/demande, rubrique demander son certificat.
- par courrier, en téléchargeant le formulaire demande de certificat qualité de l'air pour les particuliers.
- pour plusieurs véhicules d'entreprise, il est nécessaire de se connecter sur la plateforme : www.certificat-air.gouv.fr et de suivre le mode d'emploi.

Attention aux escroqueries

Le site officiel Crit'Air du ministère n'envoie pas de message SMS aux usagers pour acheter des vignettes.

Une vignette Crit'Air coûte 3,77 € pour un véhicule immatriculé en France.

Le seul site officiel est www.certificat-air.gouv.fr

*ZFE : Une zone à faibles émissions, ou zone de basses émissions, est une zone urbaine dont l'accès est réservé aux véhicules les moins polluants.

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

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



Inaptitude et licenciement

Lorsqu'un salarié est déclaré inapte par le médecin du travail, l'employeur est tenu de lui proposer un poste de reclassement adapté à ses capacités.

La Cour de cassation confirme pour la première fois depuis la loi du 8 août 2016, que si le salarié refuse ce poste, même s'il est à temps partiel, l'employeur peut mettre fin au contrat de travail sans avoir à rechercher d'autres postes de reclassement.

Cass. soc. 13 mars 2024 N°22-18.758



Chiffres clés ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

Prix à la consommation/évolution sur un an en mars 2024 - Indices INSEE

Ensemble des ménages : **+0,2%**

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **-0,2%**
- Alimentation : **0,0%**
- Énergie : **-0,7%**
- Produits manufacturés : **+1,3%**
- Services (y compris eau) : **0,0%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **+0,2%**

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) : **+0,2%**

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€**

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir à la retraite. Avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme sans y penser. Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.



mutuelle-medicis.com



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !

Communication à caractère publicitaire



JOB DE BOULANGE

Job de Boulange : la plateforme de l'emploi des métiers de la boulangerie pâtisserie

Depuis de nombreuses années, le service emplois du Syndicat soutient activement les boulangers-pâtisseries dans leur recherche de personnel. Ce service devient digital pour y accroître en efficacité.

Notre partenaire Hangers.io, qui intervient déjà dans notre secteur professionnel et maîtrise parfaitement les connaissances métier nécessaires, a su apporter par cette plateforme numérique « sur-mesure », une vraie plus-value au niveau de la pertinence des critères de recherche.

Notre rôle d'entremetteur entre les boulangeries-pâtisseries de la France entière et les potentiels candidats, est ainsi renforcé.

Vos avantages directs

- une page « entreprise » personnalisée avec des critères détaillés du ou des postes que vous proposez, des informations sur vous et vos valeurs, des liens vers votre site et vos réseaux sociaux...
- un accès facile à toutes les candidatures CV pour chacune des offres publiées.

Les avantages pour vos potentiels candidats

- des filtres avancés qui permettent de chercher selon le type de contrat, le secteur géographique...
- des job alertes : un réel atout pour vous. En enregistrant une alerte avec leurs critères de recherche, si vous postez une offre correspondante à ces critères, les candidats recevront une notification par e-mail.



Alors, flashez et découvrez jobdeboulange.fr



Arrêt maladie et congés payés

Le 10 avril 2024, le Parlement a adopté la loi d'adaptation au droit européen, notamment sur l'acquisition des congés payés pendant les arrêts maladie.

Voici un résumé des principales dispositions :

- Acquisition de 2 jours ouvrables par mois de congés payés en cas d'arrêt de travail d'origine non professionnelle (le droit européen garantit l'acquisition de 4 semaines de CP par an).
- Acquisition de 2,5 jours ouvrables par mois de congés payés sans limitation de durée en cas d'arrêt de travail d'origine professionnelle (accident de travail, maladie professionnelle).
- Obligation pour l'employeur d'informer le salarié à son retour d'arrêt maladie de ses droits aux congés payés, et ce dans un délai d'un mois.
- 15 mois de report pour les congés payés acquis non pris en raison d'un arrêt de travail.
- Mise en place d'un délai de forclusion de 2 ans à compter de l'entrée en vigueur de cette loi pour solliciter un rappel au titre des congés payés acquis pendant les arrêts maladie.

Il convient donc de réactiver les compteurs de congés payés pour les salariés en arrêt maladie et les régularisations peuvent s'avérer importantes.

Certaines entreprises ont pris la décision de procéder à une régularisation des congés payés globale et rétroactive, d'autres préfèrent procéder au cas par cas après demandes des salariés.



Attention

Les prescriptions sont différentes pour les contrats de travail en cours ou pour les salariés sortis des effectifs.

Vu la complexité du sujet, nous invitons nos adhérents à se rapprocher du Syndicat (Pierre Dauge au 01 43 25 36 16) et de nos partenaires avocats, spécialistes en droit du travail.

