

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°494

Le café en boulangerie

OCTOBRE 2024

Grands Moulins
de Paris



CAMPAILLOU
DEPUIS 1984



40ans

Et toujours autant de caractère !



POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com



UN PROJET ? UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750

Service gratuit
+ prix appel



Agenda

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)

Mardi 26 novembre

Convention Internationale de la Boulangerie Moderne
Institut de Formation Professionnelle
de Haute-Loire – Bains (43)

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

Le label Boulanger de France	4
Le parcours individualisé du FAFCEA.....	4
Des nouveautés au Syndicat.....	6
L'absentéisme au travail en 2023	7



Actualités

Un nouveau site web pour l' U2P Île-de-France.....	8
La meilleure confiture du monde est à Meudon.....	9
Concours : MAB 92.....	9
Concours : la Meilleure Tarte aux Pommes d'IDF	10-11



Dossier

Le café en boulangerie	13-19
------------------------------	-------



RSE

Les aides aux mobilités propres.....	20-21
Financer ses actions de prévention.....	22-23



Juridique

Stage en entreprise : mode d'emploi.....	24-25
Période d'essai et CDD.....	26
La contre-visite médicale	27
Les conflits de voisinage	28



Transactions

Ventes 75/92/93	29-30
-----------------------	-------



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis

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, Mabillet, 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 : couverture générée par l'IA, ©La Boulangerie Française, ©iStock, ©Bloom, ©Cafés Richard, ©illycafé, ©Maison Gosselin, ©Nespresso, ©Thierry Rabineau • 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€.



Boulangers de France, la marque des boulangers-pâtisseries

Créée en 2020 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Boulangers de France certifie que les artisans boulangers-pâtisseries respectent une série d'engagements en matière de fabrication artisanale, d'accueil, d'accessibilité, de bien-être, d'hygiène et de responsabilité sociétale via une charte qualité.

Comment adhérer ?

Rendez-vous sur le site www.boulangersdefrance.org

Les étapes :

- 1 L'autoévaluation pour vérifier que votre boutique correspond bien aux critères de la charte
- 2 La demande d'inscription via le mail boulangersdefrance@capsicom.net
- 3 Puis, la visite de Bureau Veritas pour vérifier votre conformité.

Combien de temps dure l'adhésion ?

2 ans, renouvelables

Combien coûte l'adhésion ?

- 310 € HT pour les adhérents
- 1 000 € HT pour les non-adhérents

FORMATION

FAFCEA : développement d'une offre de service « parcours individualisé »

Le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise artisanale (FAFCEA) a décidé de lancer le financement de parcours individualisés à destination des chefs d'entreprise artisanale ou conjoints collaborateurs sur les formations transverses.

Cette offre couvre quatre grands domaines : la création de valeur, la gestion administrative et financière, la maîtrise de son environnement réglementaire et l'amélioration de ses compétences managériales et de son leadership.

Il s'agit d'un accompagnement financier (80€/h dans la limite d'une enveloppe de 4 800 € par entreprise et par an) pour l'acquisition de compétences en gestion d'entreprise où l'artisan se trouve en tête-à-tête avec un formateur pour un apprentissage ciblé et adapté. Pour en bénéficier, il faut se former à un minimum de 2 jours de formation référencés.



Pourquoi adhérer ?

- Affirmer son engagement social, environnemental et sociétal
- Valoriser son savoir-faire, son image et ses produits
- Renforcer la confiance des consommateurs
- Se démarquer de la concurrence
- Appartenir à une communauté d'artisans passionnés et unis par des traditions et des valeurs boulangères fortes.

Comment communiquer auprès de vos clients ?

Boulangers de France propose différents outils de communication : logo vitrine, affiches, carte de géolocalisation, sacs à pains, plaque signalétique mais aussi des vidéos pour animer vos réseaux sociaux.

FORMATION INDIVIDUALISÉE

Créer de la Valeur

Maîtriser l'Environnement Réglementaire

Renforcer le Développement Managérial et le Leadership

Gérer l'organisation Administrative et Financière

COMMENT BÉNÉFICIER D'UN PARCOURS INDIVIDUALISÉ ?

Autodiagnostic → Formation personnalisée → Financement

En ligne : [Je fais mon autodiagnostic Je consulte les critères et conditions pour mon parcours individualisé](https://www.fafcea.com/je-consulte-les-criteres-et-conditions-pour-mon-parcours-individualise/)

Pour en savoir plus : <https://www.fafcea.com/je-consulte-les-criteres-et-conditions-pour-mon-parcours-individualise/>

NOUVEAU

nutella®

**UN NOUVEAU FORMAT SOUPLE
POUR LES PROFESSIONNELS !**

LA CARTOUCHE DE 1 KG



**Usages multiples
grâce aux
3 douilles offertes
dans chaque colis**

**Recyclable
et mono matériau**

**Zéro perte produit
grâce à son
matériau souple**

**Compressible
après usage**



**Refermable et hygiénique
grâce à son bouchon**

**3 DOUILLES
OFFERTES
dans le colis**



DISPONIBLE CHEZ VOTRE GROSSISTE ALIMENTAIRE

À VOTRE SERVICE

Des nouveautés au Syndicat

Depuis fin 2022, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a opéré quelques changements.

Le Président, M. Franck Thomasse, a tout d'abord remis en place les commissions afin que chaque adhérent, puisse, s'il le souhaite, participer aux actions du Syndicat.

- 1^{re} commission : formation, apprentissage
- 2^e commission : communication, forums et salons, digitalisation
- 3^e commission : gestion et fiscalité, réglementation

N'hésitez pas à nous solliciter si vous souhaitez participer, vous êtes les bienvenus : contact@boulangerie75.org

À la suite du départ à la retraite de Sylvie Dupré fin décembre 2022, nous avons accueilli **Adeline Chazelle**, au poste de Responsable Communication.

Ses missions : documentation, relations presse, réglementation, rédaction et régie publicitaire de *La Boulangerie Française*, création d'outils en fonction de vos besoins : nouveau site Internet, refonte du Pack hygiène avec la Soverial, refonte du Pack Social avec Pierre Dauge (en cours), location des locaux pédagogiques...

Ses coordonnées : 01 43 25 58 58
achazelle@boulangerie75.org

Nous avons également intégré, en mars 2024, le poste de Community Manager qui était pourvu jusqu'alors par un freelance. Nos réseaux sociaux sont dorénavant gérés par **Manon Eustache** qui nous a rejoints en alternance.

Ses missions : créer du contenu et animer les pages Facebook, Instagram et LinkedIn du Syndicat mais aussi la page LinkedIn du SISTBP. Elle est également en renfort sur les événements du Syndicat comme la Fête du Pain.

Ses coordonnées : 06 44 27 83 00
communication@boulangerie75.org

Nathalie Fouché, qui a occupé le poste de Responsable Emploi & Apprentissage, est partie fin août vers un nouveau poste à la Confédération Nationale de la Boulangerie. Elle est remplacée par **Déborah Valenduc**.

Ses missions : Service emploi & formation en boulangerie, gestion de la plateforme Jobdeboulange.com, coordination pédagogique du CTM Vente, logistique des événements SIA et Fête du Pain...

Ses coordonnées : 01 43 25 28 20
dvalenduc@boulangerie75.org

Les autres services restent inchangés

- **Sébastien Doley**, Secrétaire général et en charge des baux commerciaux
06 26 32 67 98 - sdoley@boulangerie75.org
- **Xavier Xhaard**, Service comptabilité
01 43 25 43 50 - xxhaard@boulangerie75.org
- **Pierre Dauge**, Service juridique - Affaires juridiques et sociales : Convention Collective, droit du travail, apprentissage & formation, conseil juridique et fiscal
01 43 25 36 16 - pdauge@boulangerie75.org
- **Nadine Perucca**, Service adhésions et suivi de cotisations, dossiers de protection juridique, inscriptions aux concours professionnels, gestion du site Internet...
01 43 25 92 89 - nperucca@boulangerie75.org
- **Patricia Wolff**, Accueil téléphonique et mise à jour des mutations
01 43 25 43 50 - pwolff@boulangerie75.org
- **Raul Ramalho**, Gardien et responsable des locaux pédagogiques - rramalho@boulangerie75.org

Pour rappel, nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 9h à 17h. Si vous recherchez une information en dehors de ces horaires, rendez-vous sur notre site internet www.boulangersdugrandparis.com





L'absentéisme au travail en 2023

Plusieurs études ont été publiées ces derniers mois sur l'absentéisme au travail. D'abord l'Ifop et le cabinet de conseil Diot-Siaci en avril, puis Apicil qui a publié son 3^e Observatoire des arrêts de travail en juillet, et le cabinet de conseil Willis Towers Watson et OpinionWay début septembre. En voici un résumé.

