

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°493

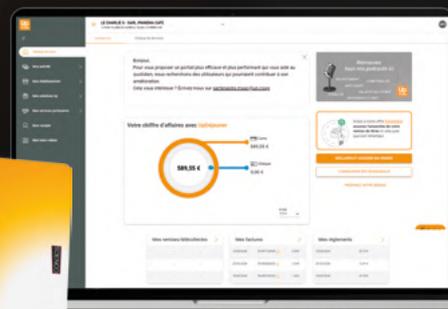
Semaine du Développement Durable

Les boulangers, des artisans responsables

Tous les concours de l'automne

SEPTEMBRE 2024

PROFITEZ DES FONCTIONNALITÉS DE VOTRE PORTAIL : MONCOMMERCE.UP.COOP !



Vous acceptez UpDéjeuner et n'êtes pas encore inscrit sur moncommerce.up.coop ?

Avec moncommerce.up.coop, visualisez votre chiffre d'affaires réalisé avec les titres-restaurant UpDéjeuner, et obtenez facilement et rapidement les informations clés concernant votre commerce.

Profitez de nouvelles fonctionnalités pensées pour vous simplifier la vie :



Commandez
vos bordereaux
et vos enveloppes
sécurisées



Déclarez
en ligne la remise
de vos titres papier



Consultez & exportez
l'ensemble
de vos factures



Retrouvez
les offres attractives
de nos partenaires, recrutement,
création de sites internet...

Inscrivez-vous dès aujourd'hui et profitez de toutes les fonctionnalités de votre portail ! Munissez-vous simplement de votre n° de SIRET et de votre n° d'agrément CNTR et rendez-vous sur moncommerce.up.coop

Up

**Ça fait du bien
au quotidien**

Agenda

Du 10 au 15 septembre

WorldSkills
Eurexpo - Lyon

Mercredi 18 septembre

Formation « Pains et saveurs »
7, Quai d'Anjou – Paris

Mardi 24 septembre

Concours de la Meilleure Baguette du Val-de-Marne
Remise des prix le lundi 14 octobre à 19h

Jeudi 26 septembre

Sélection MJB du Grand Paris
EPMT - Paris

Mercredi 2 octobre

Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 4 octobre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 7 au 9 octobre

Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
MFR – Balan (01)

Du 16 au 18 octobre

Meilleurs Apprentis de France (MAF)
URMA – Sainte-Luce-sur-Loire (44)

Du 18 au 20 octobre

Les Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie d'Île-de-France
Place de la Bastille – Paris

Jeudi 24 octobre

Concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine (MAB 92)
Remise des prix le mercredi 6 novembre

Du 30 octobre au 3 novembre

Salon du Chocolat
Parc des Expositions-Porte de Versailles – Paris

Mercredi 30 octobre

Master National du Pain au Chocolat
Salon du Chocolat, Parc des Expositions-Porte de Versailles – Paris

Du 3 au 7 novembre

Salon EquipHotel
Parc des Expositions-Porte de Versailles - Paris

Jeudi 7 novembre

Concours de la Meilleure Tarte aux Pommes d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 8 novembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 19 au 21 novembre

Semaine de l'Excellence
Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France
Trophée des Talents du Conseil et de la Vente
CIFA – Auxerre (89)

Du 1^{er} au 2 décembre

Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes
Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire – Bains (43)

Mercredi 4 décembre

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 6 décembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 23 au 27 janvier

Salon Sirha Lyon
Eurexpo - Lyon

SOMMAIRE



Profession

Profitez des tarifs négociés de Boulangerie Avantages...	4
La grande consultation, les résultats.....	5
Transmettez votre savoir-faire aux collégiens.....	6
Une création gourmande exclusive pour Noël	7



Actualités

Extrait de règlement : concours Pain bio	8
Participez à Octobre Rose	10
Concours à Paris et en Île-de France	11
Règlement : Meilleur Artisan Boulanger du 92.....	12-13
Règlement : Meilleure Baguette du 94	14-15
Nouveau service de la Banque de France	16



Dossier

Les boulangers, des artisans responsables	17-27
Associations récupérant les invendus	20



Juridique

Demande d'agrément sanitaire.....	29
Grille des salaires.....	30
CPF et permis de conduire.....	31
Licenciement verbal	31



Transactions

Etude chiffrée.....	32
Ventes et Gérances.....	32-34



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis





Nouveau

Boulangerie Avantages : les meilleurs tarifs négociés pour les adhérents !

Dès le lundi 9 septembre, tous les adhérents des fédérations régionales et départementales, dont le Grand Paris, vont bénéficier d'une centrale d'achats et d'une plateforme de réductions à titre privé.

Ce service, offert dans votre adhésion, vous permet de bénéficier, sans aucun frais supplémentaire :

- des avantages entreprises avec des réductions conséquentes sur les frais généraux et les achats métiers (23% d'économie en moyenne sur vos factures - Exemples : jusqu'à -70% chez SFR Business ou jusqu'à -29% chez Peugeot) ;
- des avantages privés avec des remises significatives sur les vacances ou encore les sorties culturelles (jusqu'à 1 000€ de pouvoir d'achat supplémentaire/an/bénéficiaire).

Une adresse à retenir : www.boulangerie-avantages.fr

Comment ça fonctionne ?

Côté Avantages entreprises

- **Étape 1** : Chaque entreprise adhérente recevra le lundi 9 septembre un mail intitulé « Bienvenue chez Avantages Entreprises - Confédération Nationale de la boulangerie » avec un numéro personnel d'accès Avantages Entreprise.
- **Étape 2** : Rendez-vous sur le site www.boulangerie-avantages.fr pour vous inscrire.
- **Étape 3** : Ça y est, vous êtes inscrit, vous bénéficiez de tous les tarifs avantageux permettant de réduire vos coûts sur les achats professionnels (frais généraux ou achats métiers).
- **Étape 4** : Cliquez en haut sur votre compte, rubrique Avantages Privés, puis « mes accès Avantages Privés » et donnez à chacun de vos salariés un numéro d'accès personnel. Astuce : Il sera possible à tout moment de désactiver un compte si un de vos collaborateurs quitte la société en cliquant sur actif puis confirmer la désactivation.

Côté Avantages privés

- **Étape 1** : Chaque salarié des entreprises adhérentes au Syndicat recevra de son employeur, individuellement, un numéro d'accès Avantages Privés ainsi que le code d'accès Avantages Entreprise que l'entreprise aura reçu.
- **Étape 2** : Rendez-vous sur le site www.boulangerie-avantages.fr/avantages-privés/ pour vous inscrire avec vos informations PERSONNELLES : mail et numéro de portable.
- **Étape 3** : Profitez de réductions exclusives toute l'année et réalisez des économies sur vos dépenses du quotidien : courses, loisirs, équipement de la maison, vacances, commerces de proximité...

À noter que chaque chef d'entreprise, salarié ou non, pourra également bénéficier des Avantages Privés.

Boostez votre pouvoir d'achat et celui de vos salariés avec Boulangerie Avantages !

Pour tout renseignement, veuillez contacter directement le Syndicat au 01 43 25 58 58.

ENQUÊTE

La grande consultation : les résultats !

Du 18 avril au 2 juin, boulangers, citoyens, professionnels de la filière et agriculteurs ont participé à la consultation : «**Quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous ?**» sur Make.org.

Objectifs : apporter des suggestions pour faire évoluer la boulangerie d'aujourd'hui et de demain et voter pour les propositions des uns et des autres.

Bilan : La consultation a généré 750 propositions et près de 140 000 votes. Elle a permis de distinguer plusieurs axes stratégiques qui permettront d'élaborer des plans d'actions concrets financés par un fonds de développement dédié.

Les 5 priorités

- **La transparence (36%) :** améliorer la transparence sur le fait maison et sur la composition des produits.
- **Le coût et la fiscalité (13%) :** alléger la fiscalité des boulangers et lutter contre la hausse du prix de l'énergie.
- **La formation (11 %) :** renforcer la formation et rendre la profession plus attrayante.
- **Les matières premières (9%) :** améliorer la qualité nutritive du pain en promouvant de nouvelles pratiques (absence d'additifs, levain, diversification des farines, eau filtrée...).
- **Le réseau et la clientèle (8%) :** recréer du lien entre les consommateurs et les artisans pour mieux communiquer sur le processus de fabrication d'un pain artisanal de qualité et ainsi sensibiliser les consommateurs au juste prix.



Voici les 4 grands thèmes qui vont être travaillés dans les prochains mois par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

- **Agir pour plus de transparence** sur les pratiques, les appellations, les matières premières utilisées et les produits fait-maison.
- **Agir pour pérenniser la profession** en renforçant la formation, l'attractivité des métiers.
- **Agir pour renforcer le lien social** en consolidant la confiance des consommateurs. Bien plus qu'un simple lieu de commerce, la boulangerie est aujourd'hui, en ville comme en zone rurale, un vecteur de lien social où l'artisan boulanger et ses équipes tissent une véritable relation de confiance, d'écoute et de partage avec chaque client.
- **Agir pour le quotidien des boulangers** par la défense de leurs intérêts.

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



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

TRANSMISSION

Transmettez votre savoir-faire auprès des collégiens d'Île-de-France !

L'association « De l'or dans les mains » a pour mission de sensibiliser les élèves de 5^e aux métiers manuels en faisant entrer la pratique artisanale dans les collèges, en partenariat avec le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Le programme "Je découvre les métiers de la main"

Chaque jeune expérimente l'intelligence manuelle à travers un parcours qui s'articule entre des temps de pratique et des temps en classe avec l'enseignant. Les collégiens, par groupe de 10, découvrent ainsi 9 savoir-faire en fabriquant un objet ou en expérimentant un geste aux côtés de 9 artisans ou professionnels.

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, par le biais de sa commission Apprentissage & Formation, s'est rapproché de la directrice générale de l'association afin d'imaginer ensemble des ateliers découvertes liés à la boulangerie et peut-être ainsi susciter des vocations.



Les conditions

- Être disponible 3 demi-journées entre octobre 2024 et juin 2025.
- Rémunération : 130€/intervention. Frais de transport et achats de matières premières en sus.

Les établissements concernés

- Collège de Sèvres, Sèvres (92)
- Collège Boris Vian, Paris (17^e)
- Collège Aimé Césaire, Paris (18^e)
- Collège Michelet, Saint-Ouen (93)
- Collège Saint-Exupéry, Rosny-Sous-Bois (93)
- Collège Robert Doisneau, Dammarie-les-Lys (77)

Si vous souhaitez faire partie des artisans-intervenants, que vous êtes boulanger(e) – chef(fe) d'entreprise ou salarié(e) - idéalement dans le quartier ou la ville où se trouve un des collèges, contactez-nous !

contact@boulangerie75.org



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.

