

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°490

1^{er} concours du Meilleur sandwich du Grand Paris 2024

Dossier : la transmission des savoir-faire, une stratégie gagnante

AVRIL 2024

ARTISANS - COMMERÇANTS

Si vous ne pouvez plus travailler, vous continuez à percevoir des revenus.

En cas d'imprévu, le contrat Prévoyance MAPA vous permet de protéger vos revenus, vos proches et même votre entreprise !

- ➔ En cas d'arrêt maladie
- ➔ En cas d'invalidité ou de longue maladie
- ➔ En cas de décès



Faites votre
Diagnostic Prévoyance
en moins de 3 minutes !



 **MAPA**
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

 Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie



Agenda

Jeudi 25 avril

Concours de la meilleure baguette de Paris
Remise de prix le mardi 7 mai - Parvis Notre-Dame
7, Quai d'Anjou - Paris

Dimanche 5 mai

Tentative de record du monde de la baguette la plus longue
Terrasse du Fécheray - Suresnes

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 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

44%

des Français optent quotidiennement pour un petit-déjeuner réconfortant comprenant un pain au chocolat, un croissant ou des chouquettes.

Etude OpinionWay pour Hellofresh - Février 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, Matthieu Aussudre, France Delory • Crédits photos : ©Frédéric Vielcanet (couverture), ©La Boulangerie Française, ©Matthieu Aussudre, ©Adeline Chazelle, ©France Delory, ©Clémentine Miecret, ©iStock, DR • 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

- Les jurys d'examens ont besoin de vous
 - Chèque numérique de la région Ile-de-France
- 4
- Les prochaines formations
 - JO : un outil multilingue pour les équipes de vente
- 5



Dossier

La transmission des savoir-faire : une stratégie gagnante

6-9



Actualités

Concours du Meilleur sandwich du Grand Paris

11-13

Fête du pain 2024 : le programme détaillé

14

Concours de la Meilleure baguette du 93

16-18

- JO : un jeu immersif pour l'accueil des touristes
 - Partenariat 2024 entre France Bleu et le Syndicat
 - Ordre du jour de l'Assemblée Générale du Syndicat
- 20

Record du monde de la plus longue baguette

21



Juridique

Procédure de rétablissement professionnel sans liquidation

22-23

- Réforme des diplômes professionnels
- Pacte Dutreil

24

Accident de trajet : étude de cas

25



Transactions

Gérance et Ventes 75/93/94

26



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



APPEL À CANDIDATURE

Les jurys d'examens ont besoin de vous !

Chaque année, à l'approche des mois de mai et juin, les écoles professionnelles font appel à des boulangers-pâtisseries volontaires pour rejoindre les jurys d'épreuves et juger les futurs professionnels de la boulangerie-pâtisserie. En effet, ceux-ci sont composés de professeurs et de professionnels.

Le Syndicat est en lien avec les écoles du Grand Paris et leur fournit une liste de professionnels qui peuvent venir noter les élèves. Problème ? Nous manquons de professionnels, et notamment d'actifs. Cette pénurie n'est pas à prendre à la légère, comme l'explique Jean-Yves Boullier, membre du bureau du Syndicat et des commissions formation à la CNBPF et au Syndicat : « C'est très important qu'il y ait des professionnels aux jurys d'examens, car il faut qu'on ait notre mot à dire sur le niveau des futurs diplômés, sinon cela passera par le contrôle continu ou seulement le jury des professeurs. On se plaint souvent de la faiblesse de certains examens, mais si on continue à se retirer des jurys, tout le monde aura son examen à la fin et nous serons pénalisés en tant qu'employeurs avec de futurs jeunes qui n'auront pas du tout le niveau. »

Il en va de l'avenir du métier

Bien sûr, les emplois du temps très chargés des chefs d'entreprises sont un frein important à leur participation aux jurys. Ils doivent prendre sur leur temps personnel, sont peu indemnisés, et c'est la raison pour laquelle ce sont souvent les retraités qui s'y rendent. Néanmoins, il s'agit d'une étape nécessaire dans le parcours d'un artisan boulanger, selon Jean-Yves Boullier : « Nous connaissons dans nos entreprises des gros problèmes de personnel, se libérer du temps est donc souvent compliqué. Mais il faut se dire qu'il s'agit de l'avenir du métier. Quand nous avons passé nos examens, il y avait des professionnels dans les jurys, et c'est à nous maintenant de rendre la pareille pour les jeunes. Si on se retire du jeu, il ne faudra pas se plaindre derrière d'avoir des salariés pas assez compétents ! »

L'apprentissage et la formation faisant fonction à la fois de piliers et de moteurs pour l'artisanat, et il serait bien dommage que les chefs d'entreprises qui sont maîtres d'apprentissage au quotidien ne fassent plus partie de la phase finale de sélection. Nous comptons donc sur vous !

Vous êtes maître d'apprentissage ?

Investissez-vous dans la formation jusqu'au bout en devenant juré !

Contact : Nathalie Fouché
01 43 25 28 20 – nfouche@boulangerie75.org

SUBVENTION

Le chèque numérique de la Région Île-de-France

La Région Île-de-France propose une subvention jusqu'à 1 500 €, couvrant 50 % de diverses dépenses liées à la digitalisation de votre boulangerie.

Objectifs : améliorer votre gestion digitale, générer du flux dans votre boutique grâce au marketing digital, booster vos ventes grâce au e-commerce et/ou sécuriser les locaux.

Quels sont les projets éligibles ?

Les dépenses de fonctionnement :

- Abonnement solutions digitales de gestion (logiciel de caisse...)
- Publicité digitale, solutions de fidélisation, mots-clés
- Référencement, nom de domaine, hébergement
- Abonnement logiciel de création de site
- Abonnement, commissions sur ventes liés à solution digitale (marketplace, click & collect)
- Formation, services de livraison...

Les dépenses d'investissement :

- Développement/acquisition de site
- Achat de licences ou d'écrans de diffusion (hors voie publique)
- Dispositifs de sécurité numérique (alarmes...)

Plus d'informations :

<https://www.iledefrance.fr/aides-et-appels-a-projets/cheque-numerique-pour-un-commerce-connecte>

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

FORMATION

Maîtres d'apprentissage, formez-vous !

L'OPCO EP finance les formations des maîtres d'apprentissage et tuteurs.

Jusqu'à présent, la prise en charge d'une formation était calculée sur la base d'un forfait horaire plafonné à 15€HT pour une durée maximale de 40h.

Validée le 12 mars, la CPNE (commission paritaire nationale emploi et formation professionnelle) propose une aide à la fonction pour les tuteurs et maîtres d'apprentissage aux conditions suivantes :

- Une prime de 230€/mois sur 6 mois maximum pour 1 tuteur ou 1 maître d'apprentissage par entreprise, ayant suivi une formation pour cette fonction.

L'EMPT propose une formation appelée « Permis de former ». Cette formation initiale de 14h, sur 2 jours, porte sur quatre modules relatifs à l'information sur les parcours de formation, l'intégration de l'alternant, la transmission et l'évaluation des compétences, ainsi qu'une initiation au droit du travail.

Les prochaines dates de formation

- Lundi 22 et mercredi 24 avril 2024
- Lundi 17 et mercredi 19 juin 2024

Pour vous inscrire, appelez Marie-Anne Gressier au 01 44 09 12 47 ou ma.gressier@epmt.fr et bénéficiez d'un tarif adhérent via le code : ADHERENTBGP (formation à 280€ au lieu de 434€)



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.



Les prochaines formations au Syndicat

Mardi 22 mai 2024

Formation « Viennoiserie contemporaine »

- Lieu : Syndicat des Boulangers du Grand Paris
- Objectif : travailler une gamme de viennoiseries contemporaines

Mercredi 19 septembre 2024

Formation « Pains et saveurs »

- Lieu : Syndicat des Boulangers du Grand Paris
- Objectif : décliner des fabrications traditionnelles afin de les proposer pour des événements calendaires, festifs ou les associer avec différents mets.