Taux d'absentéisme

5,17 %

(-0,59 points par rapport à 2022, où il était de 5,76 %)

Après une hausse en 2022, le taux d'absentéisme en France baisse en 2023. Un chiffre en dessous du niveau de 2020, mais toujours au-dessus du taux de 2019, dernière année avant le début de la pandémie (Covid).

Part de salariés ayant eu au moins un jour d'arrêt de travail (AT)

27,46 %

(contre 35 % en 2022, soit -7,67 points)

Durée moyenne des jours d'arrêt de travail

23,7 jours

(contre 22,17 jours en 2022)

Cela s'explique par une augmentation des arrêts de plus de 30 jours (entre 31 et 90 jours et plus de 90 jours).

Première cause des arrêts de travail longs

Les pathologies psychologiques



Le constat

Un taux d'absentéisme en baisse mais des arrêts de travail plus longs.

La maladie professionnelle reste la cause principale des arrêts les plus longs, en moyenne de 86,20 jours. La prévention aux risques professionnels au sein des entreprises reste donc toujours autant d'actualité. Les principales causes de ces arrêts longs (supérieurs à 30 jours) sont les pathologies psychologiques (fatigue psychologique, dépression longue, syndromes de burn-out...) et les troubles musculo-squelettiques (TMS) pour les salariés des secteurs où la pénibilité est forte et pour ceux qui ont une posture « statique longue ».

L'absentéisme baisse pour toutes les tranches d'âge. Les salariés de 30 à 39 ans restent les plus concernés (30,46 % ont eu au moins une journée d'absence dans l'année). À ces âges, les salariés sont de plus en plus impactés par des pathologies psychiques comme la dépression et le burn out (de 24 % en 2021 à 27 % en 2023). Les seniors, quant à eux, sont ceux qui ont le moins fait appel à un arrêt de travail dans l'année (19,64 %).

Plus difficiles à prendre en considération par les entreprises, les arrêts de courte durée (moins de trois jours) sont également en hausse. Cette donnée est à prendre en compte car elle constitue également un indicateur pour mesurer la bonne santé des collaborateurs et leur engagement.

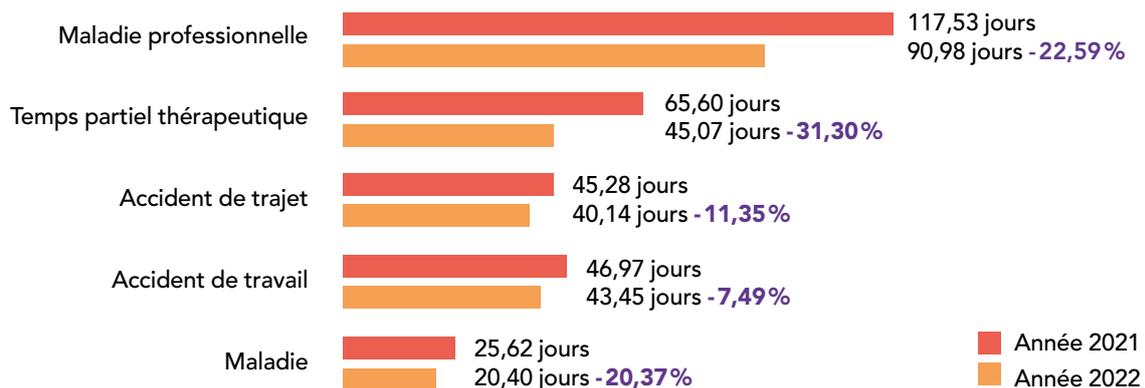
Quels sont les salariés les plus à risque face à l'absentéisme ?

Comme les précédentes années, les segments de population les plus à risques pour le nombre d'arrêts et leur durée sont :

- les travailleurs à faible qualification ;
- les seniors ;
- les femmes.

Les secteurs les plus touchés par l'absentéisme sont ceux de la santé, de l'économie sociale et de l'éducation, du transport, du commerce et de l'industrie.

Durée moyenne par motif d'arrêt





PRATIQUE

U2P Île-de-France : un nouveau site internet !

L'U2P (Union des Entreprises de Proximité) a pour mission de représenter, défendre et promouvoir l'artisanat, le commerce de proximité et les professions libérales. En tant que partenaire social, l'U2P est consultée par les pouvoirs publics et participe aux négociations entre organisations d'employeurs et syndicats de salariés.

Organisation patronale régionale, l'U2P Île-de-France souhaite devenir la référence incontournable pour les entreprises de proximité franciliennes. Depuis quelques semaines, retrouvez sur leur nouveau site internet www.u2p-idf.fr des informations pertinentes et précises sur l'économie locale de proximité afin de :

- renforcer la cohésion et faciliter les échanges entre les élus, les entreprises et les pouvoirs publics ;
- accroître la compétitivité : fournir des analyses économiques et sociales pour anticiper les tendances du marché, communiquer des informations sur la réglementation, transmettre des conseils pratiques pour développer son activité.



HOMMAGE

Philippe Thilloux est décédé mercredi 17 septembre à l'âge de 69 ans.

Boulangier à Paris, rue du Commerce, puis à Milly-la-Forêt, il aimait transmettre sa passion du métier aux jeunes générations, en famille avec ses enfants notamment.

Toutes nos condoléances.

- favoriser la reconnaissance en valorisant les succès et les initiatives des entreprises de proximité auprès du grand public et des décideurs.

Avec ce nouveau site, l'U2P IDF invite tous les acteurs économiques et les partenaires à participer à la dynamique de l'économie de proximité francilienne.



Crèmerie Epicerie Fruits et légumes Matières premières Surgelé Viandes

TOU**T** BEURRE

COMPAGNON DES ARTISANS,
S'ENGAGER À VOS CÔTÉS POUR RÉUSSIR VOS RECETTES

GROSSISTE EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET RESTAURATION DEPUIS 1966

Pour commander, il n'y a rien de plus simple. Contactez notre télévente au 01.34.11.43.00, un de nos commerciaux, ou achetez directement vos articles depuis notre site internet. Nous livrons sous 48h partout en Île-De-France.

TOU**T** BEURRE



www.toutbeurre.fr

 CHAMPION

La meilleure confiture du monde est à Meudon !

Jérôme Delagarde et son collaborateur Matias Rosero ont remporté le prix de la meilleure confiture du monde à l'occasion des Confituriades de Beaupuy (47) fin août.



Le défi : réaliser une confiture créative à partir d'abricot et de pêche. Après plusieurs essais infructueux, ils décident d'ajouter un « reste de fève de tonka qui trainait » et un « reste de verveine utilisée au même moment pour une pâtisserie ». Une fois le mélange terminé, ils en étaient certains, cette confiture était délicieuse !

Ainsi, parmi les 174 confitures dégustées par le jury, et concoctées par une centaine de candidats venus de douze pays, c'est la confiture « Abricot, pêche de vigne, tonka et verveine » de la Maison Delagarde qui remporte le premier prix !

Toutes nos félicitations !

Maison Delagarde
32, rue de la République - 92190 Meudon

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.

Règlement complet à retrouver dans le N°493 de *La Boulangerie Française* ou sur notre site internet www.boulangersdugrandparis.com.

Boulangers, concentrez-vous sur l'essentiel.

Facilitez votre quotidien, soyez accompagné toute l'année.