LA BÛCHE CHOCOLAT EXOTIQUE, UNE CRÉATION GOURMANDE POUR NOËL !

La société Condifa, au travers de sa marque historique ancel, et le Syndicat des Boulangers du Grand Paris ont imaginé rien que pour vous, artisans boulangers-pâtisseries de la petite couronne, une recette de bûche pour les fêtes de fin d'année.



Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur

Biscuit à la noisette du Piémont

(sur plaque de 40 x 60 cm)

- 300 g d'œufs
- 255 g de sucre
- 100 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont de Sébalcé
- 75 g d'huile végétale
- 225 g de farine
- 5 g de Baking Powder ancel
- 120 g de noisettes grossièrement concassées

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, émulsionner les œufs, le sucre et la pâte de noisette environ 5 minutes. Ajouter l'huile végétale suivie de la farine tamisée avec la levure chimique. Sur un tapis cuisson à bord, étaler uniformément la préparation, puis parsemer de noisettes grossièrement concassées et cuire à 160°C environ 15 minutes. Retirer le tapis de cuisson après complet refroidissement puis couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm.

Mousse bavaroise chocolat

- 500 g de Bavarois Alaska-express Chocolat ancel
- 750 g d'eau tempérée
- 2 500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer progressivement la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Insert mangue et passion

- 1 600 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

À la poche, répartir le fourrage mangue-passion dans 4 mini gouttières de 50 cm. Surgeler et démouler puis réserver au congélateur pour le montage.

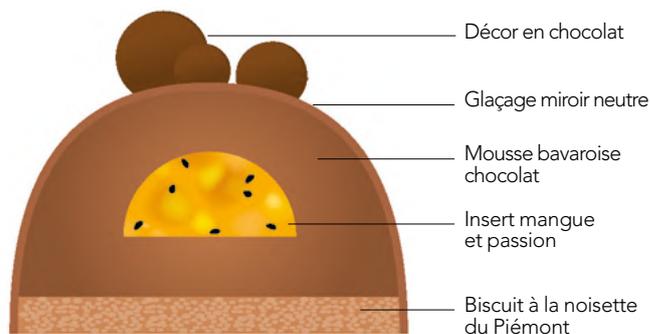
Glaçage miroir neutre

- 2 000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage à environ 50°C.

Montage et finition

Répartir la moitié de la mousse bavaroise chocolat dans les gouttières puis déposer les inserts mangue-passion encore congelés en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse bavaroise chocolat, lisser puis déposer les bandes de biscuit à la noisette du Piémont. Surgeler puis démouler. Glacer les bûches avec le glaçage miroir à chaud neutre à 45°C, puis placer les bûches quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage. Couper les bûches puis les décorer.



Participez à une démonstration GRATUITE

au Syndicat le mercredi 25 septembre de 9h à 17h

Inscriptions sur contact@boulangerie75.org

Pour toute commande de produits, veuillez contacter Pierre-Yves Gosset : pierre-yves.gosset@condifa.fr ou 06 01 17 41 30.



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

Mercredi 2 octobre 2024

Grands Moulins
de Paris

PARTENAIRE
OFFICIEL

La remise des prix aura lieu
le vendredi 4 octobre 2024 à 15h.

Dépôt le mercredi 2 octobre 2024 entre 11h et 13h
au Syndicat des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris
7, quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription : vendredi 27 septembre
2024 à 17h** au siège de l'Épiphanie ou courrier posté
daté du **vendredi 27 septembre 2024.**

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

Aucune inscription le jour du concours.

Extraits du règlement :

Les entreprises devront fournir la photocopie de la certification BIO en
cours de validité, émanant d'un organisme agréé par l'État.

Chaque pain bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- un poids compris entre 500 grammes et 600 grammes maximum cuit ;
- une teneur en sel de 1,40g de sel pour 100g de pain ;
- une forme boule sans graine incorporée ou en décoration.
- Il devra être conforme à la réglementation applicable au pain biologique.
- Toutes les farines bio sont acceptées.

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

Grille de notation

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

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

Retrouvez le règlement complet dans le n°492
de La Boulangerie Française ou sur notre site internet.



Bulletin d'inscription

- **Inscriptions en ligne sur www.boulangersdugrandparis.com,
sur place au siège de l'association L'Épiphanie ou par courrier
AU PLUS TARD le vendredi 27 septembre 17h.**

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile :

E-mail :

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



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

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

Révélez votre savoir-faire !

LE **BIO** 



ACCOMPAGNEMENT À LA CERTIFICATION

(démarches administratives,
organisation fournil, boutique)



FARINES

(farines classiques,
farines anciennes et graines)



La première année de certification
est gratuite pour vous !

Grands Moulins de Paris prend les frais à sa charge*

* (sous réserve d'engagement sur l'achat de farines).



Découvrez notre
accompagnement
en vidéo



POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 700

Service gratuit
+ prix appel

VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750

Service gratuit
+ prix appel





ÉVÉNEMENT

Participez à Octobre Rose !

Après de nombreuses demandes de votre part en 2023, nous avons décidé cette année de vous proposer une action dans toutes les boulangeries des départements 75, 92, 93 et 94 volontaires, dans le cadre d'un partenariat avec la Ligue contre le cancer de ces 4 départements.

Si vous souhaitez participer, voici les informations utiles :

- La date choisie : samedi 12 octobre
- Le produit choisi : l'éclair au chocolat
- Les modalités : ce jour-là, l'intégralité des ventes de ce produit sera reversée à la Ligue de votre département.
- Les outils de communication possibles, fournis gratuitement* :
 - Un autocollant vitrine
 - 5 rubans OU 5 pin's OU 5 ballons
 - Une affiche

*dans la limite des stocks disponibles.

Comment reverser les fonds collectés ?

- Après votre clôture d'octobre, vous devrez envoyer un mail au contact de la Ligue de votre département avec les coordonnées de votre boulangerie et le montant collecté. Le versement des dons pourra s'effectuer par chèque ou par virement bancaire sur le compte de l'association. Ils vous fourniront également une attestation fiscale. (Pour rappel, 60% de votre don est déductible.)
- Pour participer, rien de plus simple ! Envoyez-nous vos coordonnées sur contact@boulangerie75.org AVANT LE 20 SEPTEMBRE et on s'occupe de vous envoyer les outils de communication choisis !

Voici les coordonnées des Ligues par département pour le versement des fonds collectés :

- Paris (75) - CD75@ligue-cancer.net - Lucille
- Hauts-de-Seine (92) - CD92@ligue-cancer.net - François
- Seine-Saint-Denis (93) - CD93@ligue-cancer.net - Karine et Aline
- Val-de-Marne (94) - CD94@ligue-cancer.net - Elena et Christine



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



BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS

01 58 06 15 56*



BRED BANQUE POPULAIRE

01 41 74 50 58*



BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE

09 84 98 98 98*

BANQUE POPULAIRE

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

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L.512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552.002.313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.oriass.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.

COMPÉTITIONS

Paris ou Île-de-France, mettez en avant votre savoir-faire !

Vous êtes boulanger(e) ou pâtissier(e), voici quelques événements promotionnels qui peuvent vous intéresser.

19^e édition : Goût d'entreprendre

Ce concours s'adresse aux créateurs ou repreneurs d'un commerce d'artisanat alimentaire, à Paris, entre le 1^{er} mai 2023 et le 30 avril 2024, et dont l'activité est toujours pérenne lors du dépôt de candidature.

- À gagner : 5 prix d'une valeur de 8 000€ chacun.

 Ouverture des candidatures du 26 août (9h) au 7 octobre (12h) sur le site <https://www.paris.fr/appels-a-projets>

Toutes nos félicitations aux 3 boulangeries qui ont gagné le prix en 2024 !

- Boulangerie Mie Mie 25, rue Sedaine 75011
- Boulangerie Jolie Miche 176, avenue de Clichy 75017
- Boulangerie Pépite 195, boulevard Voltaire 75011

14^e édition : Créatrices d'avenir

- **Objectif** : développer et valoriser l'énergie entrepreneuriale des femmes en Île-de-France et contribuer à faire de l'Île-de-France la région de référence sur la parité entrepreneuriale.
- **Critères** : avoir son siège social en Île-de-France, que des femmes détiennent au moins 50% des parts et que la dirigeante soit une femme, et que le projet s'inscrive dans une des catégories ci-dessous.
- **6 catégories** : Mixité des métiers, Impact, Innovation, Quartiers, Artisanat, Émergence.
- **Dotations** : 60 000€ dont 30 000€ en numéraire et 30 000€ en accompagnement personnalisé.

 Candidatures ouvertes jusqu'au 30 septembre sur <https://initiative.wiin.io/fr/applications/creatricesdavenir2024>

8^e édition : label « Fabriqué à Paris »

- **Objectif** : promouvoir la diversité et la richesse de la fabrication parisienne.
- **Critères** : proposer des produits dont le caractère local du processus de fabrication ou de transformation est avéré. Les produits devront présenter l'une des caractéristiques spécifiques suivantes : originalité, technique de fabrication, matières utilisées, audace, créativité...
- **4 catégories** : Artisanat alimentaire, Produits manufacturés, Mode & accessoires, Univers de la maison.
- **Dotations** : de 500€ à 2 000€, à 3 produits dans chaque catégorie.

 Candidatures ouvertes jusqu'au 23 septembre 15h sur <https://www.bdma.paris/les-prix/le-label-fabrique-a-paris/>



6^e édition : Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine.

- **Objectif** : mettre en avant le savoir-faire et la créativité des artisans pâtisseries, boulangers et chocolatiers du département des Hauts-de-Seine.
- **Thème** : La pâte à choux s'invite aux Olympiades
- **Critères** : Visuel et aspect, Respect du thème imposé, Aspect à la coupe, Qualité gustative, Créativité et originalité, Un bonus sera attribué pour l'utilisation d'une ou de plusieurs matières premières provenant d'Île-de-France.

 Inscriptions jusqu'au 27 septembre auprès de Julien ESTEVES : 01 47 29 43 29 julien.esteves@cma-idf.fr



 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 Île-de-France

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

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



Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine

Jeudi 24 octobre 2024



**Dépôt le jeudi 24 octobre 2024
entre 12h et 14h** à la Mairie de

La Garenne-Colombes, 68, boulevard
de la République 92250 La Garenne-Colombes

**Date limite d'inscription : lundi 21 octobre 2024
à 17h** au siège du GAB 92,

M. Cosnau Joël, 9, rue Charles Duport
92270 Bois-Colombes ou courrier posté daté
du **samedi 19 octobre 2024**.

Possibilité également de s'inscrire
sur place le vendredi 24 octobre 2024.

Employeur : Un lot de 2 baguettes de tradition
française, un lot de 2 pains de campagne et un lot
de 3 croissants par participant.

Salarié : Un lot de 2 baguettes de tradition française.