Formations en présentiel animées par l'INBP
Prise en charge OPCOEP gérée par l'INBP

Consulter les programmes : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Informations et inscriptions
Nathalie Fouché – 01 43 25 28 20
nfouche@boulangerie75.org



• Thomas, ex-apprenti d'Arnaud Delmontel, maintenant responsable de la boulangerie des Martyrs.

La transmission des savoir-faire : une stratégie gagnante

Les métiers de la boulangerie sont indissociables de la transmission des savoir-faire. Aussi, attirer les jeunes dans ces métiers, leur enseigner les bons gestes et les encourager à poursuivre dans le secteur est indispensable pour la pérennité de l'artisanat. Patrons, salariés et ex-apprentis partagent leurs expériences. De belles tranches de vie, à communiquer sans modération !



**Pierre Verot-Bournigaud
et Arnaud Bournigaud-Verot,
boulangerie PierArno :**

**« Engager son apprenti
en CDI, c'est déjà
connaître ses qualités. »**

« Youssef Deme était un jeune migrant de 17 ans venu de Côte d'Ivoire. Il a passé son CAP à Bobigny et son intérêt se portait vers la pâtisserie. Sa première année chez nous n'a pas été facile : il ne parlait pas bien français, était lent et ne savait pas faire grand-chose. Mais dès sa 2^e année, c'est allé de mieux en mieux. On lui a appris à revoir les recettes, à réaliser les choses plus calmement et plus simplement. Aujourd'hui, avec notre formation, son envie d'apprendre, sa fiabilité et sa connaissance de la maison et des produits, ça se passe très bien. D'ailleurs, le dimanche, il est tout seul et confectionne de très belles pâtisseries (il faut voir ses pièces montées !). On est devenus boulangers lors d'une reconversion : on sait à quel point l'expérience peut différencier ».

Éric Thévenot :

« L'excellence ça se travaille ».

« Un de mes salariés, ex-apprenti chez moi, a été classé 1^{er} prix de la baguette du 94 et un autre 4^e ! Mais faire bien à un concours, ce n'est pas suffisant. Ce que je leur demande, c'est de faire bien tout le temps. Le métier de la boulangerie, c'est celui de la régularité.

Christophe Pate, boulanger, est là depuis plus de 20 ans ! Il est arrivé chez nous quand il était tout jeune. Il est totalement en phase avec l'esprit de la maison : qualité, éthique, régularité. Dans mon entreprise, il est son propre patron : côté boulangerie, il gère tout.

J'essaye d'insuffler aux jeunes un esprit : le travail, c'est le travail ; le geste technique, c'est le geste technique. Le plus important est de comprendre que c'est un métier bien plus cérébral qu'on ne le croit. On est dans le calcul, dans la réflexion, dans l'organisation et ça, c'est la tête ; la main ne fait que suivre.

Chez les nouvelles générations, j'observe une perte du savoir, rien qu'au niveau de l'enseignement : le niveau est bien inférieur à celui de mon époque. Donc, la transmission est importante.

Les réseaux sociaux peuvent susciter des envies bien loin de la réalité : les jeunes voient des gens confectionner de beaux gâteaux mais ils ne sont pas dans la vraie vie. Un vrai labo, une vraie production, une vraie rotation, c'est autre chose qu'un gâteau « instagrammable ». Quand les jeunes arrivent dans un labo avec uniquement ce modèle, c'est un choc. On entend des « Ce n'est pas comme je croyais ». Les émissions TV nous ont certes dépoussiérés et c'est super, mais on n'y voit pas l'envers du décor. Aujourd'hui, les jeunes veulent faire de jolis produits sans savoir rien faire : ça ne marche pas. D'où l'importance de leur enseigner chaque base, y compris apprendre à éplucher des pommes à la main ! Quand je fais venir des jeunes, ma philosophie est de les accompagner à chaque étape : savoir ranger, s'organiser, avoir un coup d'avance.

Je suis un habitué des compétitions... à un certain niveau, on est tous très bons ; ce qui va nous différencier, ce n'est pas la technique, c'est la tête et l'organisation. Et ça, c'est à nous de l'expliquer aux jeunes. La boulangerie-pâtisserie, c'est un état d'esprit ».



• Aurélie et Noam



Aurélie Ribay :
« Encourager les jeunes à se perfectionner. »

« Quand on s'est investi pour des jeunes, on est content de les voir évoluer et rester au sein de notre boulangerie, surtout quand des postes sont vacants. Mais il faut aussi les accompagner dans leurs envies et accepter qu'ils aillent découvrir d'autres horizons... Quand ils reviennent chez nous, forts d'une nouvelle expérience, ce qu'ont fait à tour de rôle Ilyes Merzoug et Noam Ifrah, anciens apprentis et maintenant touriers, cela est bénéfique pour nous tous : ils apportent des idées différentes, nous challengent... »

L'accompagnement et la formation qu'on propose aux jeunes via leur apprentissage permet de pouvoir compter sur eux par la suite. Si les nouvelles recrues ne sont pas faites pour les métiers de la boulangerie, on le voit assez vite. On capitalise sur ceux qui deviennent rapidement autonomes, on les aide à voler de leurs propres ailes pour qu'ils aient toute leur place dans nos entreprises.

Certes, Ilyes comme Noam sont partis voir ailleurs : mais quelle satisfaction de voir le chemin qu'ils ont parcouru, de comprendre que leurs débuts chez moi leur ont permis de se forger une première expérience, de se construire puis de se perfectionner en tant que touriers, un métier particulièrement demandé.

Moi aussi, j'ai eu des patrons compréhensifs et bienveillants alors que j'intégrais la boulangerie en reconversion. J'ai dû apprendre à me débrouiller, à trouver des solutions, à savoir réagir face à certaines situations. C'est à mon tour de rendre la pareille. Je suis très fière de partager avec les plus jeunes ce beau métier, au sein duquel on peut s'épanouir. Boulanger, c'est un métier de curiosité, de partage et de transmission. La boulangerie, c'est plus qu'une corporation, c'est aussi une famille ».



• De gauche à droite :
Nicolas Roquais, Sabek Bessah et Nasir Sahibzadah

Nicolas Roquais, boulangerie Magali :
« Engager un apprenti, c'est lui donner sa chance. »

« Je suis en complet désaccord avec celles et ceux qui pensent qu'avec des apprentis, on perd son temps. Pour nous boulangers, former des jeunes est une nécessité. Bien sûr, on peut se tromper sur certains profils. Mais au fil d'une carrière, on fait de belles rencontres, on croise des parcours qui méritent notre attention et un coup de pouce, on embauche pour donner du sens à des vies, on intègre à l'équipe en pensant à demain.

Dans tous les cas, la motivation est déterminante et je sais de quoi je parle : j'ai dû convaincre mes parents et la conseillère d'orientation pour devenir boulanger quand tout le monde

imaginait pour moi des études longues. Je n'ai rien lâché et c'est un prof de pâtisserie qui m'a convaincu de continuer le lycée hôtelier alors que j'en avais marre de tout. Je sais donc l'importance d'être bien encadré. J'ai bénéficié de beaucoup de franchise, d'honnêteté, de transparence. Aujourd'hui, c'est ce que j'essaie de retransmettre aux jeunes.

J'ai fait la connaissance de Nasir lorsque je suis arrivé à Paris de Normandie, pour reprendre notre première boutique. En région parisienne, je n'avais pas de réseau et je suis passé par une association de mission locale. En 2 ans d'apprentissage, il a su évoluer, s'est parfaitement intégré. Il a appris le français, obtenu la nationalité française. Aujourd'hui, il est responsable de la partie tour des 5 magasins ! La formation, c'est primordial pour l'avenir des jeunes mais aussi pour l'avenir de la profession. Nos jeunes sont les boulangers et pâtisseries de demain, ce sont de futurs chefs d'entreprises à condition de leur transmettre nos savoir-faire, nos expériences ».