Gestion du social
Paie, Contrat,
Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement,
Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession,
Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique,
Expertise



OPÉRA & ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable, partenaire de votre création gourmande

242

BOULANGERIES
accompagnées
en 2023

1422

BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Natascha VIGNAUX
Nicolas ZIE-ME

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



Concours de la Meilleure Tarte aux Pomes d'Île-de-France

Jeudi 7 novembre 2024

La remise des prix aura lieu le vendredi 8 novembre 2024 à 15h.



Dépôt le jeudi 7 novembre 2024 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Date limite d'inscription :
le jeudi 31 octobre 2024 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du **jeudi 31 octobre 2024**.

Un seul lot de deux tartes aux pommes identiques par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours sur place.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le **16^e Concours de la Meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France** le jeudi 7 novembre 2024 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers -Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

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

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à **30€ par participation**.

Chaque concurrent devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le jeudi 31 octobre 2024 à 17h.

Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 31 octobre avant 17h). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du jeudi 31 octobre 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation du lot de **2 tartes aux pommes identiques**.

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

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de deux tartes aux pommes présenté dans deux boîtes anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

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

Les concurrents joindront à leur dépôt **obligatoirement** sous peine de refus de leur lot de deux tartes aux pommes identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de tartes aux pommes par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro (même numéro sur les deux tartes aux pommes). **Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

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

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

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

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

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

Article 5

Chaque tarte aux pommes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- **Diamètre : 20 cm avec une tolérance de plus ou moins 10% soit entre 18 et 22 cm.**
- **Composition : exclusivement de pommes, sous toutes ses formes (cubes, tranches, quartiers...).**
- **Toutes les pâtes sont admises ainsi que toute composition ou appareil divers.**
- **Les tartes tatin sont acceptées.**

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

Grille de notation :

Présentation	20 points
Goût de la pâte	20 points
Cuisson de l'ensemble	20 points
Harmonie gustative	20 points
Tenue à la coupe	20 points
TOTAL :	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des tartes aux pommes non coupées.

Article 6

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

Les membres du jury sont convoqués à 14h, les tartes aux pommes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

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

Ils procéderont à la dégustation des tartes aux pommes et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

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

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

Article 7

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

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2024) et la place obtenue dans le palmarès.

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

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 ne peuvent pas participer à cette édition.

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

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ».

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

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

Article 10

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

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

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

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



Bulletin d'inscription

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° portable du chef d'entreprise :

E-mail :

DROIT D'INSCRIPTION

- 30 € par participants
- Par chèque bancaire à l'ordre de **L'Épiphanie 7, quai d'Anjou 75004 PARIS**
- Ou par virement bancaire :
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREFFRPPXXX

Modalités d'inscription

Date limite d'inscription : jeudi 31 octobre 2024 à 17h

- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Association Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du jeudi 31 octobre 2024.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formationsconcours/>.



International Convention of the Modern Bakery

SAVE The
DATE

Paris, Pavillons des Etangs
26 novembre 2024

7^e
édition

Convention Internationale de la Boulangerie Moderne

Ne manquez pas ce rendez-vous exceptionnel en présence d'intervenants prestigieux et de figures internationales de la boulangerie-viennoiserie pâtisserie.

Une journée de conférences et débats passionnants pour :

- Décrypter les tendances et appréhender les mutations du consommateur
- Mieux construire votre offre produits-services du grain jusqu'au fournil
- Profiter des expériences des acteurs du Coffee-Bakery à l'international
- Analyser les process amont-aval
- S'inscrire dans une logique engagée et responsable
- Anticiper les impacts de la montée de l'intelligence artificielle

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Inscription sur www.cibm.fr

Un café nommé désir...



Plus qu'une tendance ou une mode, le café s'est imposé en boulangerie, particulièrement depuis le Covid. La boulangerie est devenue un lieu convivial où les pressés comme les flâneurs ont la possibilité de consommer leur boisson préférée : le café, mais pas n'importe lequel. Fournisseurs de cafés et dirigeants de boulangeries s'alignent sur une offre pratique mais développée, techniquement simple mais riche en saveurs, le tout pour satisfaire l'évolution des goûts des clients. Une stratégie maline qui fait évoluer le chiffre d'affaires. Loin d'être une utopie, le business du café est plus que jamais une réalité pour les artisans boulangers. *La Boulangerie Française* fait le point, à l'occasion de la Journée internationale du café, célébrée le 1^{er} octobre.



De nouvelles habitudes

Définitivement, il existe un avant et un après Covid, pour un grand nombre d'activités.

Parmi elles, la boulangerie-pâtisserie n'est pas en reste, seul (ou presque) commerce de restauration à être resté ouvert durant les confinements. Déjà fournisseuse officielle et habituelle de baguettes de tradition, pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries et snacking, la boulangerie a aussi vu émerger une nouvelle demande : celle du café.

Lieu de convivialité face à des bistrotts dans l'obligation de fermer pendant la pandémie de Covid-19, la boulangerie-pâtisserie s'est fait une place de choix dans la consommation de boissons, à l'instar du café, mais pas seulement. Les boissons chaudes et gourmandes ont le vent en poupe et les boulangers, rois de l'adaptation, ont su surfer sur la vague en offrant une nouvelle expérience à leurs clients : proposer un café, sur place (selon le lieu), ou à emporter.

La typologie de clientèle en boulangerie est différente de celle d'un bistrot... et les temps ont changé. On est donc assez loin des années 1970-1990, où toutes les classes sociales se retrouvaient au comptoir du bistrot pour un petit café noir.

Depuis le Covid, les mouvements de consommation se sont portés vers d'autres lieux, les habitudes ont évolué et, surtout, sont restées. Le télétravail a aussi influencé les consommations, puisque horaires et lieux de travail ont, pour de nombreuses personnes, été modifiés. La boulangerie est devenue un lieu renforçant le lien social – ouvert souvent très tôt (6h30/7h) et fermant tard (19h30/20h) –, un lieu de convivialité, un lieu gourmand, pour ne pas dire gourmet.

La puissance du café

Ces nouveaux consommateurs de café en boulangerie sont donc une manne pour la profession. Mais attention, si pour beaucoup, boire un petit café le matin est associé à la notion de rapidité, la qualité voire l'expérience gustative doit être au rendez-vous.

Alors que beaucoup de boulangeries proposaient déjà des boissons froides, l'offre de café s'est étoffée ces 5 dernières années face à une nouvelle clientèle. Et cela fait le bonheur

des fournisseurs qui constatent unanimement « *le bel essor que représente le café en boulangerie, qui est un secteur intéressant* ».

Selon une étude d'Ifop d'octobre 2022, « *le café est la boisson chaude la plus consommée par les Français âgés de 18 ans et plus (77%)* ». Pas de grande surprise, mais cela explique l'éclosion de concepts de boulangeries intégrant une vraie carte de cafés, à faire pâlir les coffee shop, eux-aussi en plein développement. D'ailleurs, il est parfois difficile de distinguer brasserie, coffee shop et boulangerie, tant les produits sont tournés vers le café et la restauration ainsi que vers le moment qu'il inspire : une pause. Avec leur offre de cafés, les artisans boulangers adoptent une stratégie gagnante puisque « *46% des Français achètent des boissons chaudes en boulangerie plus d'une fois par mois, 18% plusieurs fois par semaine, et 7% occasionnellement* », d'après Food Service Vision.



En chiffres

73% des Français boivent du café quotidiennement.

Ils consomment en moyenne **3** tasses par jour, aussi bien chez eux qu'hors domicile.

Source : Ipsos Digital pour Nescafé dolce gusto – juin 2024

Et dès 2018, on comptait « plus d'un Français sur trois qui consommait du café hors domicile et parmi eux, ils étaient 7% à le consommer en boulangerie », révèle le Panorama de la consommation de café en France (Ifop).

La boulangerie : un secteur très prisé par les fournisseurs

Les fournisseurs de café ne s'y trompent pas en proposant moult offres et services dédiés aux artisans boulangers. Pour preuve, « depuis 3 ans, 15% de notre chiffre d'affaires est réalisé en restauration boulangère », indique Jean-Christophe Albaret, directeur des opérations commerciales et du développement des Cafés Richard, marque très bien implantée dans le secteur. « Selon certaines boulangeries, en fonction de leur superficie et de leur emplacement, les ventes de boissons chaudes peuvent se chiffrer entre 8% et 20% de leur chiffre d'affaires global », précise-t-il.