Apprenti : Un lot de 2 baguettes de tradition française.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et
de l'Artisanat des Hauts-de-Seine (17 bis, rue des Venets,
92000 Nanterre) le mercredi 6 novembre 2024 à 19h.

de GAB 92. Le droit d'inscription restera acquis par le GAB 92
en cas de non-présentation au concours. En cas d'annulation
du trophée, le GAB 92 remboursera les concurrents.

Article 4

Pour la catégorie Employeur, le concours portera sur une baguette de
tradition, un croissant et un pain de campagne. Les concurrents devront
déposer ou faire déposer les produits énoncés ci-dessous présentés dans
des emballages anonymes sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques
définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.
Chaque baguette devra avoir la forme classique et n'être différenciée
ni par sa forme, ni par son lamage.
- 2 pains de campagne, qui devront peser au maximum 300 g.
Ils devront mesurer au minimum 25 cm.
- 3 croissants qui devront peser entre 50 et 65 g.

Pour les catégories Salarié et Apprenti, chaque candidat devra fournir les
produits énoncés ci-dessous présentés dans des emballages anonymes
sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques
définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.
Celles-ci devront avoir la forme classique et n'être différenciées
ni par leur forme, ni par leur lamage.

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques
suivantes :

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

Tout lot de produits qui ne sera pas conforme aux caractéristiques énoncées
ci-dessus sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt
s'effectuera entre 12h et 14h. Au-delà de ces horaires, aucun produit ne
sera admis.

**Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de
refus de leur participation une enveloppe cachetée contenant les infor-
mations suivantes** : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros
de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun
signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés
et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.**

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront
concourir. Les membres du GAB 92 ne sont pas autorisés à déposer des
produits pour des professionnels inscrits au concours.

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

Article 5

Grille de notation

- Baguette/Pain de Campagne

Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Mie (couleur)	20 points
Goût	20 points
TOTAL :	100 points

Règlement

Article 1

Le Groupement des Artisans boulangers du 92 (G.A.B 92), association régie
par la loi du 1er juillet 1901, **organise le 22^e trophée du Meilleur Artisan
Boulangier des Hauts-de-Seine**. Il aura lieu le jeudi 24 octobre 2024 à la
Mairie de la Garenne-Colombes, 68, boulevard de la République 92250
La Garenne-Colombes.

Parallèlement est organisé le concours de la Baguette des Hauts-de-Seine,
un réservé aux salariés boulangers et un pour les apprentis.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, proprié-
taires ou locataires d'un fonds de commerce situé en Hauts-de-Seine,
inscrits au répertoire des métiers, fabriquant leur pain selon les procédés
traditionnels. Ils devront être adhérents au Syndicat des Boulangers du
Grand Paris (7, quai d'Anjou 75004 Paris), avoir le code APE 1071C et être
à jour de leurs cotisations. Dans le cas où un artisan serait propriétaire
et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu
dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation
de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une at-
testation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à :

- 30 € par participation si le candidat effectue une pré-inscription ;
- 20 € par participation si l'entreprise inscrit plus de 2 candidats par boutique
au concours via une pré-inscription ;
- 40 € par participation si le candidat réalise son inscription sur place le
jour du concours.

Pour les candidats effectuant une pré-inscription, ils devront s'en
acquitter au plus tard le **lundi 21 octobre 2024 à 17h** au siège du GAB 92,
M. Cosnau Joël, 9, rue Charles Duport 92270 Bois-Colombes,
cachet de la Poste faisant foi, par chèque bancaire libellé à l'ordre

• Croissants	
Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Goût	20 points
TOTAL :	80 points

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

Article 6

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

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

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

Article 7

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2024. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée. Les gagnants 2021, 2022 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.

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

Au gagnant sera remis un trophée de St Honoré, patron des boulangers, dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1400 € et devra le restituer impérativement au siège du GAB 92 le 1^{er} octobre 2025 au plus tard.

Le gagnant du trophée du Meilleur Artisan Boulanger et le premier employeur du prix de la Meilleure Baguette participeront en mai 2025 au Concours régional de la baguette de tradition française qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^e concours national de la baguette en mai 2025.

Les listes des 10 lauréats catégorie Employeur, des 10 lauréats catégorie Salarié et des 10 lauréats catégorie Apprenti seront publiées dans La Boulangerie Française, 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). Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 25 € et chacun des 10 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

Le gagnant du croissant n'est pas qualifié pour participer au concours national du croissant.

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

Le règlement sera déposé chez ATLAS Justice, Maître HAYAT, huissier de justice, 3, av. de la Division Leclerc 92160 Antony et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande. Cette dernière sera accompagnée d'une enveloppe préadressée et affranchie au GAB 92 M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport 92270 Bois-Colombes.

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

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

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois auprès du GAB 92 resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

PARTICIPANTS

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

Nom et prénom du candidat :

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

DROIT D'INSCRIPTION

- 30 € par participation si le candidat effectue une pré-inscription

- 20 € par participation si l'entreprise inscrit plus de 2 candidats par boutique via une pré-inscription

- 40 € par participation si le candidat réalise son inscription sur place le jour du concours

Chèque bancaire à l'ordre du GAB 92,
M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport
92270 Bois-Colombes



Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne

Mardi 24 septembre 2024

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat le lundi 14 octobre 2024 à 19h.



Dépôt le mardi 24 septembre 2024 de 11h à 13h

à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
27 avenue Raspail, 94100 Saint-Maur-des-Fossés

Un lot de 2 baguettes de tradition française par participant.

Inscription sur place le mardi 24 septembre 2024.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 22^e trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne. Il aura lieu le mardi 24 septembre 2024 à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Saint-Maur-des-Fossés.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé dans le département du Val-de-Marne, inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à :

- 25€ par participation si le candidat est adhérent au Syndicat
- 35€ par participation si le candidat est non adhérent au Syndicat
- Gratuit pour les apprentis

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile, nom de l'enseigne et nom

commercial. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.

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

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

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

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

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

Grille de notation

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

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

Article 6

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

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

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

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2024. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne 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 lauréat 2024 sera membre de droit du jury l'année suivant s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée offert par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne. Il en sera le gardien responsable pendant 11 mois et devra le restituer impérativement à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne le 1^{er} octobre 2025 au plus tard.

Sous réserve qu'ils soient adhérents au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, le gagnant et le 2^e de la catégorie Employeur participeront en mai 2025 au Concours régional de la baguette de tradition française qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^e concours national de la baguette en mai 2025.

Les 10 lauréats Chefs d'entreprise, les 10 lauréats catégorie Salarié et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 25€ ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 23 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram @boulangersdugrandparis, sur le Facebook @boulangersparis et sur le LinkedIn @BoulangersduGrandParis.

Article 10

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

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

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

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois auprès de l'Amicale des boulangers du Val-de-Marne resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

à remplir **AVANT** de se présenter au bureau d'inscription
Ou venir avec le courrier d'inscription dûment rempli.

N° de code à 6 chiffres :

Nom commercial :

Nom de l'enseigne :

Nom et prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

INSCRIPTIONS PARTICIPANTS (écrire en majuscules)

NOM chef d'entreprise :

N°

NOMS salariés :

N°

N°

N°

N°

NOMS apprentis :

N°

N°

N°

A remplir par le chef d'entreprise

HOMMAGES

- Jacques Marie est décédé samedi 8 juin à l'aube de ses 77 ans. Boulanger dans le Val-de-Marne, à Villecresnes puis à Sucy-en-Brie, il fut le porte-parole des boulangers du 94 pendant plusieurs décennies en tant que RDS. Fervent défenseur des artisans boulangers, il aimait transmettre sa passion du métier aux jeunes générations.
- Guy Lepetit nous a quitté le 27 juin. Avec sa femme Monique, ils étaient installés dans le 18^e arrondissement. Longtemps syndiqué, il put réellement donner de son temps lorsqu'il prit sa retraite : Salon International de l'Agriculture, Fête du Pain, ou encore jury d'examens pour les CAP Boulanger. Il nous transmettait sa bonne humeur et son savoir-faire à qui le voulait. Son trait de caractère le plus appréciable : sa bienveillance ! Sa gourmandise la plus célèbre : son far breton, un véritable délice !
- Le décès de Jean-Pierre Heurtebise est survenu le dimanche 21 juillet 2024 à l'âge de 75 ans. Boulanger parisien, bon vivant, il fédérait les boulangers autour de concours sportifs leur permettant de se retrouver en dehors des fournils : le concours de pétanques ou encore le tournoi de foot au stade du 19^e arrondissement avec Mr Mabilles. Il créa même l'ASBP, l'association sportive des boulangers pâtisseries. Ainsi, cela fait plus de 30 ans que les boulangers parisiens se retrouvent tous les mardis soir autour du ballon rond !
- Nos pensées vont également à Jean Brulfert, boulanger et fondateur des Talmeliers d'Île-de-France, mort fin juin. Artisan boulanger passionné, il avait profité de sa retraite pour transformer son sous-sol en musée de la boulangerie. Et à Jacques Julien, RSD dans les 1^{er}, 2^e et 8^e arrondissement, sous la mandature de Jacques Delessard.

Toutes nos condoléances vont aux familles.



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



4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON www.moulins-dumee.com

SERVICE

Chef d'entreprise : un nouveau service Banque de France

La Banque de France propose à tous les chefs d'entreprise de créer un espace personnel leur permettant de :

- se procurer toutes les informations relatives à la cotation Banque de France de l'entreprise ;
- consulter le comparatif entre les ratios financiers de l'entreprise et ceux des données sectorielles de son code NAF (pour rappel, boulangerie artisanale = 1071C) ;
- accéder à l'outil de diagnostic financier gratuit Opale qui permet de mesurer et comparer les performances de son entreprise, d'identifier ses points forts et de découvrir son potentiel d'amélioration ;
- prendre connaissance des données relatives à son indicateur dirigeant. En effet, la Banque de France attribue un indicateur dirigeant sur la base des décisions judiciaires dont l'entreprise a éventuellement fait l'objet. Les banques peuvent prendre en compte cet indicateur dans leurs décisions d'octroi de crédits professionnels par exemple.

Pour accéder au dispositif : <https://www.banque-france.fr/fr/a-votre-service/entreprises/espace-dirigeant>



Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

- Ensemble des ménages : +0,1%**
- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **+0,1%**
 - Alimentation : **-0,2%**
 - Énergie : **-0,8%**
 - Produits manufacturés : **+0,1%**
 - Services (y compris eau) : **+0,3%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **0%**

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%**

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€**

Les boulangers des artisans responsables



À l'occasion de la Semaine du Développement Durable, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris soutient, plus que jamais, les artisans boulangers pour atteindre les objectifs de développement durable (ODD) et ainsi valoriser leurs bonnes pratiques en termes de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).