Arnaud Delmontel, boulangerie Delmontel La Renaissance :
« L'apprentissage, c'est un bagage. Chacun en fait ce qu'il veut. »

« Thomas a commencé comme apprenti. Il a su évoluer, s'adapter y compris quand on est passé à la farine bio qui nécessite la patte de l'homme, une certaine expérience. Il a joué le jeu. Pour lui, c'est un beau cheminement et une belle carrière mais c'est aussi, pour moi, beaucoup de sérénité de l'avoir dans l'équipe. Aujourd'hui, il est responsable de la boulangerie des Martyrs. C'est aussi grâce à lui que j'ai pu développer cette belle maison qu'est maintenant ma boulangerie [55 salariés].

Au départ, on recrute des jeunes en apprentissage parce qu'on en a besoin mais il est certain que de les voir réussir est une grande satisfaction. Chez mes anciens apprentis, un est devenu MOF, un autre travaille chez Alain Ducasse au Japon... Les exemples de réussite sont nombreux et prouvent que transmettre est la base de belles carrières.

En boulangerie, on forme aussi des talents d'origine étrangère. On passe alors par le Syndicat avec TournemainConsult, par des stages chez les meuniers, ou via des boulangeries conseil ou encore par Farinez'vous, boulangerie durable et solidaire. On manque de jeunes et la diversité est un vrai plus dans nos métiers. Être patron, ce n'est pas que faire du bon pain, c'est montrer aux jeunes que ce qu'on fait a du sens ».



M O U L I N S
Dumée

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

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

www.moulins-dumee.com   



4 questions à...

Eric Bleuzé, trésorier du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, membre de la commission Primo-accédants et parrain de jeunes boulangers.



Que fait le Syndicat en faveur de l'installation des jeunes boulangers ?

La commission Primo-accédants est constituée des membres du bureau, des responsables des 4 départements (75, 92, 93, 94) et du président Franck Thomasse. Nous étudions les dossiers des boulangers qui veulent s'installer et émettons un avis favorable ou défavorable.

On reçoit le boulanger, de préférence avec son partenaire (associé(e), conjoint(e)) car une installation, c'est un projet de vie. On étudie le CV, le parcours, la motivation. Cette dernière est d'ailleurs très forte chez les personnes en reconversion qui vont parfois jusqu'à engager leur patrimoine personnel pour créer ou reprendre une boulangerie !

Quand il est favorable, l'avis du Syndicat permet d'obtenir plus facilement un prêt bancaire. Les boulangers sont bien évidemment libres de choisir leur banque même si le Syndicat a signé des partenariats avec des établissements bancaires. Si leur projet est validé, le Syndicat les accompagne gratuitement pendant un an.

Dans quels cas le Syndicat émet-il un avis défavorable sur un dossier ?

Il faut avoir en tête que les jeunes boulangers qui veulent s'installer sont de très bons professionnels mais qu'ils ne savent pas gérer une entreprise, du personnel. Et ils ont peu de réseaux professionnels (fournisseurs...).

J'ai un exemple en tête d'un jeune avec plein d'idées mais dont la création de la boulangerie allait être pénalisée par un loyer beaucoup trop cher. Ce n'était pas viable face à un chiffre d'affaires inexistant au départ car le lieu n'était pas une boulangerie. Bien sûr, il tenait à son projet et on le comprend. Néanmoins, on a préféré le diriger vers un marchand de fonds pour qu'il trouve un lieu qui soit déjà un commerce de boulangerie. On lui a expliqué qu'il ne devait pas rester sur une seule idée mais s'ouvrir à d'autres possibilités.



Comment transmettre aux jeunes son expérience ?

Le Syndicat est là pour tous les boulangers, particulièrement pour les jeunes. Notre métier dépend totalement de ce que nous sommes capables de transmettre aux jeunes. Sans lien intergénérationnel, les savoir-faire peuvent disparaître !

À titre individuel, on peut être le parrain d'un jeune boulanger, ce qui est mon cas avec le couple Duret, installé à Torcy il y a 5 ans. En étant parrain, on est proches d'eux, on voit leur quotidien, on répond à toutes leurs questions, on donne notre avis quand on nous le demande, on met en garde sur certains risques, on leur évite des erreurs... En aucun cas nous ne sommes des donneurs de leçons, on partage juste notre expérience et nos connaissances.

Comment motiver la jeune génération à se former dans les métiers de la boulangerie ?

La boulangerie est un métier sous tension. Recruter est très compliqué. On a donc intérêt à transmettre notre passion du métier par tous les moyens : par les stages que font les élèves en 3e et dorénavant les élèves de 2nde, par notre présence lors de temps forts (Sirha Européen, Salon International de l'Agriculture, Fête du pain), lors de leur apprentissage... et ainsi les convaincre de rester. Transmettre, c'est bien évidemment enseigner les gestes, les répéter, mais c'est aussi communiquer sur ce que sont les métiers de la boulangerie et les opportunités. Les boulangers français ont la cote à l'étranger et y réussissent : ça fait rêver non ?

Qui dit transmission, dit patrimoine...

Bel exemple de transmission des savoir-faire, la baguette de tradition française a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. Cette reconnaissance de la culture de la baguette, reconnue dans le monde entier comme un symbole de la gastronomie française, montre que pour assurer la transmission de ce patrimoine culturel (qui associe toute une filière – meuniers, céréaliers, salariés et apprentis –), il faut préserver et protéger les savoir-faire des artisans boulangers.



Jacques-Henri Fontanille, ancien apprenti de la Maison Lohézic :

« Sans les personnes qui m'ont encadré tout au long de ma formation, je n'aurais pas eu le même parcours. »

« J'ai rejoint le monde de la boulangerie après un bac général et 2 ans de droit. Dans ma famille, ils sont tous avocats... Un jour, ma curiosité m'a porté vers la boulangerie et à partir de là, tout s'est enchaîné. J'ai commencé à l'INBP de Rouen avant d'effectuer tout mon apprentissage chez Jocelyn Lohézic, dont le parcours est aussi atypique puisque c'est un ancien comptable. Avec lui, j'ai tout appris : compter (achats, ventes, marge, CA), gérer une boulangerie de A à Z, comprendre le travail des vendeuses... J'ai eu la chance de vivre l'évolution d'une grosse boulangerie de quartier. J'ai passé mon CAP de boulanger, de pâtissier, de chocolatier-confiseur. Jocelyn était cool, bienveillant, avec un bel esprit de famille : il nous considérait tous comme ses poulains. Pour moi, c'est comme un père spirituel, il m'a accompagné pendant 3 ans. Seconde étape clé : j'ai ensuite travaillé avec



Eric Kayser et là, c'était aussi une formation en continu ! Un sacré rythme où on ne comptait pas ses heures. Mais je lui suis très reconnaissant : il a financé ma formation pour mon Brevet de maîtrise et surtout il m'a nommé chef de production d'une boutique à New-York avant de me confier ses 14 boulangeries de la Grosse Pomme ! Rigueur et qualité étaient les mots d'ordre. Avec Eric, tu dois être ton propre patron : tu es responsable, tu gères les problèmes, tu apprends à te débrouiller et tu n'es pas là pour visiter la ville. Pour partir en vacances, je devais former d'autres personnes ! J'ai donc très vite compris que bien former les autres, c'était gagner du temps. J'ai eu 100 personnes à gérer. J'avais 23 ans et j'étais bien conscient que ce que je vivais était formateur !

Cinq ans plus tard, je suis rentré en France pour proposer une alternative à la boulangerie classique. J'ai pris une place de marché pour être en contact avec les clients, pour leur présenter d'autres pains à des moments où ils sont moins pressés qu'en boulangerie. Sur un marché, les modes d'achats ne sont pas les mêmes : c'est très intéressant et je vends moi-même ma production sans passer par une vendeuse : les retours sur ce que je produis sont donc très directs. Finalement, je me suis également installé dans une « vraie » boulangerie (Chez Titou) car une place de marché ne nous appartient jamais.