Chez Nespresso, Nicolas Szczurkowski, directeur commercial Horeca, rappelle que « les études s'accordent à dire que la boulangerie est le secteur d'activité qui connaît les plus fortes croissances ». Pour la partie Nespresso Professionnel, la croissance sur ce secteur est même à 2 chiffres !

Le café en boulangerie offre véritablement de belles perspectives de développement.

Ces boissons liées au café (et elles peuvent être nombreuses, allant du classique expresso à une boisson latte gourmande agrémentée d'un sirop, en passant par un granité de café) représentent une source de revenus supplémentaires à des moments de la journée où la fréquentation en boulangerie est moins importante. En effet, elles « attirent une clientèle qui va venir spécifiquement en boulangerie pour un café. Les occasions de consommation étant un peu différentes en fonction des classes d'âge », explique Frédéric Ermacora, président d'illycaffè France. Et Jean-Christophe Albaret, des Cafés Richard, de préciser que « 41% du café est consommé le matin, contre 42% au moment du déjeuner ».

Les boulangers et de facto leurs clients n'ont que l'embaras du choix, tant l'offre peut être riche, face à des fournisseurs qui trouvent très « saine la concurrence entre eux ».

Aussi, bien réfléchir à ce que l'on veut proposer s'impose avant de révolutionner son concept de boulangerie-pâtisserie.



“
Depuis 3 ans, 15% de notre chiffre d'affaires est réalisé en restauration boulangère. Selon certaines boulangeries, en fonction de leur superficie et de leur emplacement, les ventes de boissons chaudes peuvent se chiffrer entre 8% et 20% de leur chiffre d'affaires global.

Jean-Christophe Albaret, directeur des opérations commerciales et du développement des Cafés Richard

POUR LA PROTECTION SOCIALE DES BOULANGERS, LA MAPA RECOMMANDE



Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.

Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.



Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE





Pause café

L'essor de la vente de café en boulangerie répond à une demande croissante d'une clientèle de plus en plus exigeante. Face à ces néo-consommateurs et à leurs goûts, l'artisan boulanger peut proposer un choix de cafés qui ravira les papilles et fidélisera. Mais comment s'y prendre pour satisfaire le plus grand nombre sans transformer sa boulangerie en usine à gaz ? Quelques réponses pratiques.

On dit souvent que pour bien faire les choses, il faut d'abord le vouloir. Cela est certainement encore plus vrai chez les artisans boulangers, tant leur emploi du temps est chargé et les moments de réflexion trop rares à leur goût. Pour le café, si certains ont pris le virage dès le Covid en proposant de vendre du café au sein de leur établissement, c'était avant tout pour rendre service. Mais les habitudes ont été prises et la clientèle qui venait prendre son café en boulangerie n'a, depuis, pas fait marche arrière.

Que faire alors quand on est boulanger ? Continuer de proposer du café réalisé avec sa machine personnelle apportée au sein de sa boulangerie ou s'équiper de manière plus professionnelle pour offrir plus de saveurs et éventuellement gagner du temps (et de l'argent) ?

Le café, une question de choix et de temps

« La boulangerie se structure et se "prémiumise" réellement. L'offre est de plus en plus marketée et les vitrines merchandisées. Ce secteur est vecteur d'images pour Nespresso et Nespresso est un vecteur d'image et de marges additionnelles importantes pour les points de vente. L'adéquation est parfaite », relate Nicolas Szczurkowski, directeur commercial Horeca chez Nespresso.

Il n'en reste pas moins que beaucoup d'artisans boulangers ne savent pas exactement ce qu'ils veulent mettre en place, ne connaissant pas parfaitement les goûts de cette clientèle, elle, très informée des tendances du moment inspirées du monde entier.

Chez les fournisseurs, les violons sont accordés : cela doit être « simple d'utilisation, sans compétence technique, et surtout,

pas chronophage ». Ainsi, dans la vente à emporter, où le temps d'achat est assez rapide, « il faut pouvoir répondre à des pics de demande, d'où des solutions avec des machines automatiques », analyse Frédéric Ermacora, président d'illycaffè France.

Les boulangers ayant la notion de service chevillée au corps, l'objectif des Cafés Richard est avant tout de les aider « à se différencier par rapport à leur projet et les accompagner en conseils, en menus café, en recettes signature, à identifier la typologie de clientèle... Du sur-mesure, en partant des boissons principales qui sont incontournables, avant de développer et de monter en gamme ».

Une offre qui s'affiche

Le café est donc bel et bien un enjeu business. Les boulangers l'ont bien compris et font le choix de s'équiper ! Pour cela, ils ont l'embarras du choix. L'offre des fournisseurs est large et adaptée à la superficie de la boulangerie, à la typologie du lieu, à la fréquentation et au débit de consommations. Le seul frein



Bonne idée

Pourquoi ne pas proposer un happy hour consacré au café et aux boissons gourmandes ? Une idée soufflée par Frédéric Ermacora, président d'illycaffè France, pour attirer la clientèle et lui faire connaître vos offres liées au café.

face à cette envie de proposer un meilleur café pour une pause réconfortante : le temps, l'ennemi du boulanger à succès.

C'est certainement pour cette raison que les fournisseurs de café prévoient un maximum de choses ! Leurs solutions sont diversifiées : cafés, machines, contrats, sans oublier la vaisselle logotypée pour la consommation sur place, les gobelets éco-responsables pour la vente à emporter, ou encore la PLV spécifique pour communiquer sur l'offre boissons. Chez illycaffè, un partenariat a même été mis en place depuis le mois de septembre avec les Moulins Soufflet pour la promotion et la distribution des produits illy auprès des boulangeries-pâtisseries. Car, comme l'indique si justement Nicolas Szczurkowski pour Nespresso, « la meilleure manière pour être bu est d'être vu » !



Si on vous dit, café et boulangerie, qu'est-ce qui vous vient à l'esprit ?

« Pain au chocolat et cappuccino. »
Frédéric Ermacora, président d'illycaffè France

« Opportunités, marges additionnelles, trafic et bien entendu Nespresso Professionnel. »
Nicolas Szczurkowski, directeur commercial Horeca

« Viennoiseries et convivialité. »
Jean-Christophe Albaret, directeur des opérations commerciales et du développement des Cafés Richard



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



Le goût des autres

Du côté des boulangers, l'offre café est aussi un vrai sujet. Certes, la notion de service l'emporte mais la qualité n'est pas négligée dans les boissons qu'ils proposent. Sans aller jusqu'au casse-tête, le café en boulangerie ne s'improvise pas : il vient répondre à une demande, satisfaire de nouvelles appétences auxquelles il faut s'adapter tout au long de l'année. Trois exemples d'expérience.

Pour Clément Gosselin, directeur adjoint de la Maison Gosselin, aucun doute : le café en boulangerie résulte notamment de l'effet du Covid. « Non seulement, la vente de cafés a augmenté, mais cela continue. De nouvelles habitudes de consommation ont été adoptées, en lien avec la qualité, ce que l'on voit également dans d'autres commerces ».

D'où l'importance du choix de l'équipement. « Nous avons changé de machine automatique, qui moule le café, pour une plus imposante car on n'arrivait pas à suivre le rythme. Cela nous procure un meilleur rendement, permet de mieux répondre à la demande et de proposer plus de variétés comme le café au lait, le cappuccino, le mocaccino... Nous utilisons des grains bios de la marque Cafés Richard. »

Question consommation, Clément Gosselin observe que « le café se vend particulièrement bien le matin, mais que la clientèle du midi est notable et qu'avec l'arrivée de l'hiver, les boissons caféinées seront vendues tout au long de la journée ». Au sein de la Maison Gosselin, l'espresso est proposé à 1,50 € à la vente à emporter. La raison ? « Ne pas appliquer de tarifs prohibitifs, n'étant pas un coffee shop ».