Entre obligations légales et investissements pour l'avenir de la planète et des futures générations, la RSE est en effet devenue incontournable, y compris pour les TPE-PME. Les chefs d'entreprises de boulangerie ont déjà mis en place un très grand nombre d'actions solidaires, pérennes et responsables. Ces acteurs économiques montrent, tout au long de ce dossier, que cela n'est pas aussi difficile qu'on le croit...



Lutte contre le gaspillage : un combat quotidien

C'est certainement une des pratiques les plus appliquées chez les artisans boulangers du Grand Paris : l'anti-gaspillage. Cette thématique est d'autant plus importante qu'elle constitue à elle seule plusieurs objectifs de développement durable. En évitant le gaspillage, on participe à l'Éradication de la pauvreté, à la Lutte contre la faim, à la Réduction des inégalités, à la Consommation responsable... Exemples de pratiques vertueuses.

Dès l'ouverture de leur boulangerie en juin 2020, Julien et Louis Blavette (La Boulangerie des Frères Blavette, Paris 14^e) ont eu à cœur de s'inscrire dans une démarche écoresponsable. Leur mantra : bien manger = bien consommer = bien produire. En effet, la production joue un grand rôle dans le surplus et les invendus. Même les meilleurs produits, réalisés qualitativement et quotidiennement, peuvent ne pas avoir été consommés en fin de journée... Aussi, pour éviter de jeter, Julien a fait appel à l'association Hop Hop Food (www.hophopfood.org), pour que des personnes en situation de précarité récupèrent gratuitement (il ne fait rien payer) un panier surprise d'une valeur de 10 à 12 euros chaque soir.

Pour Axel Hourri (Boulangerie La Collective de l'Epi d'or, Neuilly-sur-Marne - 93), la démarche anti-gaspi est protéiforme : avec

sa caisse connectée, il suit les stocks, compare les ventes sur plusieurs dates, essaye d'anticiper les aléas de clientèle... Mais cela ne suffit pas toujours pour affiner la quantité à produire. Aussi, ce boulanger très attaché aux valeurs de solidarité a fait le choix, lui aussi, de donner ses produits à des associations locales, à un foyer pour jeunes, à un autre pour les personnes en situation de handicap, aux Restos du cœur et aux personnes identifiées en précarité par le recteur de la mosquée de sa ville. « *L'avantage, quand on réalise des confectios artisanales, est de donner des produits à une clientèle qui a davantage l'habitude d'acheter une baguette à 35 centimes dans un supermarché. Faire profiter de produits nutritionnellement qualitatifs, c'est quand même une bonne chose !* »

Il est vrai qu'ajuster la production au mieux pour éviter le gaspillage est un casse-tête. Pour Arnaud Delmontel (5 boulangeries à Paris), difficile de répondre aux demandes des consommateurs qui « *attendent des baguettes chaudes toute la journée* ». Une des solutions qu'il a mises en place est de réutiliser le pain en croûtons et, plus innovant, de réaliser du pain perdu salé. Lui aussi propose des paniers tous les jours (sur Too Good To Go, www.toogoodtogo.com) et met à disposition, le matin, des sacs contenant du pain de la veille.

Des boulangers inventifs

Frédéric Comyn (5 boulangeries dans Paris et les Hauts-de-Seine) tient au cercle vertueux des produits. Il « *revalorise certains produits en pâtisserie, comme les framboises en coulis* », et son pain invendu se transforme en... bière, réalisé avec un brasseur local !



Crumblér

« Il n'y a plus de pain à perdre »

Pour les boulangers qui ne savent pas qui contacter et comment s'y prendre pour donner leurs pains invendus, Crumblér (<https://www.crumblér.fr/>) est la solution anti-gaspillage pratico-pratique : un pack qui contient un broyeur de pains, des fiches sanitaires, des recettes et des outils de communication. Ou comment réaliser de nouvelles idées, économiques et responsables.

Chez Claire et Sébastien Bretteau (Maison Bretteau, Paris 7^e), les viennoiseries qui n'ont pas trouvé preneurs sont utilisées pour les Diplomates, les Polonaises... et les sirops de certains fruits sont retravaillés en nappage. « Il faut savoir adapter le volume aux flux, explique Claire. Par exemple, on n'a pas fait de sablés en forme de Tour Eiffel pour les JO, justement afin d'éviter les invendus. On connaît les valeurs sûres comme le croissant ».

Chez Rodolphe Landemaine, le pain invendu est réutilisé en chapelure pour un produit de son invention devenu culte : l'Écopain, vendu moins cher au kilo. « Pour la réalisation de notre Écopain, nous utilisons un broyeur de pain, le Crumbler (voir encadré p.18). Ce pain est fait sur la base de tradition à laquelle nous ajoutons de la chapelure obtenue avec cet appareil. La chapelure réalisée ainsi est également proposée à la vente », explique Alexandre Roha, chef adjoint boulangerie de la Maison Landemaine.

Priscilla Hayertz utilise (en plus du même Crumbler) une astuce plutôt incitative : un corner dédié aux produits de la veille, proposés avec 30 % de remise. Ses boulangeries Raphaëlle et Chez Isaac (Paris 18^e) utilisent elles aussi l'application Too Good To Go, et elle fournit des paniers à une association du quartier de la Goutte d'Or.

Frédéric Antunes (5 boulangeries à Paris et en Île-de-France) finalise ses sandwiches avec leurs garnitures « à la minute » ; l'intérêt étant de pouvoir « conserver la réglette et donc éviter le gaspillage en la réutilisant sans perte de qualité ».

On le voit, les boulangers sont très investis dans la lutte anti-gas-



• L'Écopain de Landemaine..

pillage. Pour certains, cela peut prendre un peu de temps, demander une nouvelle organisation, prévoir une autre façon de communiquer car « il est nécessaire d'éduquer les consommateurs ».

L'astuce en +

Farinez'vous, boulangerie artisanale, solidaire et durable et également entreprise à mission, a édité un Guide des solutions pour les invendus en boulangerie.



The advertisement features a wooden bowl filled with golden-brown breadcrumbs on the left, with a 'CRUMBLER' logo and the slogan 'Il n'y a plus de pain à perdre !'. On the right is a tall, silver industrial-style machine with a hopper and a collection bin. The background is a wooden surface.

RENTABILISEZ VOS INVENDUS
Intégrez la chapelure dans vos recettes

OFFRE EXCEPTIONNELLE - 10 % sur votre Crumbler grâce au code LBF10
(à nous communiquer lors de votre prise de contact)

Offre valable jusqu'au 15 octobre 2024

Notre site internet www.crumbler.fr

Pour toutes informations ou commande :
Contactez-nous au 07.77.06.56.39 ou par mail contact@crumbler.fr

At the bottom left, there are three small logos: 'PAIN DU SOIR' with a loaf of bread, 'CRUMBLER' with the machine, and 'LES RECETTES CRUMBLER' with a cookie.

A QR code is located at the bottom center, with an arrow pointing to the contact information.

Voici quelques **associations** qui disposent d'un service logistique, qui peuvent **récupérer vos invendus** et les **redistribuer** sur tous les départements du Grand Paris :

LINKEE



Elle propose de l'aide alimentaire durable pour les étudiants en précarité alimentaire.

Ils livrent également les associations suivantes : L'Armée du Salut, la Croix-Rouge, le Secours populaire, Aurore, Emmaüs Solidarité, œuvre de la Soupe Populaire, Jamais sans toit, RésidSocial...

- Contact : Grégoire Charfoulet
partenariats@linkee.co - 07 49 13 00 54
- Délais pour prévenir Linkee : la veille à 18h.

Ordre de Malte



La délégation de l'Ordre de Malte France assure différentes activités d'aide alimentaire en faveur de personnes en situation de précarité dans plusieurs villes du Grand Paris.

- Contact Hauts-de-Seine : Guillaume - 07 65 71 80 67
delegation92@ordredemaltefrance.org
- Contact Paris Centre : Mayeul
petitdejeunersainteelisabeth@gmail.com
- Contact Paris Nord (18-19-20) : Adrien - 06 95 80 89 48
delegationparis18-19-20@ordredemaltefrance.org

Refugee Food



Elle distribue des repas aux réfugiés et aux personnes en situation de précarité.

Ils livrent également les associations suivantes : La Chorba, L'Armée du Salut, Aurore, Droit à l'École, Utopia56, Emmaüs Solidarité...

- Contact : Alexandra Nez
alexandra@refugee-food.org – 07 65 71 80 67
- Délais pour prévenir Refugee Food : la veille entre 14h et 18h.

Direction des solidarités de la Ville de Paris



La Direction des solidarités anime la coordination d'aide alimentaire parisienne. Un certain nombre de ces structures sont à la recherche de partenariats de proximité pour la récupération de surplus alimentaires pour leurs activités de distribution de repas chauds et de maraudes (pain, viennoiseries, pâtisseries, snacking, boissons...).

Si vous souhaitez être mis en lien avec un ou plusieurs de ces acteurs, vous êtes invités à prendre contact avant le 31/10/24 avec les deux chargées de mission qui recenseront vos besoins (types de denrées, quantités, horaires/jours/périmètre de redistribution...) et vous proposerons des contacts associatifs au plus près de chez vous :

- Flavia Goiran : flavia.goiran@paris.fr - 01 43 47 76 79
- Annabelle Malaurie : 01 43 47 76 28
annabelle.malaurie2@paris.fr

Secours Populaire



Pour Paris, vous pouvez également vous rapprocher du Secours Populaire :

- Rive Gauche : Eléonore - 06 83 57 53 00
lss.parissud@secourspopparis.org
- Rive Droite : David - 06 76 49 67 04
david.fargier@secourspopparis.org

Le Chaînon manquant



Elle collecte les surplus alimentaires pour les redistribuer à des associations à proximité en charge de l'accueil de personnes en situation de précarité.

- Matthias Cortin, Responsable de l'antenne IDF
matthias@lechainon-manquant.fr
- Valérie De Margerie, présidente de l'association
valerie.demargerie@lechainon-manquant.fr

Armée du Salut



La Fondation gère plusieurs dispositifs d'aide alimentaire. Ils sont intéressés pour collecter du pain, des viennoiseries etc... dans des boulangeries du 19^e et 20^e arrondissements, du lundi au vendredi entre 7h00 et 9h00.

- Contact : Raphaël Esmerian, Chef de service logistique, raphael.esmerian@armeedusalut.fr
06 46 60 84 32



Emballages et contenants : les bêtes noires du commerce

Qui dit lutte contre le gaspillage, pense conservation des aliments et emballages adéquats. Problème, les matériaux couramment utilisés sont progressivement interdits, notamment le plastique à usage unique. Comment faire alors pour proposer des produits sans perte de qualité en attendant leur consommation ou pendant leur transport (même bref) ? Voici quelques alternatives mises en place par les artisans boulangers pour limiter l'utilisation des emballages et des contenants non réutilisables.