Ce que nous enseignent les boulangers expérimentés, le temps qu'il nous offrent, la confiance qu'ils nous accordent sont déterminants dans un parcours. Aujourd'hui, c'est une autre génération que la mienne et il est compliqué d'engager des jeunes qui soient motivés. Mais ce que je sais, c'est qu'un apprenti, ça se respecte et que bien former demande du temps ».



• Ornella Danet et Claire Bretteau

Claire Bretteau, Maison Bretteau et Du pain et vous :
« Les faire gagner en confiance, c'est notre job en tant que patron. »

« Ornella était en vendeuse en prêt-à-porter. Fille de commerçants, elle avait un très bon contact avec la clientèle. Elle est arrivée un peu par hasard chez nous mais elle est restée par envie. Ensemble, on fait en sorte qu'elle puisse évoluer. Elle apprécie beaucoup les gens : en tant que vendeuse, c'est génial mais en tant que responsable, il faut savoir mettre le curseur au bon endroit : on doit lui montrer qu'elle ne doit pas tout faire à la place des autres mais organiser le travail différemment et déléguer.

La nommer responsable sera une forme de valorisation alors qu'elle a tendance à se sous-estimer.

Les lacunes techniques, les notions de conseil... tout ça s'apprend mais je crois que le plus important vis-à-vis des jeunes est certes de les aider à gagner en compétences mais aussi en confiance. C'est transmettre ce que nous avons appris de la vie ».

Je suis un habitué des compétitions... à un certain niveau, on est tous très bons ; ce qui va nous différencier, ce n'est pas la technique, c'est la tête et l'organisation. Et ça, c'est à nous de l'expliquer aux jeunes. La boulangerie-pâtisserie, c'est un état d'esprit ».



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*



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

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L.512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552.002.313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.orias.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.

BRED Banque Populaire - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L.512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident.TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.

Banque Populaire Val de France - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le-Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvfbanquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.



LOSTE
TRADI-FRANCE

Maison de confiance depuis 1866

Vos viennoiseries méritent le meilleur !



Jambon Cuit
Noixfine
cuisiné à l'os



Loste Tradi-France

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

www.lostetradifrance.fr

Meilleur sandwich du Grand Paris 2024

Un nouveau concours est né !

Le snacking prenant une part de plus en plus importante dans le chiffre d'affaires des boulangeries-pâtisseries françaises, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a lancé le premier concours national du sandwich. Chaque région doit qualifier un candidat pour la finale nationale qui se tiendra le jeudi 16 mai lors de la Fête du pain. Les sélections pour le Grand Paris ont eu lieu le 14 mars dans les locaux du Syndicat.

Pain baguette, pain de seigle, pain brioché, pain de mie, buns en tout genre, ce premier concours du sandwich fut une formidable vitrine de l'imagination débordante des artisans boulangers-pâtisseries franciliens. Des pains de toutes les formes, des garnitures de toutes les couleurs et un feu d'artifice de saveurs ont été déployés par les candidats pour épater le jury à travers cette compétition qui laisse une très large place à la créativité de chacun.

La première édition d'un concours fait souvent office de rodage pour les éditions futures, et celle-ci n'a pas échappé à la règle. Parmi les 34 inscrits, huit ont été disqualifiés car leurs sandwiches ne correspondaient pas aux attentes du règlement, notamment en termes de poids. Le règlement imposait des sandwiches de 220g maximum, et certains atteignaient jusqu'à 500g !

Un concours véritablement créatif

Néanmoins, ce concours a suscité l'enthousiasme des participants grâce à la très grande liberté accordée sur le choix des pains et des garnitures. Pour un premier concours véritablement créatif, les boulangers ont redoublé d'inventivité afin de proposer des sandwiches aux textures, couleurs, formes et saveurs extrêmement variées. Ils avaient pour seules consignes que leurs sandwiches respectent un poids de pain (120g maximum) et un poids total (220g max) et qu'ils proposent trois propositions de sandwiches : une version végétale, une version à base de viande et une au poisson.

Une liberté qui a beaucoup plu aux participants, à entendre Ilaria Gilardelli de la boulangerie Victoire (Paris 9^e) : « On apprécie beaucoup les challenges avec ma patronne Victoire. On participe à tous les concours, mais c'est vrai que ce sont toujours les mêmes sujets. Voilà un tout nouveau concours, qui en plus laisse une large place à la créativité. On a préparé les sandwiches toutes les deux, et on s'est fait plaisir en variant les pains (baguette tradition, focaccia, pain de mie) et les garnitures. On s'est improvisé cheffes cuisinières et on est très contentes du résultat. »



Parole de partenaire

« Notre métier premier est celui de boucher-charcutier-traiteur. Depuis quelques années, nous avons orienté une gamme de produits vers la boulangerie, axée sur le snacking. Elle marche très bien dans toute la France et en région parisienne. Il faut dire que le snacking prend de plus en plus de parts de marché car les façons de s'alimenter changent. Le consommateur s'oriente vers la consommation rapide, tout en souhaitant du qualitatif. Le snacking a bien évolué, et nous aussi nous évoluons en proposant des produits beaucoup plus originaux qu'il y a quelques années. La boulangerie a su évoluer, prendre le virage du snacking et capter une clientèle qui délaisse la restauration traditionnelle. Le sandwich a souvent été le parent pauvre en boulangerie, mais cela change vraiment avec une attention portée non seulement à la qualité du pain, mais également à celle de la garniture. Le pain de l'artisan est valorisé lorsqu'il contient une charcuterie ou un autre produit de qualité. »

Thierry Gérard, responsable commercial chez Loste

Pour Frédéric Comyn (Paris 15^e), le concours est « une occasion donnée aux collaborateurs de créer un produit de toutes parts, une expérience rare dans nos métiers. C'est très gratifiant pour les équipes du snacking qui ne sont pas souvent mises en lumière dans les compétitions. »

Ce n'est d'ailleurs pas pour rien que les vainqueurs, les frères Maxime et Baptiste Sohier, installés à Noisy-le-Grand (93), ont souhaité venir récupérer leur trophée avec leur snackeur-traiteur Matteo. Après avoir souvent fini deuxième dans différents concours, la maison Sohier est enfin montée sur la plus haute marche du podium, devançant la boulangerie Magali (Saint-Mandé, 94) et la boulangerie Renaissance (Châtillon, 92).



Paroles de jurés

« Je suis très agréablement surprise par la diversité esthétique, les saveurs, les différents pains utilisés, c'est très créatif. On est sur des produits très travaillés, avec de la recherche pour la plupart. Je trouve ça très intelligent que les participants aient joué sur la texture des pains : le croustillant, le fondant, le moelleux, le craquant, etc. Ça rend le concours particulièrement intéressant. »

Estelle Lévy, directrice du développement territorial à la CNBPF

« Il y a un peu de tout, mais il y a de très bons pains, et quelques très bons sandwiches. Le niveau est globalement bon et il y a pas mal de variété. Rien que sur les sandwiches au poisson, on a eu du thon rouge, du saumon, de la truite, des crevettes et même des noix de Saint-Jacques ! C'est fou de les manger dans un sandwich, et c'était bien réalisé. »

Philippe Gillot, MAPA

« Certains produits sont très bien, et d'autres pas bien du tout. Personnellement, je note selon l'aspect général, la praticité, et il faut que le produit soit vendable. J'ai goûté des sandwiches très surprenants et très intéressants, avec du sucré-salé en utilisant des fruits comme la pomme ou les agrumes. Nous n'avons évidemment pas tous les mêmes goûts autour de la table, mais on parvient à trouver un consensus sur les meilleurs produits. »