Merci au Cabinet KLP PARTNERS et Maîtres Kalfon et Picque pour cet article.

L'ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA



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

FRAIS GÉNÉRAUX

- Assurez la pérennité de votre entreprise en cas d'absence prolongée.

INDEMNITÉS JOURNALIÈRES

- Protégez votre revenu pendant 1 an en cas d'accident ou de maladie par une indemnité journalière déterminée à la souscription.

Obtenez votre Diagnostic Prévoyance MAPA en seulement 3 minutes


 Flashez le QR code

UNE QUESTION ?

0 800 865 865 Service à appel gratuits

www.mapa-assurances.fr


L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie
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.

Marketing MAPA - Février 2024 - Document non contractuel - Crédit photo : Adobe Stock




Depuis plus de 50 ans !
**CONCEPTION, FABRICATION
ET INSTALLATION DE VOTRE MOBILIER**

Forum Design, SAS au capital de 100 000 € - Alençon B950 881 128
20, rue Saint-André, 61370 Échauffour
Tél. 02 33 34 02 16 - E-mail : contact@forum-design.fr

[forumdesign61](#)
[ForumDesign](#)



GÉRANCE

Loueur / Gérant	Locataire / Gérant	Adresse	Date de début
SAS RCCB Anthony BOSSON	SAS CBBF Basile FOURMONT	1, place du Panorama 92140 CLAMART	01/10/2023

VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SARL AU PAIN D'AUTREFOIS Naceur BEN HABHAB	SASU MAISON N&A Nizar BEN AMMAR	83, rue Damrémont 75 018 PARIS	05/03/2024	SELARL HEMERA Maître Isabelle MOREAU 35, boulevard Saint Michel 75 005 PARIS
SAS BEKKARY Abdelhamid BEKKARA	SARL LA PERLE DU CURIAL Hakim MOUSSAOUI	71 bis, rue Curial 75 019 PARIS	07/03/2024	Maître Imed KESSENTINI 5, avenue de la Porte de Villiers 75 017 PARIS
SARL BRUNE 77 Sylviane KERBRAT	SAS LE FOURNIL DE LEVALLOIS Belgacem DABBEK	57, rue Louise Michel 92300 LEVALLOIS PERRET	01/02/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75 017 PARIS
SARL EK LEVALLOIS Eric KAYSER	SAS TREBOIS MARGOT POINSOT PROJECTS	19, RUE TRÉBOIS 92300 LEVALLOIS PERRET	12/02/2024	Cabinet TMH AVOCAT 63, boulevard Malesherbes 75 008 Paris
Monsieur et Madame BLOT	SARL LE MOULIN DE ST OUEN	49, RUE DES ROSIERS 93400 SAINT OUEN SUR SEINE	03/04/2024	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28 000 CHARTRES



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



*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



**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 1.0537 - R.C. Paris 8572 196 095

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

[@INFO@HUCHET-DEMORGE.COM](mailto:INFO@HUCHET-DEMORGE.COM) WWW.HUCHET-DEMORGE.FR [@HUCHET-DEMORGE](https://www.instagram.com/huchet-demorge) [@CABINET HUCHET-DEMORGE](https://www.linkedin.com/company/cabinet-huchet-demorge)

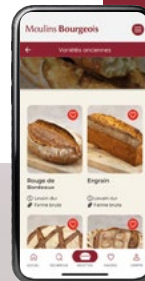


Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI

AVOCATS

Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37
contact@grisoni-associés.com

38 rue Beaujon • 75008 PARIS
Métro / RER : Charles-de-Gaulle-Etoile



PÂTISSIÈRES BOURGEOIS ENCOURAGER ET SERVIR LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Caractéristiques produit :

- Beau développement
- Mie lumineuse
- Relief de feuilletage bien visible
- Alvéolage fin et régulier

NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

Cette farine polyvalente est idéale pour la fabrication de brioches et croissants.



Avec Côté santé, suivez vos remboursements santé en un clin d'œil

Pas toujours facile de voir clair dans vos dépenses de santé !

Entre la Sécurité sociale, la mutuelle et votre reste à charge, le suivi de vos remboursements peut parfois être compliqué. Retrouvez en une seule et même application toutes ces informations.

Vous pouvez même ajouter les membres de votre famille pour suivre votre budget santé global.

N'attendez pas !
Téléchargez gratuitement
Côté santé sur :



00006945-230605-01 A4 portrait cmjn photo © Photo Getty images
AG2R Prévoyance - Institution de prévoyance régie par le Code de la Sécurité sociale -
Membre d'AG2R LA MONDIALE et du GIE AG2R - Siège social : 14/16, boulevard Malesherbes
75008 PARIS - SIREN 333 232 270.