Les boulangers sont nombreux à vouloir récompenser leurs clients pour leurs efforts. Aussi, les uns et les autres ont développé quelques astuces pour limiter (voire supprimer) l'utilisation des emballages. Parmi elles, on retrouve chez Maison Bretteau, chez Priscilla Hayertz et probablement d'autres artisans, des cartes et/ou des programmes de fidélité de non-utilisation d'emballage à usage unique.

Par exemple, à chaque achat sans demande d'emballage, on obtient un tampon 0 déchet. Au bout de 10 tampons, le consommateur bénéficie de 10 % de remise sur un produit, quel qu'il soit. Pour encourager cette bonne pratique, les artisans préconisent l'utilisation d'un sac en toile pour la baguette, d'un sac bento-bonnet éco-responsable pour le pain en tranches et surtout de « revenir avec lors des prochains achats ». Autre façon de faire : pour 20 passages sans demande d'emballage, une viennoiserie est offerte.

• Sac bento-bonnet éco-responsable.



Pour les commerçants proches de sa boulangerie, Claire Bretteau propose aussi le café moins cher si la tasse (qu'elle offre !) est réutilisée. On peut également venir avec son thermos et bénéficier de la remise de 50 centimes sur le prix du café.

Le plastique, ce n'est pas fantastique

Julien Blavette fait partie des 100 premiers signataires du label « Zéro plastique à Paris ». Particulièrement motivé sur tous les aspects de la RSE et de facto sur le sujet des emballages et des contenants, ses actions sont nombreuses. Par exemple, il propose des boîtes hermétiques dotées d'un QR Code qui permet de savoir quand les consommateurs sont revenus avec leur contenant. Ce système innovant de consigne 3.0 est rendu possible par l'application Vytal. Si les consommateurs rapportent cette boîte d'un nouveau genre au boulanger, cela ne leur coûte rien. Dans le cas contraire et au bout de 14 jours, ils doivent payer le montant de la valeur du contenant. Cette façon de faire plaît beaucoup : « les retours des clients sont très bons ». Autre avantage de l'utilisation de ces boîtes, 30 centimes de remise sur le prix des plats du jour et des salades.

Quant à Arnaud Delmontel, on ne trouve chez lui ni sacs, ni couverts en plastique depuis 2 ans. « Cela n'a pas plu, mais c'est comme ça. Nos actions sont également pédagogiques ».

L'info en +

Claire Bretteau dispose de mouffles aimantées pour remplacer les gants en plastique destinés à la vente et qui sont changés à chaque fois que le personnel rend la monnaie. Le pack, comprenant un support aimanté et 100 gants, est rentable car moins coûteux que des gants à usage unique. À retrouver chez les marques suivantes : Hygostar ou Clean Hands.

Des clients réfractaires

Chez certains consommateurs, les habitudes sont difficiles à changer. C'est en tout cas ce qu'observe Axel Hourri qui a, lui aussi, beaucoup réfléchi à l'impact sur la planète des contenants et emballages. « C'est difficile d'imposer aux clients des boîtes ou des contenants réutilisables qui, en plus, sont coûteux pour nous. Dans un contexte de baisse des marges, c'est un vrai sujet, alors que nous sommes convaincus de l'intérêt de faire changer les habitudes ». Les clients sont peu nombreux à revenir chez lui avec leur sac à pain malgré une remise de 10% sur le pain acheté. Sans compter celles et ceux qui demandent un sac « pour pouvoir porter d'une main 1 canette + 1 sandwich ; l'autre main étant utilisée pour le smartphone ! »

Les prises de conscience se font lentement malgré l'activisme des boulangers-pâtisseries très soucieux de leurs impacts sur l'environnement et sur la santé des consommateurs.



Sur le pouce

Bambou, bois et inox sont les nouvelles tendances éco-responsables pour les couverts.

Certains boulangers ne distribuent volontairement pas de couteaux pour certains plats, évitant ainsi la distribution de couverts qui ne seraient pas utilisés et, peut-être, jetés inutilement. Pour la consommation sur place, la vraie vaisselle a fait son retour (loi Agec).



• Carte de fidélité et boîte hermétique à QR code chez Julien Blavette.

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 !



Une nouvelle contribution pour les emballages

Depuis 1992, la REP (Responsabilité Elargie du Producteur) est une obligation légale, inscrite dans le Code de l'Environnement. (Article L. 541-10).

Il en existe 2 formes : la REP Emballages Ménagers et la REP Restauration.

À compter du 1^{er} janvier 2025, les professionnels, dont les boulangers, seront soumis au paiement d'une contribution financière afin de prendre en charge la gestion des déchets. Ces écocontributions seront « réinjectées » auprès des collectivités locales pour leur permettre de mettre en place les poubelles de tri, la collecte et les centres de tri sur l'ensemble de notre territoire.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) et l'Adelphe sont en train d'imaginer une tarification simplifiée expérimentale. Un webinaire sera organisé le lundi 7 octobre, nous ne manquerons pas de vous envoyer les informations par mail ultérieurement.



• Domitille Flichy, à gauche



Le travail en boulangerie : une opportunité de développement personnel

Parmi les ODD, l'Égalité entre les sexes, l'Accès à des emplois décents, la Réduction des inégalités sociales, l'Accès à la santé, l'Accès à l'éducation de qualité... méritent une attention particulière et les efforts de tous. Un très grand nombre de boulangers-pâtisseries du Grand Paris sont particulièrement investis pour que leurs employé(e)s bénéficient de formations, d'une QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) digne, d'évolutions dans leur carrière, d'un coup de pouce... afin que le travail ne soit pas vécu comme un pensum mais comme source d'épanouissement et d'inclusion sociale.

Farinez'vous, boulangerie solidaire et responsable et entreprise à mission (aujourd'hui 3 boulangeries et 1 école), est peut-être la boulangerie la plus représentative en termes de réduction d'inégalités sociales (lire LBF n°488). En effet, dès la création de son concept, Domitille Flichy a agi pour l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi en les formant aux métiers de la boulangerie : « pour entrer en boulangerie, la première marche, c'est le CAP. Nous, on essaye d'être le chaînon qui protège les personnes en situation de pauvreté, d'exclusion, parfois venant d'autres pays ».

apprenti chez elle 12 ans après sa journée découverte avec l'école ! L'intérêt de faire découvrir aux jeunes les métiers de la boulangerie-pâtisserie est sans équivoque pour cette révélatrice de talents : « informer et former, cela permet de structurer les équipes, d'offrir un cadre évolutif. On le sait tous, un employé heureux au travail est une personne qui

Découvrez le portrait vidéo de Claire Bretteau : https://www.youtube.com/watch?v=8T4-Ovkfx_Q&t=2s

• Le pack de formation conçu par Claire Bretteau

Des formations adaptées et du boulot pour tous

D'autres artisans ont également fait le choix d'accompagner des profils aux parcours atypiques. Claire Bretteau a sorti plusieurs jeunes de situation compliquée : certains, dont une jeune femme devenue son bras droit, sont restés au sein de sa boulangerie, d'autres ont pris leur envol. Cette maman et chef d'entreprise aux valeurs humanistes chevillées au corps, soutient autant qu'elle le peut les uns et les autres pour qu'ils se forment, trouvent un logement, reprennent pied via une embauche. Elle prouve que l'on peut rester « exigeante professionnellement tout en aidant » et a d'ailleurs conçu un pack de formation destiné aux autres employeurs de la profession, avec des modules physiques et des outils tangibles basés sur des interactions.

Priscilla Hayertz agit à tous les niveaux de l'éducation et accueille des classes de jeunes élèves dans son labo et des collégiens de 3^e. Deux d'entre eux ont continué en boulangerie et en pâtisserie et un de ses anciens petits élèves est même devenu





• Devenir apprenti après un stage de 3^e chez Priscilla Hayertz.

reste. Compte tenu du turn-over notamment en vente, fidéliser les recrues est important ».

Le CTM, une valeur sûre de la formation

L'École Christian Vabret et le Syndicat des Boulangers du Grand Paris proposent une formation diplômante : le CTM Vente en boulangerie-pâtisserie. Le Certificat Technique des Métiers est en effet une belle opportunité pour répondre à l'exigence des consommateurs alors que les équipes de vente rencontrent parfois des difficultés à répondre aux questions des clients et à valoriser les confections artisanales. Pour Christian Vabret, fondateur et MOF en boulangerie, « les artisans ont les meilleurs produits mais pour les vendre, on a besoin de professionnels ». Ce CTM Vente dédié à la boulangerie-pâtisserie offre à ceux qui veulent se tourner vers cette activité une formation certifiante

et aux employeurs de recruter des personnes formées. Une stratégie gagnant-gagnant, d'autant que le secteur recrute à tour de bras. « Cette qualification entraîne une revendication salariale plus intéressante, une valorisation du savoir-faire, une orientation ou une réorientation professionnelle ». Le CTM est donc gage d'employabilité et d'accès à des emplois décents, un des ODD.

La QVCT : bien-être des salariés et performance des entreprises

Chez Frédéric Comyn, le bien-être et la santé des employés priment : « c'est important de faire le maximum pour tout le monde ». Ainsi, il a volontairement décentralisé son atelier de fabrication artisanale en région parisienne pour offrir plus d'espace tant aux préparateurs (maintenant à Saulx-les-Chartreux) qu'aux boulangers-pâtisseries et aux équipes de vente (restés à Paris et à Sceaux). La qualité de vie au travail fait intrinsèquement partie de ses valeurs et permet d'être « à la pointe pour les concours ».

Concernant la répartition du temps de travail, cet ancien sportif de haut niveau a opté pour une semaine de 4 jours de travail et 3 jours de repos : « Cela fait partie des avancées qui fidélisent notre personnel ».

Enfin, la création d'un potager et d'un poulailler ravit ses salariés qui peuvent se servir ad libitum. Le poulailler permet de recycler les déchets quotidiens (queues de fraises, épluchures...), de réduire de moitié la quantité de déchets organiques à jeter et de proposer des œufs en libre-service. Installé sur 1300 m², le potager suspendu a été conçu pour que les salariés aient accès à des fruits et légumes frais et de saison. « Faire plaisir sans coût, proposer par exemple des tomates, des légumes verts qui ont du goût... Cela participe à l'éducation alimentaire basée sur la proximité des produits ».

Ces artisans, comme d'autres bien sûr, ont ouvert la voie : à nous tous de relayer et de développer ces pratiques vertueuses !



L'accès à la santé, un des ODD

Le SISTBP (Service de santé au travail dédié aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie) est à la disposition des artisans boulangers. Actions de prévention, visites médicales, risques professionnels, recommandations...

Le Dr Karim Takhi insiste sur l'importance de prendre soin de sa santé en tant que chef d'entreprise et sur l'obligation d'assurer celle de ses équipes en tant qu'employeur.