Pascal Tommeray, Loste



Paroles de gagnants

1^{er} Maxime Sohier Maison Sohier, Noisy-le-Grand

« Quand j'étais petit, j'hésitais entre devenir cuisiner ou pâtissier. J'ai choisi pâtissier, mais j'ai toujours adoré la cuisine. Alors, je me suis mis dans le costume du cuisinier pour une fois, et j'ai adoré faire ce concours. Je pense aussi à notre traiteur, qui voyait les boulangers et les pâtisseries s'activer sur les nombreux concours auxquels on participe et qui, jusqu'ici, ne pouvait les regarder qu'avec envie. Il a enfin pu participer, et avec quel résultat ! C'est vraiment un travail d'équipe. On avait fini 2^e à la galette cette année, 2^e au flan l'an dernier, c'est la première fois qu'on prend une première place et cela nous rend très contents. Ça donne du sens à notre travail. »



2^e Nicolas Roquais Boulangerie Magali, Saint-Mandé

« Le snacking est un axe que nous avons énormément développé au sein de nos boulangeries. Cela représente aujourd'hui un bon tiers de notre chiffre d'affaires. On essaye de faire de beaux produits, simples mais contenant des matières premières de qualité, avec une ou deux offres un peu originales qui varient selon les saisons. On a vraiment réussi à fidéliser une clientèle sur cette partie de notre activité. Finir second à ce premier concours, c'est vraiment un bon moyen de valoriser encore une fois le travail de nos équipes. On va afficher le diplôme en boutique, et on espère que ça fera venir encore plus de clients. »





Classement chefs d'entreprise

1	Maxime SOHIER	MAISON SOHIER	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY LE GRAND
2	Nicolas ROQUAIS	BOULANGERIE MAGALI	117, avenue de Paris 94160 SAINT-MANDÉ
3	Anibal et Sophie LOPES	LA RENAISSANCE	184 Bis, avenue de Paris 92320 CHÂTILLON
4	Jean-Michel CARTON	CARTON PARIS	6, boulevard de Denain 75010 PARIS
5	Véronique THEVENIN	MAISON THEVENIN	5, rue Notre-Dame-des-Champs 75006 PARIS
6	Benjamin VIGREUX	BOULANGERIE GRAINE	54, rue Oberkampf 75011 PARIS
7	Victoire DARY	VICTOIRE BOULANGERIE	12, rue Cadet 75009 PARIS
8	Cyril HUET	CYRIL HUET PATISSERIE	9, rue de Ville d'Avray 92310 SÈVRES
9	Claire et Sébastien BRETTEAU	MAISON BRETTEAU	31, avenue de la Motte Picquet 75007 PARIS
10	Julie FERREIRA PINTO	BOULANGERIE BON & BO	53, rue Montmartre 75002 PARIS

Classement apprentis

1	Kanoute SEMBALA	CAMPUS des Métiers	L'atelier des gourmands 201, rue Pierre Brossollette NOISY-LE-GRAND
2	Abdoulaye BAH	ALBERT DE MUN	SARL AOUBI - 36, rue de Joinville 75019 PARIS

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



ÉVÈNEMENT

Fête du pain 2024

La plus grande boulangerie éphémère ouvre ses portes à Paris, du mardi 7 mai au jeudi 16 mai 2024 sur le Parvis Notre-Dame, pour sa 28^e édition !

Objectifs : célébrer les valeurs d'un métier d'excellence, rendre hommage à l'art de créer du bon pain, faire la part belle à la star de la boulangerie tricolore, la baguette, dont les savoir-faire artisanaux et la culture sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco depuis fin novembre 2022.

Concours, remises de prix, démonstrations, dégustations... Comme chaque année, le programme sera dense. Le thème national retenu pour cette édition 2024 est « Le Pain fête le Sport ».

Le programme détaillé

• Mardi 7 mai à 10h30

Inauguration par Madame Anne Hidalgo, Maire de Paris, suivie de la cérémonie du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris pour élire la Meilleure Baguette de Paris

• Du mardi 7 au vendredi 10 mai

Démonstrations des équipes Lesaffre sur le thème des Pains du Monde

Présence des gagnants Floride 2023 :

Lucas Bistoquet (Meilleure baguette),
Yusel Montelongo (Meilleur pain au chocolat) et
Mario Ramirez (Meilleur croissant)

• Vendredi 10 mai

17h30 : Remise des médailles du Syndicat

• Samedi 11 mai

Concours régional de la baguette de tradition française des départements 77, 78, 91 et 95

17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.

• Dimanche 12 mai

Concours régional de la baguette de tradition française de Paris, 92, 93 et 94

11h : Messe des boulangers sur le Parvis Notre-Dame
17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix



• Lundi 13 mai

Concours national de la baguette de tradition française

12h : Cérémonie de remise des prix du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP

17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la baguette de tradition française le 15 mai

• Mardi 14 mai

Concours national de la baguette de tradition française

17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la baguette de tradition française le 15 mai

18h30 : Soirée des partenaires

• Mercredi 15 mai

Finale du concours national de la baguette de tradition française

17h : Proclamation du palmarès du concours national de la Meilleure baguette de tradition française et remise des prix

• Jeudi 16 mai

Concours national du meilleur sandwich

17h : remise des prix

VOUS ÊTES :

- ▶ CHEF D'ENTREPRISE EXERÇANT UNE ACTIVITÉ ARTISANALE
- ▶ CONJOINT COLLABORATEUR OU ASSOCIÉ
- ▶ AUXILIAIRE FAMILIAL

VOUS POUVEZ ALORS BÉNÉFICIER D'UNE FORMATION FINANCÉE PAR LE FAFCEA

PROFITEZ-EN POUR :

- ▶ OPTIMISER VOS PERFORMANCES
- ▶ RENFORCER VOS COMPÉTENCES
- ▶ VOUS ADAPTER AUX NOUVEAUX BESOINS DE VOS CLIENTS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, PRENEZ
CONTACT AVEC VOTRE GROUPEMENT
PROFESSIONNEL DÉPARTEMENTAL.



Concours de la meilleure baguette de Seine-Saint Denis

• Le podium des patrons

Le symbole du travail bien fait

Le vendredi 29 mars, sous une pluie battante, étaient remis les prix distinguant les meilleures baguettes de Seine-Saint-Denis. Un concours aux saveurs particulières : celles du travail bien fait et de la volonté de montrer que l'excellence existe de l'autre côté du périph' !

Pour cette édition 2024, on comptait 57 boulangers inscrits et répartis au sein des différentes catégories. Lors de cette soirée, Éric Bleuzé, trésorier du Syndicat des boulangers du Grand Paris a d'abord tenu à remercier les services de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Saint-Denis et « tous les partenaires qui ont nous ont aidés ».

Attention et tension étaient toutes deux palpables lors de cette remise de prix. Beaucoup de boulangers étaient venus accompagnés : en couple, en famille, avec des collègues ou entre amis. Malgré l'esprit de corporation, tout le monde s'observait et se réjouissait pour chaque nom énoncé.

La jeunesse à l'honneur

Ce sont les apprentis qui ont ouvert le bal. Les 3 meilleurs pour la baguette de tradition du 93 sont Saho Hagir (boulangerie Tangarfa), Lyvia Tami (Maison Sohier) et Fares Nedjai (Au faim gourmand). Des noms à retenir, ils sont la relève, qu'on ne peut qu'encourager dans la voie qu'ils ont choisie : celle de l'excellence.

Fares Nedjai, 17 ans, n'en revient pas : « Je ne m'attendais pas du tout à finir 1er. En 2^e année d'apprentissage, je voulais initialement être pâtissier mais je me forme en tant que boulanger. C'est mon patron qui m'a proposé de participer au concours et j'ai accepté pour connaître mon niveau par rapport aux autres apprentis ». Sa baguette est « normale », car il voulait « proposer le même

produit qu'en boulangerie ». Évidemment, pour son père, c'est une grande satisfaction : « On est toujours fiers de ses enfants, on veut leur réussite. Petits déjà, mes jumeaux voulaient faire de la pâtisserie. On pensait les faire alterner lors de leur formation, mais Fares est resté côté boulangerie. On a donc un boulanger et un pâtissier ! Ils sont dans la même école et travaillent dans la même boulangerie ».