Chez lui, les ventes de café deviennent suffisamment importantes pour influencer son chiffre d'affaires... au point que si un jour des travaux devaient être envisagés pour une de ses deux adresses, « le concept même de la boulangerie serait revu pour valoriser l'offre café ». En attendant, Clément Gosselin note qu'il « vend autant de café que certains de ses amis restaurateurs » et rappelle que « le café au comptoir se fait de plus en plus rare ».

Autre évolution à laquelle il assiste : « Avant, les clients nous demandaient un croissant, puis un café. Aujourd'hui, la tendance s'inverse. On pense au café, puis on choisit une viennoiserie ».

Le café in Paris

Au sein de la Boulangerie Moderne de Thierry Rabineau, la clientèle, plutôt de passage, apprécie de pouvoir déguster tranquillement son café en terrasse, parfois même très longuement.

L'espresso y est proposé à 1,50 € également, sans majoration pour la consommation sur cette fameuse terrasse parisienne de la rue des Fossés Saint-Jacques (5^e) : « Le prix est le même à emporter et sur place ». Chef d'entreprise avisé, Thierry Rabineau a vu la fréquentation doubler depuis qu'il a repris sa boulangerie il y a 9 ans, et les ventes de café augmenter.



Cet artisan boulanger, dont le savoir-faire s'exporte, propose 7 ou 8 boissons différentes, dont les très appréciés espresso, café long, capuccino... réalisés avec du café en grains écoresponsable fourni par Malongo, marque de café équitable, et servis dans des gobelets en carton avec touillettes en bois. Pas de « formule café » chez lui, du moins pour l'instant !

Une tranche de vie

Chez Bloom Café, véritable « lieu de vie où l'on peut se rencontrer autour de douceurs sucrées et salées entièrement faites maison », le café ne s'improvise pas.

Face à une clientèle à la recherche de produits de plus en plus qualitatifs, le choix a été fait « d'investir dans de belles machines à café, de travailler avec un torréfacteur (MOF) de Colombes pour privilégier les circuits courts et de sourcer du café bio ».

Dounia Moumni, cofondatrice avec sa sœur Ismahane de ce concept qui se décline sur 4 adresses, n'imaginait pas « la place qu'avait le café chez les consommateurs. Chez nous, le café et les boissons chaudes représente 10% de notre chiffre d'affaires et 90% de notre CA est réalisé via les consommations sur place ». Aussi, que ce soit pour l'espresso, « le favori des consommateurs » ou pour les boissons plus atypiques « qui gagnent des parts de marché », l'expérience clientèle est très importante.

Le café : une expérience gustative authentique !



Avant, les clients nous demandaient un croissant, puis un café. Aujourd'hui, la tendance s'inverse. On pense au café, puis on choisit une viennoiserie.

Clément Gosselin, directeur adjoint de la Maison Gosselin



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



BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS

01 58 06 15 56*



BRED BANQUE POPULAIRE

01 41 74 50 58*



BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE

09 84 98 98 98*



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

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.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.



Quelles aides financières pour inciter à des mobilités propres ?

Professionnels, vous venez ou vous avez pour projet d'investir dans un vélo à assistance électrique (VAE) ou un vélo-cargo..., la Ville de Paris, la Métropole du Grand Paris et la Région Île-de-France via Île-de-France Mobilités proposent des aides financières !

LA VILLE DE PARIS

- Installation d'un abri vélos sécurisé. Le montant de l'aide est fixé à 50% du coût HT des travaux, plafonné à 2 000 €.
- Installation d'un pré-équipement électrique permettant l'installation de bornes de recharge pour véhicules électriques. Le montant de l'aide est fixé à 60% du reste à charge HT, plafonné à 4 000 €.
- Acquisition d'un vélo à assistance électrique (VAE). Le montant de l'aide est fixé à 33% du prix d'achat HT, plafonné à 400 €.
- Acquisition d'un dispositif permettant de transformer un vélo sans assistance électrique en vélo avec assistance électrique (DAE). Le montant de l'aide est fixé à 33% du prix d'achat HT, plafonné à 400 €.
- Acquisition d'un vélo cargo ou d'un triporteur à assistance électrique, soit un cycle à 2 ou 3 roues équipé d'un plateau ou d'une caisse à l'avant ou à l'arrière. Le montant de l'aide est fixé à 33% du prix d'achat HT, plafonné à 1 200 €.
- Acquisition d'un vélo cargo ou d'un triporteur sans assistance électrique, soit un cycle à 2 ou 3 roues équipé d'un plateau ou d'une caisse à l'avant ou à l'arrière. Le montant de l'aide est fixé à 33% du prix d'achat HT, plafonné à 1 200 €.
- Acquisition d'un véhicule utilitaire léger électrique ou hydrogène de moins de 3,5 tonnes. Le montant de l'aide est fixé forfaitairement à 6 000 €.
- Acquisition d'un poids lourd électrique, gaz ou hydrogène. Le montant de l'aide est fixé forfaitairement à 9 000 €.

Comment faire la demande ?

- Rendez-vous sur le site www.eco-mobilites.paris.fr
- Vous recevrez une réponse à votre demande d'aide dans un délai estimé d'une semaine. Si elle est acceptée, son montant vous sera versé dans les 4 à 6 mois.
- Ces aides portent uniquement sur l'achat de véhicules ou dispositifs neufs.
- Les demandes peuvent être faites de façon rétroactive pour des factures établies à compter du 15 octobre 2022.



RSE

ÎLE-DE-FRANCE MOBILITÉS

Dans le cadre de sa politique de développement de la pratique du vélo dans toute la région, Île-de-France Mobilités met en place une aide à l'achat pour différents types de vélos. Quel que soit votre lieu de résidence en Île-de-France, vous pouvez bénéficier de cette aide.

Entreprises de moins de 50 personnes, vous pourrez également bénéficier d'une aide au leasing de vélo.

La participation d'Île-de-France Mobilités est de 50 % du prix d'achat du vélo, dans la limite des plafonds suivants :

- Pour un VAE, vélo pliant et vélo-cargo sans assistance électrique : 400 € maximum.
- Pour un vélo cargo avec assistance électrique : 600 € maximum.
- Pour un kit d'électrification d'un vélo installé par un professionnel : 200 € maximum.

Les vélos peuvent être neufs ou reconditionnés, vendus exclusivement par un professionnel. Certains accessoires (panier, sacoche, casque et antivol) sont aussi éligibles à l'aide, s'ils sont achetés en même temps que le vélo. Ils doivent figurer sur la même facture que celle du vélo.

Comment faire la demande ?

Inscrivez-vous sur <https://mes-demarches.iledefrance-mobilites.fr/> et complétez le formulaire de demande en ligne dans un délai de 24 mois après la date d'achat (inscrivez sur la facture).

LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

Pour l'achat d'un 2-roues, 3-roues, quadricycle ou vélo à assistance électrique (VAE), l'aide est plafonnée à 1 400 € pour les 2-roues/3-roues/quadricycles électriques et à 500 € pour les VAE.

Les démarches à effectuer

- Lisez attentivement le règlement 2-roues, 3-roues, quadricycle électrique et VAE disponible ici : <http://bit.ly/3XPVyrQ>
- Téléchargez le courrier de demande, l'attestation sur l'honneur et la fiche de renseignement ici : <http://bit.ly/3XPVyrQ>
- Pour toute question, adressez un mail à : metropoleroule-propre@metropolegrandparis.fr



Essayez avant d'acheter, c'est possible !

Île-de-France Mobilités vous propose Véligo Location, une offre de location de vélo électrique à partir de 40 €/mois pendant 6 mois minimum. Vous avez également la possibilité d'essayer 3 types de vélos cargos à partir de 80 €/mois pendant 3 mois maximum. L'entretien et la réparation sont inclus dans ce coût mensuel.

Plus d'informations sur : veligo-location.fr



MOULINS
Dumée

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



4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON www.moulin's-dumee.com

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries



experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !

Marges Mensuelles, Social, Création, Prévisionnel,
Financement, Comptabilité, Conseil Fiscal

M. Daniel MROCZKO

Expert-comptable – Commissaire aux comptes

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

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



Nouveau

Financer vos actions de prévention

Plusieurs dispositifs pour financer des actions de prévention dans vos entreprises sont disponibles en Île-de-France et notamment le Fonds d'Investissement pour la Prévention de l'Usure Professionnelle (FIPU) et le Contrat de Prévention via la Convention Nationale d'Objectifs (CNO). Ils ont tous deux pour objectif de contribuer à la prévention des risques professionnels et au maintien de la santé des salariés.

Le premier est national et concerne toutes les entreprises. Le deuxième est une convention, qui a été renouvelé le 1^{er} juillet 2024, pour une durée de 4 ans, entre la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie (CNAM) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Fonds d'Investissement pour la Prévention de l'Usure Professionnelle (FIPU)

- **Objectif** : Prévenir l'usure professionnelle en finançant des actions de prévention, de sensibilisation, de formation et de reconversion au bénéfice des salariés particulièrement exposés aux trois facteurs de risques dits ergonomiques : les manutentions manuelles de charge, les postures pénibles et les vibrations mécaniques.
- **Type d'investissements** :
 - **Équipements** ; actions de sensibilisation aux facteurs de risques ergonomiques (support web, évènementiels...).
 - **Aménagements de postes de travail**, proposés par le médecin du travail, dans le cadre de la prévention de la désinsertion professionnelle (PDP).
 - Salaires de préventeur.
- **Financement** : jusqu'à 70% des investissements réalisés, plafonné à 25 000 € par type d'investissement et avec un plafond maximal de 75 000 € pour la période 2024-2027.

Contrat de Prévention via la Convention Nationale d'Objectifs (CNO)

- **Objectifs** : Contribuer à la prévention des risques professionnels et au maintien de la santé des salariés de notre secteur, et de faire bénéficier les professionnels d'aides au financement de leurs actions de prévention.
- **Financement par type d'investissements** :
 - **De 15% à 70% pour les mesures définies comme prioritaires** : l'intervention d'un ergonome, les moyens de manutention, l'aménagement des locaux, l'installation de nouveaux matériels, les moyens de rangement, de stockage, les vitrines respectant la norme NFX 35-109, les pétrins à capot plein, les diviseuses à faible émission de farine et les aspirateurs adaptés aux farines (validés selon le protocole développé par le LEMPA), les aspirations localisées et les équipements permettant de réduire les risques d'agression ;
 - **De 15% à 70% pour les mesures présentant un caractère innovant ou exemplaire**. Tout contrat de prévention intégrera au moins, une mesure exemplaire (définie au paragraphe 244 de la CNO), une formation de l'employeur et/ou du salarié.
 - **De 15% à 25% pour les mesures accompagnées par le contrat de prévention**, en dehors des priorités définies ci-dessus.
 - **De 10% à 20% supplémentaires (sans dépasser 70%) pour les entreprises utilisant de la farine ou de la farine de fleurage à faible indice de pulvérulence**.

Conditions pour en bénéficier

Être à jour de ses cotisations Sécurité sociale et de son DUERP (Document Unique).

Comment en bénéficier ?

- **Étape 1** : faire votre demande de subvention sur www.net-entreprises.fr via son compte AT/MP, ou par mail en fonction de votre département :
prevention75.cramif@assurance-maladie.fr
prevention92.cramif@assurance-maladie.fr
prevention93.cramif@assurance-maladie.fr
prevention94.cramif@assurance-maladie.fr
- **Étape 2** : recevoir la visite d'un technicien-conseil de la CRAMIF qui réalisera le diagnostic. Ce dernier rédigera un plan d'actions pour le FIPU ou un Contrat de Prévention via la Convention Nationale d'Objectifs (CNO). Il précisera notamment la situation initiale des risques, les objectifs visés, le programme d'actions à mettre en œuvre dans l'entreprise, les investissements à réaliser, les délais de réalisation et le montant de l'aide financière de la caisse régionale.
- **Étape 3** : signature du Contrat de Prévention* via la Convention Nationale d'Objectifs (CNO) ou accord du plan d'actions pour le FIPU*.
- **Étape 4**, le remboursement :
 - Pour le FIPU, remboursement sur facture après envoi à la CRAMIF
 - Pour le Contrat de Prévention, validation du ou des devis, envoi à la CRAMIF pour déclencher les subventions.



Elles seront versées par le biais de 3 avances de fonds sous réserve que les équipements soient neufs et deviennent la propriété de l'entreprise.

- **Étape 5** : une fois la prestation réalisée, le préventeur de la CRAMIF viendra vérifier la conformité de la prestation et validera la subvention. Attention toutefois, si la prestation n'a pas été réalisée ou si elle n'a pas été réalisée dans sa totalité, vous devrez rembourser la CRAMIF.



Un chef d'entreprise peut solliciter une subvention prévention risques ergonomiques (FIPU) puis, APRÈS, une demande de Contrat de Prévention dans le cadre de la CNO. En revanche, si le professionnel sollicite d'abord une aide au titre de la CNO, celui-ci devra attendre 2 ans avant de pouvoir obtenir l'aide du FIPU.

À noter que le dispositif du FIPU et celui de la CNO n'ont pas vocation à se cumuler pour l'achat d'un même équipement.



panimatic

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

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

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



Stage en entreprise : mode d'emploi

Stage : période pendant laquelle un élève se rend au sein d'une entreprise afin d'acquérir des compétences professionnelles en rapport avec ses connaissances théoriques.
Objectif : obtenir un diplôme ou favoriser son insertion professionnelle.

Employeurs : pourquoi embaucher un stagiaire dans votre entreprise ?

Accueillir un stagiaire au sein de votre société est un excellent moyen de transmettre votre savoir et votre savoir-faire tout en bénéficiant d'un coup de pouce utile et d'un regard neuf et frais sur votre activité. C'est également une solution idéale si votre entreprise est en phase de développement, et que vous avez la perspective de l'embaucher à l'issue de son stage.

Recruter un stagiaire : les étapes à suivre

- Rédigez une offre de stage claire : dates, durée, missions, processus de recrutement, gratification et autres avantages s'il y en a.
- Diffuser l'offre de stage sur des plateformes de recrutement (Indeed, Welcome to the Jungle...) ou encore sur les réseaux sociaux (LinkedIn...). Vous pouvez également transmettre des offres de stage aux services administratifs des écoles proposant des formations en lien avec les missions recherchées, pour que ces derniers transmettent l'offre directement aux étudiants à la recherche de stages.
- Une fois les CV reçus, départagez les candidats et organisez des entretiens.
- Ensuite, il vous reste à remplir la convention de stage dans les règles.

N'oubliez pas de retirer l'offre lorsque le poste est pourvu.

Comment bien manager un stagiaire dans ses missions ?

Tout d'abord, pour l'accueillir au mieux, veillez à communiquer à l'ensemble de vos collaborateurs l'arrivée d'une nouvelle personne dans l'entreprise avec ses nom, prénom, dates de stage et missions confiées et faites-lui faire le tour des équipes à son arrivée.

- Discutez avec lui des objectifs qu'il souhaite atteindre tout au long du stage. Cela aidera à clarifier les attentes et à établir un programme pour y parvenir avec des actions de formation, des missions adéquates et autres tâches gratifiantes.
- Expliquez-lui l'environnement de travail, les normes de l'entreprise, les valeurs, les produits ou services proposés...
- Accordez-lui du temps et de l'attention afin qu'il se sente à l'aise de poser des questions, obtenir des commentaires, des retours constructifs sur son travail et recevoir des conseils.
- Encouragez le stagiaire à s'exprimer, à trouver sa place et à contribuer à la dynamique d'équipe. Donnez-lui des responsabilités pour l'aider à développer sa confiance en lui et enrichir sa formation.



Attention

Les stagiaires ne sont pas des salariés : vous ne pouvez donc pas recruter de stagiaire pour compenser l'absence d'un salarié ou pourvoir une création de poste, ni lui faire exécuter des missions régulières qui correspondent en réalité à un poste permanent.

En effet, le stagiaire pourrait saisir le Conseil des Prud'hommes pour demander la requalification de sa convention de stage en contrat de travail !



Les règles d'accueil

L'accueil des stagiaires en entreprise est soumis à des règles strictes que vous devez bien maîtriser.