Deux maladies prédominent chez les boulangers-pâtisseries : « La carie du pâtissier due au sucre en suspension, aux produits sucrés et aux rythmes de travail qui favorisent le grignotage. Cette maladie, source de préjudice esthétique, est aussi un marqueur social. D'où les campagnes de sensibilisation menées avec AG2R LA MONDIALE. L'autre pathologie est le syndrome obstructif, autre-

ment dit l'Asthme du boulanger qui peut commencer par une rhinite et évoluer vers un asthme allergique mortel. Dans tous les cas, notre cœur de métier est la prévention. Nous signalons les risques potentiels – y

« Aller voir le médecin du travail ne sera jamais une perte de temps ! »
Dr Karim Takhi

compris des aspects que le boulanger ne voit plus comme un couvercle cassé de pétrin en fonctionnement rendu dangereux si on s'y rattrape par le bras en cas de glissade sur le sol –. Nous encourageons la vaccination, sensibilisons sur les troubles musculo-squelettiques (TMS), émettons des recommandations d'aménagement de travail selon certaines situa-

tions, identifions les aides dont ils pourraient bénéficier (achat d'un enfourneur électrique, de caisses sécurisées...). Aller voir le médecin du travail ne sera jamais une perte de temps ! »



Énergie : quelles solutions éco-responsables ?

La hausse du coût de l'énergie et des matières premières a laissé des traces douloureuses chez beaucoup d'artisans. Pour d'autres, cela a été le déclic. Ainsi, des équipements ont été revus, d'autres ressources ont été exploitées, des façons de faire ont évolué dans le respect de plusieurs ODD : Recourir à des énergies renouvelables, favoriser l'Innovation de structures pérennes et responsables, des Villes et communautés durables, Lutter contre le réchauffement climatique. Tour d'horizon de bonnes actions.

La contrainte n'est pas toujours agréable mais peut faire évoluer les habitudes. Pour Benjamin Turkiër, installé dans le Marais, se déplacer en scooter apparaissait comme un bon compromis. Mais le plan de circulation de ce quartier quasi-piéton en a décidé autrement : 19 feux tricolores à passer pour livrer les clients... et un stationnement devenu payant pour les scooters à Paris. Plein de bonne volonté, il a donc déployé une alternative : les vélos-cargo. Si cela semble « sympa, en été, quand

il fait beau... en automne et en hiver quand il faut livrer des croissants qui ramollissent dans la caisse de transport, 3 fois par jour, c'est plus problématique ». Sans compter le problème du stationnement : Benjamin Turkiër possède 3 vélos-cargos à l'encombrement loin d'être négligeable – 3 mètres de long chacun. De plus, les voies de bus sont dangereuses pour les livreurs et prendre les rues à contre-sens, pas possible. Si Tout Autour du Pain est une entreprise favorable aux mobilités douces, force est de constater que tout n'a pas été anticipé par les acteurs de la Ville pour les artisans boulangers : « c'est évidemment une solution à promouvoir, mais le principe est mal géré ».

Repenser sa consommation, optimiser son installation

Pour lutter contre le réchauffement climatique, on peut également revoir ses équipements. Souvent, certains travaux sont une opportunité d'amélioration en termes de consommation énergétique.

Frédéric Antunes a mis en place un système de récupération d'énergie, avec la société Ridel Energy, qui permet de stocker les calories des groupes de froid et de restituer une eau chaude à 50°. Résultats : une économie de 10 000 € par an et l'autosuffisance pour le chauffage de l'eau.

Frédéric Comyn a aussi misé sur la récupération d'énergie des groupes frigorifiques pour l'eau chaude des sanitaires

• Les vélos-cargo de Benjamin Turkiër



dès qu'il a eu « de la place pour le faire », c'est-à-dire quand il a installé son atelier de fabrication dans l'Essonne. « Cela ne coûte rien via les CEE [Certificats d'Économie d'Énergie financés par les fournisseurs d'énergie] qui aident les entreprises comme nous à se moderniser pour faire de la récupération d'énergie : on avance les frais et, en trois mois, on obtient le remboursement. Chez moi, il s'agit d'une grosse installation car nous sommes 40 pâtisseries dans l'atelier ».

Il envisage également l'installation de panneaux solaires sur le toit de son bâtiment. Gros bémol : « il est interdit de prendre un crédit-bail, il faut payer comptant pour obtenir les aides. Néanmoins, dans mon cas, cela vaudra le coup car je vais installer une petite centrale qui va accumuler l'énergie et me la redonner. Je ne la revendrai pas. De mémoire, dans ma situation, le retour sur investissement se fera en moins de 4 ans ».

Investisseur dans l'âme et soucieux de toujours faire mieux, il veut s'équiper de véhicules électriques pour les livraisons entre son atelier et les boutiques. Problème : « le secteur de la boulangerie étant considéré comme petit, la priorité est donnée à d'autres activités avec pour corollaire 4 ans d'attente pour un véhicule électrique à hayon ! ».

Isolation et aération : le combo gagnant

Des travaux nécessaires et effectués en octobre 2023 ont changé le quotidien des équipes de la boulangerie Raphaëlle (Paris 18^e). Pour Priscilla Hayertz, les investissements étaient incontournables. « On a fait installer des doubles-vitrages aux fenêtres, une vraie porte, des nouvelles vitrines réfrigérées qui bénéficient d'un système d'aération pour éviter aussi bien la déperdition de froid que l'inconfort au niveau des pieds et chevilles dû à la chaleur dégagée par les moteurs ».

• Double-vitrage et système d'aération à la boulangerie Raphaëlle.



• Système de récupération d'énergie chez Frédéric Antunes.

Les résultats sont probants : par exemple, on ne travaille plus en doudoune en hiver à l'intérieur, ce qui procure un meilleur confort, et j'observe une diminution de ma facture d'énergie. Nous avons aussi obtenu une subvention de la Région ».

Comment faire les bons choix ?

Si pour certains, la mise en place d'alternatives moins énergivores semble accessible, bien faire n'est pas toujours évident.

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) soutient les artisans dans leur démarche. Ainsi, comme le précise Ewen Monnier, chargé de développement économique, en charge de la thématique Environnement, « après un audit énergétique ou Visite Energie, les économies moyennes estimées depuis 2022 pour les commerces de bouche avoisinent les 5 700 € sur une année. Le dispositif TPEG atteint, lui, une moyenne de 12 000 € et 16 090 kWh économisés. »

D'après lui, les concepts de la RSE, bien intégrés dans les grandes entreprises, arrivent plus lentement dans les petites, notamment les entreprises artisanales. « Peu d'artisans-boulangers viennent nous voir spontanément mais nous sommes à leur disposition. Ils sont parfois peu informés. Aussi, en termes de consommation d'énergie et autres coûts de fonctionnement, rapprochez-vous de la CMA, vous allez réduire vos factures ! ». La CMA, organisme public, est en effet un acteur de confiance, qui a l'habitude d'accompagner les artisans.



Plusieurs mesures sont envisageables pour limiter sa consommation d'énergie, choisir des alternatives renouvelables. Certains les ont adoptées. À qui le tour ?

RSE : des actions concrètes, des prix valorisants

Selon la taille de l'entreprise, mettre en place une politique globale de RSE fait sens : cohérence des actions en interne, valorisation en externe...

Au sein de La Maison Landemaine et sa marque vegan Land&Monkey, ainsi que Chez Meunier, la RSE est bien plus qu'un sujet : c'est une manière de faire quotidienne, une réflexion de tous les instants, des défis à relever en permanence. Parmi les actions concrètes, « nous avons intégré le programme de co-développement à la transition écologique de la Région Ile-de-France qui nous a permis de concevoir une feuille de route ambitieuse, articulée autour de 3 axes principaux : décarbonation, réduction des déchets alimentaires et d'emballages, énergie », précise Matthias Martin, directeur de la communication de Chez Meunier.

Différents prix récompensent les entreprises vertueuses. On peut notamment citer le prix **Stars & Métiers**, organisé par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) et les Banques Populaires, et destiné à promouvoir l'excellence et l'innovation dans l'artisanat via trois distinctions dont le Grand Prix Responsable.

Autre exemple de valorisation de pratiques en lien avec les ODD, le prix **Ma boulangerie, engagée dans le développement durable**.

Pour en parler, Dominique Anract, Président la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) : « La CNBPF et AG2R LA MONDIALE ont créé ce concours car les artisans boulangers-pâtisseries recourent quotidiennement à des pratiques RSE sans pour autant en avoir conscience ou les valoriser. Ce prix récompense les artisans les plus exemplaires dans leur contribution aux ODD et s'attache ainsi à promouvoir la RSE au sein de la profession.

Pour concourir, il suffit de remplir un questionnaire en ligne et partager ses pratiques RSE : simple et rapide ! En quelques minutes, la participation est effective et les retours sont toujours très positifs.

Les artisans boulangers sont de plus en plus mobilisés autour de ces enjeux. Ils mettent déjà en pratique certaines politiques comme les circuits courts, des matières premières nobles, de saison, limitent l'utilisation des emballages... Ils s'efforcent de donner leurs invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif... La profession se préoccupe, par ailleurs, de la consommation en énergie du matériel et milite pour qu'une information sur chaque matériel apparaisse afin d'orienter les choix des professionnels vers du matériel moins énergivore, à l'instar des particuliers.

La profession est grande et forte : 34 000 entreprises, plus de 200 000 actifs en France. Il est donc très enrichissant de pouvoir partager, mutualiser les pratiques de chacun afin que tous puissent s'en inspirer, les faire connaître aux clients et ainsi permettre à la profession d'être toujours plus vertueuse. »



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

matburow

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


RETRAITE

PER : allier retraite et avantage fiscal, c'est possible !

Médicis et la MAPA vous expliquent.

1. Si vous êtes salarié(e) de votre entreprise, vous pouvez déduire de votre revenu imposable les versements effectués sur un Plan d'Épargne Retraite (PER) dans la limite de 10% du Plafond Annuel de la Sécurité Sociale de l'année précédente ou 10% de vos revenus de l'année précédente.

2. Si vous êtes travailleur non salarié (TNS), vous pouvez choisir de déduire les versements à titre personnel ou à titre professionnel avec une enveloppe de déduction plus importante.

Exemple : Pour un versement de 4 000€ sur un PER individuel, votre économie d'impôt sur le revenu* peut être de :

* en fonction de votre disponible fiscal que vous êtes le seul à connaître

** 30% x 4 000€ = 1 200€

Taux Marginal d'imposition (TMI).	Économie
11%	440€
30%	1200€**
41%	1640€
45%	1800€

Dispositif d'action sociale

Médicis met à la disposition de ses adhérents un dispositif d'action sociale. Destiné à leur venir en aide en cas de problèmes, il couvre tout événement exceptionnel nécessitant une aide financière ponctuelle : difficultés financières ponctuelles significatives, maladie ou accident rendant l'activité difficile, décès soudain d'un proche pour lequel il faut engager des frais d'obsèques, intempéries... Dans ces cas, Médicis peut proposer de prendre le relais des versements ou apporter un secours financier afin de participer au déménagement pour intégrer un logement de plain-pied, contribuer aux frais d'obsèques... Tous les adhérents au PER Médicis peuvent en bénéficier, quel que soit leur âge.