La boulangerie, un choix de vie

Côté patrons, on est content aussi quand on finit 1^{er} de sa catégorie et qu'on fait carton plein. Brahim Ben Addi (Tangarfa) est classé « 1^{er} en tant que patron ; 2^e, 3^e et 4^e pour ses salariés et 3^e avec son apprenti. En 2016, j'avais fini 1^{er} ; en 2023, 3^e ». Preuve que la boulangerie était « le bon choix de reconversion après avoir travaillé chez PSA Peugeot-Citroën. C'est un métier que j'aime bien. » et qui le lui rend bien vu ses nombreuses récompenses !

Il participe aux concours pour « tester la qualité de ses produits » et pour mieux communiquer : « On est passés sur BFM TV, Le Parisien, des TV étrangères... Les concours montrent à toute l'équipe le résultat d'un bon travail. C'est

• Les lauréats de Tangarfa

• Fares Nedjai et son père



motivant. Cela prouve également l'intérêt de bien former ses salariés et apprentis, de transmettre ce qu'on sait faire. En plus, cela attire de la clientèle.» Les secrets de sa recette gagnante ? « Les produits, le savoir-faire, la qualité... On teste toujours. Par exemple, je vais régulièrement goûter les meilleures traditions dans d'autres départements. En boulangerie, il faut être curieux ».

En tant que salarié, Matéo Gosnave (Maison Sohier), 22 ans, est sur un petit nuage : « C'est ma 1^{re} participation et je trouvais que ma baguette aurait pu être mieux ! Baptiste et Maxime Sohier m'ont proposé de concourir et j'ai accepté directement car le challenge m'intéressait ». Il nous assure que « rien ne va changer, même si ce palmarès est intéressant pour un CV. Je suis boulanger traiteur et, avec l'équipe, j'ai gagné le 1^{er} prix de la 1^{re} édition du concours de sandwich (lire page 12). Dès la classe de 3^e, je savais ce que je voulais faire : de la boulangerie-pâtisserie. Être actif, travailler..., je ne me suis jamais arrêté ! »

Les frères Sohier raflent tout

Maxime et Baptiste Sohier se distinguent avec une 2^e place grâce à leur apprentie, une 1^{re} place avec Matéo, et se classent 2^e en tant que patrons.

Installés depuis fin 2020, ils expliquent que « les concours représentent beaucoup de travail et d'essais, le nôtre et celui des équipes. Quand on s'est installés, on savait que cela allait être difficile mais on ne regrette pas notre choix de



• Les classés de la Maison Sohier

reconversion. L'envie et la passion sont déterminantes quand on doit enchaîner les heures. Les concours nous challengent au quotidien, évitent la monotonie, rythment l'année et motivent les salariés. Communiquer sur les résultats, c'est une forme de reconnaissance pour l'équipe qui nous donne beaucoup et un gage de qualité pour nos clients. Gagner est une fierté mais cela peut devenir sportif en termes de quantité à produire par la suite. »

Le mot de la fin revient à Rudy Jean-Jacques, vice-président de la CMA 93 : « Nous avons une volonté forte de faire monter en compétences les apprentis. Accompagner ce type de compétition montre une continuité de nos actions... Les apprentis d'aujourd'hui sont les futurs patrons. Les concours valorisent l'écosystème artisanal qui se modernise. Chacun peut y trouver sa place : ces métiers sont de plus en plus attractifs ».

[Classement complet en page suivante](#)



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

TOUT BEURRE

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.



• Le podium des salariés

Classement baguette patrons

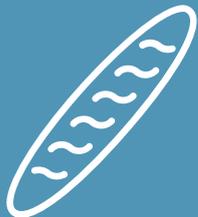
1	Brahim BEN ADDI	TANGARFA	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
2	Baptiste SOHIER	MAISON SOHIER	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
3	Ismaël LAALJ	MOULIN DE ST OUEN	2, place de République 93400 SAINT-OUEN
4	Axel HOURI	LA COLLECTIVE DE L'ÉPI D'OR	91, avenue de Verdun 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
5	Clément PONCET	LES CAPRICES DE MAËLLE	70, rue Jean Mermoz 93110 ROSNY-SOUS-BOIS
6	Romain THOMANN	BOULANGERIE PÂTISSERIE THOMANN	8, boulevard de la Liberté 93260 LES LILAS
7	Miloud BEN ATTIA	MAISON BEN ATTIA	10, route de Montreuil 93230 ROMAINVILLE
8	Alaeddine YAHIAOUI	LA BAGUETTE D'OR	1, avenue Henri Barbusse 93270 SEVRAN
9	Haytem BEL HAJ YAHIA	THE BAKERY'S HBP	66, rue de Neuilly 93250 VILLEMOMBLE
10	Christophe MARIE	LA FOURNÉE NORMANDE	9-17, avenue Lucie Aubrac 93190 LIVRY-GARGAN

Classement baguette salariés

1	Matéo GOSNAVE	MAISON SOHIER	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
2	Ali DGOUIG	TANGARFA	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
3	Abdellaziz BEN ADDI	TANGARFA	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
4	Yassine AITLAHBB	TANGARFA	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
5	Antoine BUISSON	LA PETITE MARGOT	28, avenue Gabriel Péri 93160 NOISY-LE-GRAND
6	Joël MATUCHET	L'ATELIER DES GOURMANDS	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
7	Azar LAHOUCINE	MOULIN DE ST OUEN	2, place de la République 93400 SAINT-OUEN
8	Mohamed ABIDI	MAISON BEN ATTIA	10, route de Montreuil 93230 ROMAINVILLE
9	Abdelmouniam KADDOURI	LA FOURNÉE NORMANDE	9-17, avenue Lucie Aubrac 93190 LIVRY-GARGAN
10	Faouzi BEN HAJ YAHIA	L'ATELIER DES GOURMANDS	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND

Classement baguette apprentis

1	Fares NEDJAI	AU FAIM GOURMET	27, avenue de Chanzy 93320 LES PAVILLONS-SOUS-BOIS
2	Lyvia TAMI	MAISON SOHIER	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
3	Saho HAGIR	TANGARFA	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
4	Antoine RICARD	MAISON SOHIER	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
5	Amine GHIAT	LA FOURNÉE NORMANDE	9-17, avenue Lucie Aubrac 93190 LIVRY-GARGAN
6	Colombe DOUAGOURI	EMMA KHAN BOULANGERIE	26, avenue de la Résistance 93340 LE RAINCY
7	Aymen MELLOUKI	BAKERY'S & CO	69, avenue de la Résistance 93340 LE RAINCY
8	Oumar TRAOURÉ	LA SIGNATURE DES ARTISTES	7, rue de Paris 93230 ROMAINVILLE
9	Vincent GAUDET	EMMA KHAN BOULANGERIE	26, avenue de la Résistance 93340 LE RAINCY



Grand Prix de la baguette de Tradition Française de la ville de Paris

25/04/2024



Dépôt le jeudi 25 avril 2024 entre 10h30 et 13h

au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries
du Grand Paris

7, quai d'Anjou 75004 Paris

Inscription uniquement sur place

**Les boulangeries candidates devront
déposer ou faire déposer :**

- un lot de 2 baguettes identiques par boulangerie et par gérant de boulangeries lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris et conformes aux caractéristiques définies dans le règlement ;
- une enveloppe fermée anonyme, sans identification extérieure, comportant les deux documents suivants :
 - l'attestation sur l'honneur de l'artisan boulanger certifiant qu'il est l'auteur des baguettes déposées, dûment remplie
 - et un extrait Kbis, D1 ou le justificatif d'immatriculation au RNE de moins de 3 mois.

Règlement et attestation sur l'honneur disponibles en ligne : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>



« 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.

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

mutuelle-medicis.com



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !



Communication à caractère publicitaire



Un jeu immersif pour perfectionner l'accueil des touristes

L'Alliance France Tourisme lance une plateforme de formation gratuite pour perfectionner les compétences des professionnels en vue des JO. Objectif : valoriser l'image de la France !