Une convention de stage obligatoire

Tout stage doit faire l'objet d'une convention tripartite entre votre entreprise, le stagiaire et son établissement d'enseignement. Généralement élaborée par ce dernier, elle mentionne notamment les dates de début et de fin de stage, sa durée globale, la durée hebdomadaire, le montant de la gratification, l'intitulé de sa formation ainsi que les compétences à acquérir et les activités qui lui sont confiées.

Un nombre de stagiaires limité

Pour les entreprises de moins de 20 salariés :
3 stagiaires par semaine

Pour les entreprises de plus de 20 salariés : 15 %
de votre effectif par semaine

À noter également qu'il y a un délai légal dit de carence entre l'accueil de 2 stagiaires au même poste :
1/3 de la durée du stage précédent.

Une durée maximale

Un stagiaire ne peut pas effectuer un stage de plus de 6 mois par année d'enseignement, soit 22 jours par mois ou encore 924 heures de présence effective.

Une gratification minimale

La gratification horaire minimale accordée aux stagiaires est fixée à 4,35 € en 2024. Elle est due à compter du premier jour du premier mois de stage et est versée mensuellement. Elle se calcule en multipliant 4,35 € par le nombre d'heures de stage réellement effectuées par le stagiaire au cours du mois.

La gratification minimale est versée dans les cas suivants :

- à partir d'une durée de stage de 2 mois consécutifs (soit l'équivalent de 44 jours à 7 heures par jour) ;
- ou à partir de la 309^e heure de stage s'il est effectué de façon non continue.

Sachez que la prise en charge à 50 % des frais de transport est une obligation de l'employeur, de même que l'accès au restaurant d'entreprise ou l'octroi de titres restaurants dans les mêmes conditions que vos salariés.

Une exonération des cotisations

La gratification due aux stagiaires échappe aux cotisations et contributions sociales dans la limite de 4,35 € de l'heure. Si le stagiaire bénéficie d'un taux horaire supérieur, la gratification sera soumise à certaines cotisations sociales.

Désigner un tuteur

Il sera chargé de l'accueil, de l'accompagnement et de la formation du stagiaire.

Droits du stagiaire

Le stagiaire a droit aux congés et autorisations d'absence liés à la maternité, à la paternité ou à l'adoption. Si le stage est supérieur à 2 mois, la convention doit prévoir la possibilité pour le stagiaire de prendre des congés et des autorisations d'absence.



Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes

Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries depuis 1983

— Conseil fiscal et social — Création d'entreprises —
— Financement — Gestion — Juridique —

17, avenue d'Italie • 75013 PARIS • Tél. 01 44 06 76 76 • k.malou@eurogec.fr

Sarl au capital de 100.000 € • Inscrits au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Paris

SAS IFEX
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE

Une équipe compétente et autonome à votre écoute

Le spécialiste reconnu de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale depuis 1984
Comptabilité – fiscalité – social
Juridique – Prévisionnel – Aide à la création

18, rue Dagorno 75012 Paris
Tél : 01.46.28.88.00 Fax : 01.46.28.03.33

Email : cabinet.ifex@ifex.fr / alain.botbol@ifex.fr / stephane.benharrous@ifex.fr

Société Inscrite au Tableau de l'Ordre des Experts-Comptables de Paris-IDF

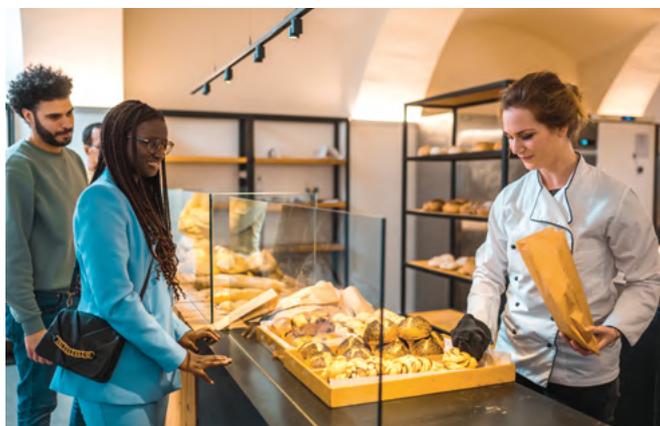


Période d'essai et CDD

La durée totale des CDD ayant précédé l'embauche en CDI doit être déduite.

En cas d'embauche définitive en Contrat à Durée Indéterminée (CDI), les Contrats à Durée Déterminée (CDD) antérieurs, même s'ils sont espacés de plusieurs semaines, doivent être déduits de la période d'essai éventuellement prévue dès lors qu'il existe une « continuité fonctionnelle » entre eux.

Cour de Cassation, 19 juin 2024, N°23.10.783 FS-B



Chiffres clés ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : +1,8%

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **+1,7%**
- Alimentation : **+0,5%**
- Énergie : **+0,4%**
- Produits manufacturés : **-0,1%**
- Services (y compris eau) : **+3%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **+1,6%**

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

- Ensemble hors tabac (indexation du SMIC) : **+1,6%**

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 €**

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

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

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

EXPERTISE BP

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

Olivier DANNEPOND
Christian DEJOIE
Adrien MEYRAND

98, rue Gabriel Péri - 93200 SAINT-DENIS
Tél. 01 42 43 59 73 - contact@expertise-bp.fr
www.expertise-bp.fr

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE INSCRIT
AU TABLEAU DE L'ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES

Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés

CABEX

L'EXPERTISE COMPTABLE HAUTE FIDÉLITÉ

Spécialiste en boulangerie depuis plus de 50 ans

Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition

Jean-Marie COTTIN
Expert-comptable • Commissaire aux comptes

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

eficio

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

sodraco

La maîtrise de l'expertise comptable

SAS D'EXPERTISE COMPTABLE ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

Jean-Marc SOUVESTRE
Marc TAÏEB

DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT

83 avenue Simon Bolivar - 75019 PARIS
T.01 44 52 52 52 - F.01 44 52 52 50
sodraco@wanadoo.fr • www.sodraco-expertise.com



La contre-visite **médicale**

L'employeur a la possibilité de mandater un médecin pour vérifier que l'arrêt de travail du salarié ainsi que sa durée sont justifiés.

Rappel

En cas d'absence au travail justifiée par l'incapacité résultant d'une maladie ou d'un accident constaté par certificat médical, l'employeur (qui verse des indemnités complémentaires pendant l'arrêt maladie) peut demander la réalisation d'une contre-visite médicale par le médecin de son choix. Ce médecin ne doit pas être médecin du travail ou médecin conseil de la CPAM.

Informations à communiquer à l'employeur

Dès le début de son arrêt de travail, le salarié doit communiquer les informations suivantes à son employeur :

- son lieu de repos, s'il est différent de son domicile (cette information figure dans l'arrêt de travail) ;
- les horaires auxquels la contre-visite peut s'effectuer, s'il bénéficie d'un arrêt de travail portant la mention « sortie libre » (il s'agit d'une nouvelle information à communiquer à l'employeur).

Déroulé de la contre-visite

Le médecin qui effectue la contre-visite médicale est mandaté par l'employeur.

Sa mission est de déterminer si l'arrêt de travail et sa durée sont justifiés.

Où s'effectue la contre-visite ?

Il incombe au médecin de choisir le lieu de la contre-visite. Celle-ci peut se dérouler :

- au domicile du salarié ou autre lieu communiqué par lui. Aucun délai de prévenance n'est exigé (en dehors des heures de sortie autorisées). Le médecin peut se présenter aux heures communiquées par le salarié préalablement ;
- ou au cabinet du médecin, sur convocation de celui-ci par tout moyen conférant date certaine à la convocation. Le salarié dans l'impossibilité de se déplacer, notamment en raison de son état de santé, doit en informer le médecin et préciser les raisons de son absence.

Quand s'effectue la contre-visite ?

La contre-visite s'effectue à tout moment de l'arrêt de travail.

Que se passe-t-il après la contre-visite ?

Le médecin informe l'employeur du caractère justifié ou injustifié de l'arrêt de travail. Cette information sera ensuite transmise sans délai par l'employeur au salarié.