Exemple : Dans le cadre de la crise sanitaire Covid-19, ce dispositif d'action sociale a permis d'aider environ 21 000 adhérents via une prise en charge totale des versements programmés de mars à mai 2020 et un secours financier exceptionnel : 6,39 millions d'€ de prise en charge intégrale de versements + 1 million d'€ de secours financiers versés.

Contactez Médicis pour plus d'informations au 01 47 27 20 20.



Pourquoi avez-vous choisi la MAPA comme partenaire ?

Médicis : Nous sommes une mutuelle spécialisée dans la retraite facultative des chefs d'entreprise depuis 1978. Notre partenariat avec la mutuelle MAPA existe depuis plus de 18 ans. Nous avons le même ADN et nous nous préoccuons tout deux des intérêts des artisans boulangers. Nous pouvons ainsi répondre conjointement aux besoins spécifiques des professions alimentaires en matière d'assurance et d'épargne retraite.

Pouvez-vous nous décrire comment se passe un rendez-vous « retraite » auprès de nos adhérents ?

MAPA : D'abord, il faut connaître leurs attentes au sujet de la retraite car c'est un sujet important mais complexe. Selon l'âge et les situations, les préoccupations ne sont pas les mêmes. Globalement, nous rappelons aux boulangers-pâtisseries le fonctionnement de la retraite obligatoire, puis nous leur expliquons les différentes solutions pour anticiper leur retraite et la baisse des revenus avec les avantages et les contraintes de chacune d'elles. Nous expliquons également les avantages fiscaux du Plan Épargne Retraite, qu'ils soient imposables ou non.

Comment travaillez-vous avec la MAPA pour conseiller au mieux nos adhérents ?

Médicis : Tous les mois, nous rencontrons nos interlocuteurs de la MAPA pour faire un point sur nos adhérents et nos actions communs. Chaque année, nous formons les conseillers de la MAPA afin qu'ils puissent informer et guider au mieux leurs sociétaires sur la préparation de leur retraite et la déduction d'impôts dont ils peuvent bénéficier à titre personnel et/ou professionnel.

Quels sont les avantages d'un tel rendez-vous retraite ?

MAPA : Tout d'abord, nos conseillers se déplacent chez les artisans, et prennent le temps de faire un point sur leurs droits retraite et de répondre à toutes leurs questions. Ensuite, ils effectuent une analyse de leur relevé de carrière : éléments manquants, calcul du montant de leur retraite, âge de départ à la retraite... C'est un travail très apprécié ! Selon leur statut, nous étudions également l'économie d'impôts réalisable à titre personnel et/ou professionnel grâce au PER. Souvent les indépendants ont des plafonds de déductibilité non utilisés et c'est dommage !

Comment doit procéder un artisan boulanger-pâtisseries s'il souhaite bénéficier d'un rendez-vous avec vous ?

MAPA : C'est assez simple : il peut contacter son conseiller Mapa au 01 56 03 95 95 ou agence.parismontparnasse@mapa-assurances.fr ou Médicis au 0800 240 240.

RÈGLEMENTATION

Demande d'agrément sanitaire

Pour rappel, pour toute manipulation de denrées alimentaires d'origine animale, notamment pour une activité de snacking, vous devez effectuer une déclaration via le Cerfa 13984*06. Cela concerne les viandes mais aussi les produits laitiers, les produits de la pêche, les œufs et le miel (voir LBF n°491 pages 6-7).

En cas de vente de denrées d'origine animale à d'autres professionnels, un agrément sanitaire est nécessaire.

- 2 mois avant le début de l'activité : déposer une demande d'agrément sanitaire via le Cerfa 13983*02.
- Après la demande : visite d'un inspecteur des services sanitaires du Ministère de l'Agriculture. Objectifs : vérifier les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Après la visite : réception de l'agrément sanitaire délivré par la préfecture de votre département.

L'agrément sanitaire n'est pas obligatoire dans les cas suivants :

- Fabrication de produits composés par assemblage de denrées d'origine végétale (pain, semoule, légumes notamment).
- Fabrication de denrées d'origine animale achetées déjà transformées (pizza, quiche, sandwich, paëlla...).
- Vente au détail ou remise directe aux consommateurs (soumise à l'obligation de déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale - Cerfa 13984*06).

À noter :

Il est possible d'obtenir une dérogation à l'agrément sanitaire via le Cerfa 13982*06 si votre part de vente entre professionnels est marginale par rapport à la production totale OU que la distance avec les établissements livrés n'excède pas 80 km.



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



cabexconseil.fr

Spécialiste en boulangerie depuis plus de 50 ans

Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition

Jean-Marie COTTIN
Expert-comptable • Commissaire aux comptes

VAUX-LE-PÉNIL • MELUN • PARIS • 01 60 56 50 20 • boulanger@efec.fr 



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

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

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries



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

Grille des salaires applicable en Île-de-France

À compter du 1^{er} juillet 2024

(avenant IDF n° 59 du 20 juin 2024)

À la suite de l'augmentation de la grille des salaires sur le plan national (+ 2,6 % début juin), une nouvelle grille est applicable en Île-de-France à partir du 1^{er} juillet, revalorisée de 0,8 % afin de maintenir un écart constant avec les montants applicables en région.

Salaires horaires minimums avec majorations légales et conventionnelles à compter du 01/07/24	Salaire horaire minimum	Heures à 25 % 36-43 h	Heures à 50 % > 43 h	Majorations conventionnelles heures nuit (20 h à 6 h) 25 %	Majorations heures dimanche 20 %
		125 %	150 %	25 %	20 %
Coefficient 155	12,16 €	15,20	18,24	3,04	2,43
Coefficient 160	12,43 €	15,54	18,65	3,11	2,49
Coefficient 165	12,71 €	15,89	19,07	3,18	2,54
Coefficient 170	12,98 €	16,23	19,47	3,25	2,60
Coefficient 175	13,26 €	16,58	19,89	3,32	2,65
Coefficient 180	13,54 €	16,93	20,31	3,39	2,71
Coefficient 185	13,81 €	17,26	20,72	3,45	2,76
Coefficient 190	14,09 €	17,61	21,14	3,52	2,82
Coefficient 195	14,36 €	17,95	21,54	3,59	2,87
Coefficient 240	16,84 €	21,05	25,26	4,21	3,37

Cadres 1 et 2 : pour le « personnel d'encadrement » les rémunérations annuelles minimales fixées par conventions de forfait conclues entre les employeurs et cadres définies par l'avenant n° 97 à la Convention collective nationale (218 jours de travail par an pour les cadres 1, les cadres 2 n'étant pas soumis aux dispositions légales relatives à la durée du travail) sont à compter du 1^{er} juillet 2024, de 38 631 € pour les salariés « cadres 1 » et de 55 427 € pour les salariés « cadres 2 » (montants qui découlent de l'avenant IDF n° 59 du 20 juin 2024).

Minimum conventionnel : 12,16 €/h depuis le 1^{er} juillet 2024 (avenant IDF n° 59 du 20 juin 2024).
SMIC mensuel au 1^{er} janvier 2024 : 1 766,92 € (SMIC horaire : 11,65 €).

Rappel pour les apprentis (et les alternants en contrat de professionnalisation) : Le Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance constitue la base de calcul du salaire des alternants sauf pour les apprentis de 21 ans et plus : pour eux, la base de calcul est le minimum conventionnel applicable dans la mesure où il est supérieur au SMIC.

Indemnité pour frais professionnels de restauration / panier à compter du 1^{er} janvier 2024 : 6,225 € (car 1,5x le « Minimum garanti » fixé à 4,15 €).

Cette indemnité versée à la place de l'octroi d'un avantage en nature nourriture / d'un repas est uniquement due aux « ouvriers » de fabrication ; son montant est de 1,5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la Convention Collective Nationale).

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

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration à compter du 1^{er} janvier 2024 : 7,30 euros.

Avantage en nature nourriture non exonéré de cotisations sociales : 5,35 € à compter du 1^{er} janvier 2024.

Prime de fin d'année (pourcentage inchangé depuis 1996) : 3,84 % du « salaire brut payé au salarié du 1^{er} janvier au 31 décembre de l'année ».

Attention : à compter de 2024 la prime de fin d'année sera calculée sur un taux différent (le changement s'appliquera sur les salaires versés du 1^{er} au 31 décembre 2024 avec un taux de 4,25 %).

L'article 42 de la Convention collective ne s'applique pas qu'aux ouvriers de fabrication mais à tous les salariés qui sont « occupés », autrement dit employés au 31 décembre (dans les effectifs de l'entreprise à défaut de présence physique) et ayant un an de « présence » dans l'entreprise - de sorte que les apprenti(e)s en 2^e année peuvent en principe y prétendre).



Tous les permis de conduire d'un véhicule terrestre à moteur éligibles

La loi n°2023-479 du 21 juin 2023 a élargi le catalogue de formations pour les permis de conduire éligibles au CPF.

Sont désormais éligibles au CPF l'ensemble des permis de conduire de véhicules terrestres à moteur : les permis moto A1 et A2, le permis aux voitures B1, les permis autorisant les titulaires de permis B à tracter des remorques plus lourdes BE. L'apprentissage dit anticipé de la conduite est également éligible.

Ainsi, le Compte Personnel de Formation (CPF) permet depuis quelques mois de financer toutes les catégories de permis de conduire d'un véhicule terrestre à moteur. Les conditions de ce financement viennent d'être précisées dans le décret n°2024-444 du 17 mai 2024.

Rappelons que deux conditions sont prévues :

- L'obtention du permis de conduire doit contribuer à la réalisation d'un projet professionnel ou à favoriser la sécurisation d'un parcours professionnel du titulaire du compte.
- Le titulaire du compte ne doit pas faire l'objet d'une suspension de son permis de conduire ou d'une interdiction de solliciter un permis de conduire. Cette obligation est vérifiée par une attestation sur l'honneur par l'intéressé produite lors de la mobilisation de son CPF.

C. trav., art. D. 6323-8



Avertir un salarié de son licenciement verbalement rend la rupture du contrat abusive

Pour rappel, le Code du travail (article L.1232-6) énonce cette règle : aucune décision préalable n'est censée avoir été prise au stade de la convocation à entretien préalable et/ou de l'entretien préalable lui-même.