Au programme, deux modules de formation de 15 minutes chacun sont proposés :

- **Hospitalité à la française**
Rappel des bases de l'accueil à travers des personnages animés et des mises en situation
- **Paris iconique**
Lieux emblématiques et planning des JO avec des animations et des quiz ludiques

Rendez-vous sur www.alliance-france-tourisme.fr/formations



Assemblée générale du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

Jeudi 6 juin 2024 à 15h au Syndicat
7, quai d'Anjou 75004 Paris

1. Ouverture de la séance par le Président
2. Rapports sur la gestion morale et financière pendant l'exercice du 01/01 au 31/12/2023
3. Rapport de la Commission de Vérification des Comptes
4. Rapports du Commissaire aux Comptes
5. Approbation des comptes de l'exercice clos le 31/12/2023
6. Décision d'affectation du résultat en report à nouveau
7. Décision de réaffectation d'une partie du report à nouveau en réserve grevée de charges d'emploi
8. Définition du niveau et des conditions de rémunération du Président pour l'exercice 2024
9. Rapports des Présidents des commissions :
 - Gestion, fiscalité et réglementation
 - Formation, apprentissage
 - Communication, forum, salons et digitalisation
10. Élection de 2 vérificateurs des comptes pour 2 ans, en remplacement des Vérificateurs dont les mandats sont arrivés à expiration
11. Fixation des Cotisations pour 2024
12. Exposé du Président
13. Questions diverses



France Bleu Paris et Syndicat, un partenariat pour 2024 !

Cette année, les équipes régionales de France Bleu Paris (107.1 FM) vont nous suivre lors de toutes nos manifestations : concours, Fête du pain, record du monde, journées nationales de l'agriculture ...



Les gagnants de concours seront invités les jours suivant leur prix à venir sur le plateau de la matinale France Bleu Paris / France 3 Paris-Île-de France pour une interview à 7h15 ou 7h45. Plusieurs directs auront également lieu lors de la Fête du pain : gagnant du croissant, gagnant de la baguette du 75, gagnant de la baguette régionale Grand Paris mais aussi des interviews de bénévoles, de consommateurs, on parlera ambiance, on visitera les coulisses...

Des annonces de nos manifestations ouvertes au public seront publiées sur l'antenne de France Bleu Paris et sur l'application « ICI » par France Bleu et France 3 en vous géolocalisant à Paris-Île de France.



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

**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

🏆 RECORD DU MONDE

Un record exceptionnel à tenter : la baguette la plus longue !

Le dimanche 5 mai, Terrasse du Fécheray à Suresnes (92), aura lieu la prochaine tentative de record du monde de la baguette la plus longue.

Après 122 m en 2015 à Milan lors de l'Exposition Universelle par une équipe de boulangers italiens accompagnés de boulangers du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, le record à battre est de 133 m.

Cette journée exceptionnelle sera animée par les Boulangers du Grand Paris, les boulangers de Suresnes, Ferrero et la mairie de Suresnes.

Au programme : animations, dégustations, ateliers de fabrication... et, après validation du record par les inspecteurs du Guinness Book, les gourmands pourront déguster cette baguette tartinée de Nutella.

Entrée gratuite, venez nombreux nous encourager !

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



Procédure de rétablissement professionnel **sans liquidation**

La procédure de rétablissement professionnel est un dispositif destiné aux chefs d'entreprise dont l'entreprise ne parvient plus à payer ses dettes. Elle permet d'aboutir à l'effacement de certaines dettes en évitant la procédure de liquidation judiciaire.

Qui est concerné ?

Les entrepreneurs en situation de cessation des paiements à qui le redressement est manifestement impossible. Les entreprises qui rencontrent ce type de difficulté pour réaliser la déclaration peuvent bénéficier de la procédure de continuité du guichet unique.

Quels entrepreneurs ?

Toute personne physique, exerçant une activité commerciale, artisanale, agricole ou une activité professionnelle indépendante, y compris libérale.

Quels types d'entreprises ?

Toutes les entreprises individuelles (y compris les EIRL).

Les conditions

Le débiteur ne doit pas :

- avoir cessé son activité depuis plus d'1 an
- avoir employé de salariés au cours des 6 derniers mois
- avoir un actif déclaré supérieur à 15 000 € (article R645-1)

Cette exigence d'un patrimoine ayant une valeur inférieure à 15 000 € sera appréciée en analysant l'ensemble des patrimoines de l'intéressé (C. com. Art. L645-1 al. 2 et 3).

En revanche, l'effacement des dettes, susceptibles d'intervenir à l'issue de la procédure, ne concernera pas les dettes grevant un patrimoine dont la situation ne sera pas irrémédiablement compromise. Les dettes ne pourront pas être effacées si le montant du passif est disproportionné au regard de la valeur de l'actif, biens insaisissables de droit non compris (art. L645-11 al 3).

La procédure ne peut pas être ouverte dans les cas suivants :

- lorsque l'entrepreneur est impliqué dans une procédure prud'homale

- lorsque l'entrepreneur a fait l'objet d'une procédure de liquidation judiciaire clôturée pour insuffisance d'actif ou d'une décision de clôture de rétablissement professionnel depuis moins de 5 ans.

La procédure

La procédure est réalisée par l'entrepreneur lui-même auprès du tribunal lorsqu'il ouvre une procédure de liquidation judiciaire. La saisine peut être effectuée en ligne sur le site du [Tribunal digital](#).

Si le tribunal décide d'ouvrir le rétablissement professionnel, il retarde la demande de liquidation judiciaire.

Le tribunal désigne un juge pour recueillir tous les renseignements sur la situation patrimoniale de débiteur notamment la valeur du passif et de l'actif et nomme un mandataire judiciaire pour assister le juge dans cette fonction.

À noter

Si l'entrepreneur ne remplit pas les conditions requises, le tribunal rejette sa demande et statue sur la demande d'ouverture de la procédure de liquidation judiciaire.

Le tribunal saisi doit systématiquement proposer la procédure de rétablissement professionnel à toutes les entreprises éligibles même s'il est saisi d'une demande de résolution de plan de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire.

Ouverture de la procédure

La procédure est ouverte pour une durée de 4 mois.

Pendant cette période, le juge peut :

- reporter dans la limite de 4 mois le paiement des sommes dues par l'entrepreneur en cas de mise en demeure ou de poursuite par un créancier
- suspendre les procédures d'exécution engagées par un créancier.

Le mandataire judiciaire informe les créanciers connus de l'ouverture de la procédure et les invite à lui communiquer dans un délai de 2 mois à compter de la réception de cet avis, le montant de leur créance ainsi que tout autre droit patrimonial. Il établit un rapport transmis au juge et au ministère public. Le juge convoque alors le débiteur. Suite à cette audience, le juge prononce la liquidation judiciaire ou la clôture de la procédure.

À noter

Contrairement à une liquidation judiciaire, l'entrepreneur conserve le pouvoir de gérer et disposer de ses biens.

Clôture de la procédure : par l'ouverture de la liquidation judiciaire

À tout moment de la procédure, le juge peut ouvrir la liquidation judiciaire :

- s'il est établi que le débiteur n'est pas de bonne foi (la mauvaise foi consisterait notamment dans l'organisation d'insolvabilité ou la dissimulation d'actifs.)
- si l'instruction fait apparaître des éléments susceptibles de donner lieu à des actions en responsabilité ou en nullité de la période suspecte
- si les conditions d'ouverture de la procédure de rétablissement professionnel ne sont pas réunies à la date de son ouverture.

Effets de la clôture

Elle entraîne l'effacement des dettes à l'égard des créanciers. Seules sont concernées les créances :

- nées antérieurement au jugement d'ouverture
- portées à la connaissance du juge par l'entrepreneur
- ayant fait l'objet d'une information des créanciers par le mandataire judiciaire.

La procédure de rétablissement professionnel n'entraîne pas l'arrêt des poursuites.

Les créances des salariés, les créances alimentaires et les créances nées d'une infraction pénale ne peuvent être effacées.

Les dettes effacées avec indication des coordonnées des créanciers concernés sont mentionnées dans l'ordonnance de clôture.