Décret n°2024-692, 5 juillet 2024

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



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

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

mutuelle-medicis.com



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT ! 

Communication à caractère publicitaire

CODE CIVIL

Conflits de voisinage

Le trouble anormal de voisinage, notion jusque-là jurisprudentielle, a fait son entrée dans le Code civil le 15 avril 2024, article 1253.

Objectifs : créer les conditions d'un « vivre ensemble » équilibré et limiter les conflits entre néo-ruraux et paysans, acteurs économiques, culturels ou touristiques d'un territoire, mais aussi régler les différends de voisinage dans les grandes villes qui supportent souvent de graves nuisances.

La responsabilité de la personne (propriétaire, locataire...) ne peut pas être engagée si l'activité :

- est antérieure à l'installation de la personne se plaignant du trouble anormal ;
- respecte la législation ;
- se poursuit dans les mêmes conditions ou dans des conditions nouvelles qui ne sont pas à l'origine de l'aggravation du trouble anormal de voisinage.



En pratique, le nouveau voisin d'une boulangerie ne peut pas se plaindre des désagréments sonores, visuels ou olfactifs dès lors que l'activité se poursuit dans les mêmes conditions, ou sans aggravation du trouble.

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

matburo

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON

CAISSES AUTOMATIQUES





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

📞 MATBURO 01.43.43.20.73



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS LAB 2 Roger et Catherine MARGERIE	Charles YE	149, boulevard de Charonne 75011 PARIS	01/07/2024	Cabinet BOULLIER 33, rue des Petits-Champs 75001 PARIS
BOULANGERIE TAINE SAS Adel ESSID	LUCIE BIOSAS Victoria PROSEANCHI	16, rue Taine 75012 PARIS	01/07/2024	GRISONI & Associés 38, rue Beaujon 75008 PARIS
SARL FANTASIIIA Rudy REGNERY	Saïd IBRAHIMI	35, rue d'Alésia 75014 PARIS	01/07/2024	Pierre GARCIA-DUBOIS 37, avenue Duquesne 75007 PARIS
SARL PASCAL & ANTHONY Pascal HERAULT et Anthony RAINGEVAL	LA PANADERIA Delal CHOUROUK	32, rue Dantzig 75015 PARIS	28/06/2024	IDEA PARTNERS 15, rue du Président Kennedy 08000 CHARLEVILLE MÉZIÈRES
LE PETIT PRINCE Pascal PERROTIN	LA RENAISSANCE NANA Hacene HAMDIS	56, boulevard Murat 75016 PARIS	31/07/2024	SCP GRISONI 38, rue Beaujon 75008 Paris
SASU BALAYAN Mohamed BELGHOU LAZ	UME Tran HOUR	205, rue Marcadet 75018 PARIS	20/06/2024	Maitre Larbi MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 Paris
GRAIN Vincent BEDEL	LA LUNE DES MOISSONS Alice GREJON	83 bis, rue Philippe de Girard 75018 PARIS	01/07/2024	Maitre Christophe MOUNZER 12, rue Saint Fiacre 75002 PARIS
SASU LABORATOIRE FLANDRE Thierry Marx	ERNEST & VALENTIN FLANDRE	87, avenue de Flandre 75019 PARIS	19/06/2024	MAISON DES AVOCATS 11, rue André Suares 75017 Paris
SARL BLAGIS Jalaladin MERZAPOR	LA GOURMANDISE Afzal CHECK ABDULCADER	80, avenue de Bourg La Reine 92200 BAGNEUX	01/06/2024	Maitre Yama AKBAR 22, rue de la Boétie 75008 PARIS
SARL LE FOURNIL DU CHAMPS DES OISEAUX Omar TOHAMI	MAISON GRAINE Abdeljalil KHATER	11 bis, avenue Pasteur 92200 BAGNEUX	19/06/2024	GRISONI & Associés 38, rue Beaujon 75008 PARIS



**Vendre
des boulangeries
est notre métier**

alc-consultants.fr



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

Depuis 1994



**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 1353P - A.C. Paris 5012 196 955

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

[@ INFO@HUCHET-DEMORGE.COM](mailto:INFO@HUCHET-DEMORGE.COM) WWW.HUCHET-DEMORGE.FR [@HUCHET-DEMORGE](https://www.instagram.com/HUCHET-DEMORGE) [@CABINET HUCHET-DEMORGE](https://www.facebook.com/CABINET.HUCHET-DEMORGE)

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 LA FEE Lahassan IHTAJJA	LES 3 CERISES ROUGES Ahmed SOUSSI	boulevard Raspail CC Balzac 92000 NANTERRE	26/06/2024	Maitre Larbi MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 PARIS
BOULANGERIE BEATRIX David BEATRIX	TAMASINI Diane VLAD	4, rue des Bas Rogers 92800 PUTEAUX	08/07/2024	SAS OLIVIER LE ROY 28, avenue de Friedland 75008 PARIS
SAS GAMMAME Anis RABEH	LA PERLE 2 Abdelbasset AGUERBI	4, rue de Montchanin 93150 LE BLANC MESNIL	29/05/2024	Maitre Gwenaël SAINTILAN 2, rue des Halles 75001 PARIS
BOULANGERIE GUTENBERG Asma NADIR	BOULANGERIE AMOUD FRANCE Elhassan et Mohamed MANSOUR	1, rue Gutenberg 93500 PANTIN	14/06/2024	BUREAU JURIDIQUE DES ENTREPRISES 35, avenue Mac- Mahon 75017 PARIS
SARL LA GOULETTE Mokhtar BARCHOUCHE	SAS LE GOÛT DU PAIN Belgacem BEN HASSINE	2, rue Henri Barbusse 93200 SAINT DENIS	01/08/2024	Maitre Ahmed MAALEJ 94, avenue KLEBER 75016 PARIS
BOULANGERIE PATISSERIE CHOISYENNE Belgacem AOUNI	BAKERY'S & CO Christophe BOUZIANE	13, place de la Gare 93250 VILLEMOMBLE	01/07/2024	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS



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



Carine KALFON
Elvire MARTINACHE
• AVOCATS À LA COUR

Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)
Droit pénal du Travail
Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients

67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS
Tél. : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

Pierre GARCIA-DUBOIS
• AVOCAT À LA COUR

Contentieux
Baux commerciaux
Vente de fonds de commerce

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



VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM

4 rue de Logelbach
75017 Paris
Tél : 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



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

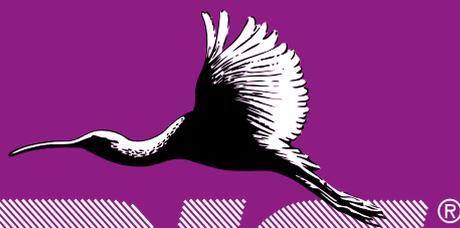


Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour

Droit du travail et de la Sécurité sociale (conseil et contentieux)
Droit de la copropriété

53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS
01 42 15 56 36
contact@blob-avocats.com

22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.fr



IBIS[®]

VIENNOISERIE

SANS
ÉMULSIFIANTS

TOUJOURS AUSSI EFFICACE ET **SANS ÉMULSIFIANTS** !

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

**Disponible chez votre distributeur habituel :
essayez-le !**



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr



• RETOUR •
**FOURNIL DE
COUARGIS**
• AUX SOURCES •

UN FOURNIL AU COEUR DE
NOTRE MOULIN HISTORIQUE



L'INCUBATEUR BOULANGER DES MOULINS BOURGEOIS



Le moulin de Couargis est le site historique des Moulins Bourgeois. Rénové depuis peu, il propose un espace fournil, avec le logement attenant.

Au milieu des champs, au bord du Petit Morin, l'atmosphère est parfaite pour travailler au calme :

- découvrir le travail au levain ou se perfectionner,
- se ressourcer,
- construire une gamme,
- développer un nouveau projet...

Le vôtre ?

Seul(e)s ou accompagné(e)s par un
de nos boulangers passionnés.



Découvrez le fournil
en vidéo

EB ÉCOLE
BOURGEOIS *Pierre*
FORMATIONS BOULANGÈRES

Contactez-nous !