La notification d'un licenciement ne peut se faire que par écrit. Même si vous trouvez cela plus convenable, il est interdit d'informer le salarié de la rupture de son contrat par oral (téléphone compris) avant d'avoir envoyé une lettre de licenciement. Même si le courrier est expédié le même jour que l'annonce ou l'appel téléphonique.

En effet, l'employeur qui explique au salarié à l'oral sa décision de le licencier le jour-même où il expédie la lettre notifiant la rupture prend le risque d'une requalification en licenciement verbal, et donc abusif. Le juge devra alors mener un travail d'enquête pour établir la chronologie des faits.

Cass. soc. 3-4-2024 n° 23-10.931

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

G&A Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI
AVOCATS

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

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

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.sic-sic-avocat@orange.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 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



EN CHIFFRES

Les ventes et cessions de boulangeries en 2023*

Des transactions en recul mais un prix en hausse.

30 920 transactions ont été réalisées l'année dernière : un nombre en baisse de 2,5 % par rapport à 2022.

Le prix moyen des transactions signe en revanche un nouveau record et dépasse 244 300€, en hausse de 13,3% sur un an.

Première région économique du pays, l'Île-de-France conserve son leadership en matière de transactions de fonds de commerce avec 5 213 établissements qui ont changé de main en 2023 soit une hausse de 1,1%.

En termes de prix de vente de cession, la région arrive également en tête avec un prix moyen de 328 000€, soit +16,4%

*Étude Altarès 2023



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SARL BOULANGERIE DU JARDIN DES PLANTES Yohan HURE	SARL BOULANGERIE CAJAN Natalia CAJAN	28, rue Geoffroy St Hilaire 75005 PARIS	16/02/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL COET Christophe COËT	SAS MAISON HARAN Joël HARAN	4, rue des Ecluses Saint Martin 75010 PARIS	01/03/2024	Cabinet LES ASSOCIES Maître VERDIER 7, rue du Louvre 75001 PARIS
SARL L ATMOSPHERE Stéphane DELACOUR	SAS BOULANGERIE SAINT SEBASTIEN Philippe BARLE	31, rue Saint Sébastien 75011 PARIS	01/03/2024	Cabinet Durand-Conchez Maître RAUD 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL LE COMPTOIR DE VOLTAIRE Hugo SANTROT	SARL NADELLI Nadjet ABDELLI	106, BOULEVARD VOLTAIRE 75011 PARIS	01/01/2024	ALDHEA AARPI Maître DELECLUSE 45, rue Saint Ferdinand 75017 PARIS
Nourreddine MAHDAOUI	SAS LES DELICES D IVRY Taoufik BAHY	21, avenue de la Porte de Vitry 75013 PARIS	26/03/2024	SELARL Fides Maître Perdriel Vaissiere 55, rue Jean Baptiste Champeval 94000 Créteil
SARL BOULANGERIE LEA ET GILLES Gilles et Léa FOURNET	SARL TALMAITRE ALESIA Antoine BARROIS	155, rue d'Alésia 75014 PARIS	01/05/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SASU BOULANGERIE FRED Frédéric MORT	SAS NELYA Djamel CHETTAH	167, rue Saint Charles 75015 PARIS	08/03/2024	Cabinet GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS
Jocelyn LOHEZIC	SAS 143 COURCELLES Clément BUISSON	143, rue de Courcelles 75017 PARIS	13/02/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL LA MIE DO RE Eric MONTCHANIN	SAS LA MAUVAISE HERBE Maxime RAIMI	103, avenue de St Ouen 75017 PARIS	07/06/2024	Maître HADAD TAIEB 51, rue de Paris 94220 CHARENTON LE PONT
SASU LE BOULANGER DU PARC Abdullah IAZZA	SASU AU DELICE GOURMAND Nassim BEDHOUCHE	30, avenue Laumiére 75019 PARIS	01/03/2024	VOYE AVOCAT Maître VOYE 5, rue Saintonge 75003 PARIS
SAS LA GRAINE DE LA FLUTE Boubaker MAHFOUD	SASU PAGNOL Victoire LEVEQUE	44 bis, rue de Meaux 75019 PARIS	18/04/2024	Maître BOUCHARA 61, avenue de la Grande Armée 75016 PARIS



VENTES (SUITE)

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS LE FOURNIL DE L'OURCQ Abdellah TALIBI	SARL BOULANGERIE DESIRE Aissa AALAM	98, rue de l'Ourcq 75019 PARIS	05/02/2024	Maître MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 PARIS
SARL LA DELICIEUSE Dzaved et Chamma ABDOULHOUSSEN	SASU B2JE Benjamin VIGREUX et Estelle GENAUD	75, avenue Gambetta 75020 PARIS	01/04/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL BEN HABHAB Saad BEN HABHAB	SAS BEAU ET GOURMAND Hosni DHOUB	130, rue de Ménilmontant 75020 PARIS	08/05/2024	Maître QUOTB 253, avenue Daumesnil 75012 PARIS
SAS AUX ARTISANS DE NEUILLY Wilfrid KERRURIEN	SARL MEUNIER COURBEVOIE Eric TEBOUL	11, avenue de la Liberté 92400 COURBEVOIE	01/04/2024	Cabinet LES ASSOCIES Maître VERDIER 7, rue du Louvre 75001 PARIS
SARL BOULANGERIE VOLTAIRE Arthur-Milton DANCHIN et Pierre GAGNEUX	SAS ELON Simon ZEROUALI	12, rue Voltaire 92250 LA GARENNE COLOMBES	27/03/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SAS LES DELICES DE GENNEVILLIERS Houssine KHATER	SAS KHABIN Lahcen BINICH	CC du Luth, 18 avenue du Luth 92230 GENNEVILLIERS	28/03/2024	Maître CHOLLET 10, rue Vieille du Temple 75004 PARIS
SARL RASPAIL Pascal GARREAU	SAS LES GOURMANDISES Stephane et Nathalie BINARD	13, rue Raspail 92300 LEVALLOIS PERRET	01/04/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SAS ANAS Imen DJAIRI	SAS RENAISSANCE Tassadit MOUCHAOUCHE	87, rue Galliéni 92500 RUEIL MALMAISON	01/02/2024	Cabinet SKANDER 8, avenue Gabriel Péri 95100 ARGENTEUIL
SARL MRABET Hicham MRABET	SAS MOULIN DE SEVRES Farid MRABET	28, route du Pavé des Gardes 92310 SEVRES	04/04/2024	BOULLIER SA 33, rue des Petits Champs 75001 PARIS
SARL LE MIL FEUILLES Akim BOUGHAZI	SAS MILLE FEUILLES Dhaou TAAMALLAH	44, avenue Henri Barbusse 93150 LE BLANC MESNIL	05/03/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL ZO Najib DIHMANI	SAS MAISON M.S. Abdeslam ES SABERY	37, rue Henri Barbusse 93200 SAINT DENIS	01/04/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL DKS Danielle MAHMOUH	SARL AUX DELICES DE LA REPUBLIQUE Mohamed BOUMHRI	12, avenue Gabriel Péri 93400 SAINT OUEN	12/03/2024	SELARL DIDIER BERHAULT 374, rue de Vaugirard 75015 PARIS
SAS LES FRERES LAGNEB Lotfi LAGNEB	SAS CHEZ KATTY Wissem OUESLATI	153, avenue Roger Salengro 94500 CHAMPIGNY SUR MARNE	12/03/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL BOULANGERIE DU MOULIN Jean PEREIRA GONCALVES et Christophe BUNET	SASU BOULANGERIE PATISSERIE SHELIS Elvis EZELIS	2, rue d'Amboile, CC Moulin de Chennevières 94430 CHENNEVIERES SUR MARNE	11/04/2024	Maître PASTRE 262, boulevard Saint Germain 75007 PARIS

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



VENTES (SUITE)

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS O CHOUQUETS Anisse SMIDA	SAS LA LUNA Lyes HAROUCHE	35, rue Edmond Nocart 94700 MAISONS ALFORT	03/06/2024	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES
SAS GRAINES DE CREATION Catherine ROBIN	SAS B2P Denis SIMON	20, Place Louis XIII 94150 RUNGIS	11/04/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL LES SAVEURS DU PAIN Abdelkarim BOUZIDI	SAS AUX DELICES DU SUD Noureddine BOUDAYA	81, rue Henri Barbusse 94800 VILLEJUIF	15/04/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS

GÉRANCE

Loueur / Gérant	Locataire / Gérant	Adresse	Date de début
SARL MAISON LUCIE Mestapha JAREF	SASU ELYSEES BERRI Edouard SURY	23-25, rue de Berri 75008 PARIS	07/03/2024
Jorge DUARTE PASSOS	SAS BOULANGERIE RUE DE LA ROQUETTE Julie HURE	28, rue de la Roquette 75011 PARIS	01/02/2024
SARL AUX DELICES DE ANIS Khemoussi MANSOUR	SASU DELICES DE PARIS 13 Hedi EL ZETRINI	18, rue Wurtz 75013 PARIS	01/02/2024
SARL PIZZA FIVE Abdallah AIDOUDI	SARL LA BAGUETTE DU BON PAIN Mohamed HASSIS	4, boulevard Davout 75020 PARIS	15/03/2024
Thierry et Béatrice RENARD	SAS LE PAIN DE THARSHAN Selvarajah THARSHAN	204, rue des Pyrénées 75020 PARIS	01/03/2024
SAS BY OH Omar HAOUAS	SARL SWEET LAB Martial LABARBE	75, rue de Bezons 92400 COURBEVOIE	30/05/2024
SARL MEUNIER COURBEVOIE Eric TEBOUL	SNC PIERRE ET FILS BAGNOLET Eric TEBOUL	11, av. de la Liberté 92400 COURBEVOIE	01/04/2024



**HUCHET
DEMORGE**

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

info@huchet-demorge.com www.huchet-demorge.fr [@HUCHET-DEMORGE](https://www.instagram.com/huchet-demorge) [CABINET HUCHET-DEMORGE](https://www.facebook.com/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



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, Mabilbe, 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 • Crédits photos : ©La Boulangerie Française, ©France Delory, ©Frédéric Vielcanet, ©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€.

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



Grâce au bilan de protection sociale, faites le point sur votre situation personnelle et professionnelle

Épargne : vous souhaitez
préparer un projet ou financer
les études de vos enfants ?

Prévoyance : êtes-vous bien
couvert en cas d'arrêt de
travail ou de décès ?

Retraite : quel sera le montant
de vos revenus à la retraite ?

Santé : avez-vous une bonne
couverture santé ?

Contactez-nous pour
prendre un rendez-vous
0970 808 808
(Numéro non surtaxé)



5 minutes

pour prendre rendez-vous

1 heure

pour un bilan personnalisé
(un bilan offert d'une valeur
de 1000€)

1 vie

de protection sociale complète



AG2R LA MONDIALE

Prendre la main
sur demain