Dans les 15 jours suivant le jugement, un avis du jugement de clôture publié au Bulletin officiel des annonces civiles et commerciales et dans un journal d'annonces légales du lieu où le débiteur a son adresse professionnelle. Un avis est également adressé pour insertion au BODACC et au RCS.

 Articles L645-1 et R645-1 du Code de commerce. Loi N°2022-172 en faveur de l'activité indépendante

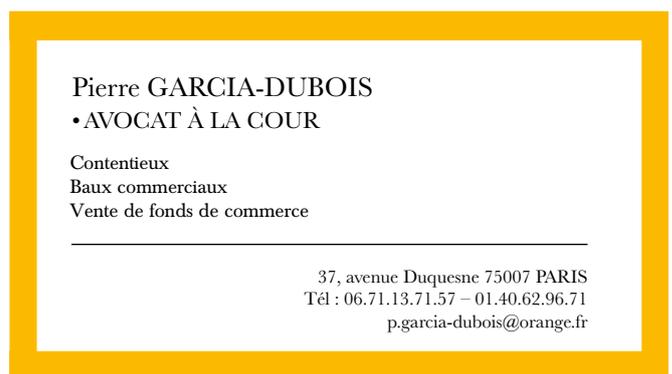


KL
AVOCATS

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
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

FORMATION

Réforme des diplômes professionnels

Dès la rentrée 2024, tous les diplômes CAP, BP (Brevet Professionnel) et MC (Mention Complémentaire) délivrés aux candidats porteront désormais comme les autres diplômes de l'Éducation Nationale des mentions, selon la moyenne obtenue par le candidat.

- « Assez bien », quand le candidat a obtenu une moyenne au moins égale à 12 et inférieure à 14
- « Bien », quand le candidat a obtenu une moyenne au moins égale à 14 et inférieure à 16
- « Très bien », quand le candidat a obtenu une moyenne égale ou supérieure à 16

Une nouveauté notable pour le BP est l'introduction de la mention "Très bien, avec les félicitations du jury", réservée aux élèves ayant obtenu une moyenne au moins égale à 18. Cette distinction, jusqu'alors inexistante pour le bac pro, témoigne de la volonté de rehausser le prestige de ces formations.

Cette initiative s'inscrit dans une volonté d'adapter l'offre de formation aux besoins du marché du travail et d'améliorer l'insertion professionnelle des jeunes. En valorisant l'excellence académique, ce décret entend contribuer à la valorisation des parcours professionnels et techniques, souvent sous-estimés dans le paysage éducatif français.

 Décret n°2024-122 – Journal Officiel 19 février 2024



TRANSMISSION

Le pacte Dutreil : anticiper la transmission de votre entreprise

La signature d'un pacte Dutreil permet d'alléger le coût de la transmission d'une entreprise en réduisant de 75% l'assiette des droits de donation ou de succession en contrepartie de certains engagements.

Ce régime de faveur peut même s'appliquer si la transmission n'a pas été anticipée, au moyen d'un Engagement Collectif Réputé Acquis (ECRA). Condition : l'un des bénéficiaires de la transmission doit pouvoir tout de suite prendre les rênes de l'entreprise.

Comme les juges viennent de le rappeler, il faut que, pendant 3 années suivant la donation par un père des titres de la société à ses enfants, l'un d'eux exerce effectivement dans la société son activité principale si c'est une société de personnes ou l'une des fonctions de directions éligibles s'il s'agit d'une société soumise à l'IS. Pas d'exonération donc si le donateur exerce seul cette fonction après la donation.

 Cass. Com. 24 janvier 2024, N°22-10413

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

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


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 • boulangier@efec.fr





Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : **+0,9%**

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **-0,3%**
- Alimentation : **-0,3%**
- Énergie : **+4,1%**
- Produits manufacturés : **+0,5%**
- Services (y compris eau) : **+0,8%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **+0,9%**

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) : **+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 €**



Accident de trajet : étude de cas

« Mon salarié a fait une chute sur le parking extérieur situé devant sa résidence. Est-ce considéré comme un accident de trajet ? »

Selon l'article L411-2 du Code de la sécurité sociale, l'accident survenu pendant le trajet entre la résidence du salarié et le lieu de travail est considéré comme un accident devant être pris en charge au titre de la législation professionnelle. Est donc approuvée la décision de la cour d'appel qui, ayant estimé que le salarié avait quitté sa résidence et les dépendances de celles-ci, retient que l'accident était survenu sur le trajet du salarié pour se rendre à son travail et devait être pris en charge au titre de la législation professionnelle.

Cass. 2^e civ., 29 février 2024, N°22-14.592 F-B

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

france expertise comptable

Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH

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

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

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

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

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



GÉRANCE

Loueur / gérant	Locataire / gérant	Adresse	Date de début	Date de fin
SARL BJOINVILLE Raphaëlle ESTIVAL	SAS MAISON TROIS FILS Laurent ABITBOL	42, avenue du Général Galliéni 94 340 JOINVILLE LE PONT	08/02/2024	

VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS CHARLOTTE & CLAFOUTIS Johan HERRMANN	Cédric ARSAC	25, rue des Plantes 75 014 PARIS	01/02/2024	CABINET DURAND CONCHEZ 6, rue Anatole De la Forge 75 017 PARIS
SARL LE FOURNIL DES TRADITIONS Mohamed AALAM	SAS LE PALAIS DES SAVEURS Abderraouf DAHMANE	105, avenue Daniel Perdrigé 93 370 MONTFERMEIL	02/02/2024	Maitre Slim JEMLI 9, rue Anatole De la Forge 75 017 PARIS
SAS LE BONHEUR DU GOÛT Essaid HOUSNI	SAS DELICES DE CHAMPINGY Sarrah KADI	201, avenue Maurice Thorez 94 500 CHAMPIGNY SUR MARNE	20/01/2024	CABINET KALAA Maitre Mustapha KALAA 2, boulevard de la Liberté 93 260 LES LILAS
SARL AMZALAG FRÈRE Mohamed BENTALEB	SAS BOULANGERIE LES GOURMANDISES Mohammed SADKI	124, rue Benoit Malon 94 110 ARCUEIL	04/01/2024	

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 DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSIION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle T.0537 – R.C. Paris B572 196 095

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

📧 INFO@HUCHET-DEMORGE.COM 🌐 WWW.HUCHET-DEMORGE.FR 📱 @HUCHET-DEMORGE 🏢 @CABINET HUCHET-DEMORGE



Vendre
des boulangeries
est notre métier

alc-consultants.fr

ALC
CONSULTANTS
■ Depuis 1994

17, avenue Trudaine - 75009 Paris
Tél. 01 42 80 96 14
contact@alc-consultants.fr



CABINET DURAND CONCHEZ

Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN

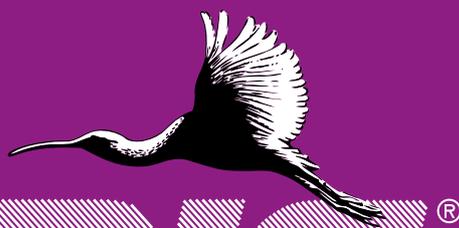
- Vente de fonds de commerce et de sociétés
- Baux commerciaux (rédaction, négociation et contentieux)
- Droit du travail (conseil et contentieux)
- Contentieux

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

G&A *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



IBIS®

VIENNOISERIE

SANS
ÉMULSIFIANTS

TOUJOURS AUSSI EFFICACE
ET **SANS ÉMULSIFIANTS** !

- ✓ Recette élaborée sans aucun émulsifiant
- ✓ Nouvelle génération d'améliorants
- ✓ Ultra performant en pré-poussé surgelé
- ✓ Tolérance de la pâte, meilleur volume, feuilletage régulier
- ✓ Spécialement adapté à la viennoiserie, pain de mie, produits briochés
- ✓ Un dosage limité : 0,8% du poids de farine

Disponible chez votre distributeur habituel :
essayez-le !



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.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

