

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°497



Meilleurs vœux pour 2025 !

**Dossier : le pain des artisans
à la table des restaurants**

JANVIER 2025

Rejoignez
l'expérience



plus
d'avantages

Cagnottez 2 % sur vos
commandes en ligne. Cumulez
jusqu'à 2 400 € par an.



plus
d'animations

Optez pour *Campaillette*,
Copaline ou votre identité !



plus
d'événements

Partageons ensemble nos
ateliers snacking, nos formations
MOF ou champion du monde et
nos journées d'exception.



ENVIE DE SOUSCRIRE :

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750

Service gratuit
+ prix appel

Agenda

Du 23 au 27 janvier 2025

Salon Sirha Lyon
Eurexpo – Lyon

Mardi 11 février 2025

Trophée de la pâtisserie du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 14 février à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 22 février au 2 mars 2025

Salon International de l'Agriculture
Porte de Versailles - Paris

Mardi 11 mars 2025

Concours du Meilleur sandwich du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 14 mars à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

Jeudi 27 mars 2025

Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 2 au 3 avril 2025

Sandwich & Snack Show
Porte de Versailles - Paris

Jeudi 10 avril 2025

Concours du Meilleur croissant du Grand Paris au Beurre Charentes-Poitou AOP
7, Quai d'Anjou – Paris
Remise des prix le mardi 13 mai à 12h sur la Fête du Pain

Du 8 au 18 mai 2025

Fête du Pain
Parvis Notre-Dame – Paris

Dimanche 11 mai 2025

Master de la meilleure baguette de tradition du Grand Paris
Parvis Notre-Dame – Paris

Mardi 3 juin 2025

Concours du meilleur flan d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 6 juin à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris



Chiffres clés

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

Ensemble des ménages : **-0,1%**

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

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **-0,1%**

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

- Ensemble hors tabac (indexation du SMIC) : **-0,1%**

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

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

SOMMAIRE



Actualités

Vœux de Franck Thomasse	4
Opération Pièces Jaunes 2025	5
Règlement : Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris	6
Mobilités professionnelles dans le Grand Paris	8



Profession

Soverial, vérification matériel et hygiène alimentaire au service de la boulangerie artisanale	9
Mocha Mousse, couleur Pantone de l'année 2025.....	10
10 tendances alimentaires inspirantes pour 2025.....	11
Réduction de la teneur en sel du pain.....	12
Financement des formations continues en 2025	12



Dossier

Le pain des artisans à la table des restaurants.....	13
--	----



Juridique

Fluides frigorigènes, suivez l'évolution de la réglementation.....	20
Mentions obligatoires sur vos factures	20



Gérances & Cessions

Cessions 75/92/93/94	22
----------------------------	----



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



Franck Thomasse vous présente ses meilleurs vœux pour 2025 !

Rejoindre notre Syndicat, c'est répondre à un besoin humain fondamental : celui d'appartenir à une communauté, de partager des expériences, d'être soutenu et reconnu.

Votre adhésion offre des avantages concrets : protection juridique, accès à des informations réglementaires, ressources professionnelles comme des formations ou des conseils spécialisés, achats référencés d'énergie... Mais elle va bien au-delà. Notre mission est de créer des outils et de mettre en place des solutions qui vous aident à gagner en performance, à optimiser votre activité et à anticiper les défis du métier (Boulangerie-Avantages, Kit Hygiène, Pack Social...).

C'est aussi une opportunité de :

- Créer des liens solides avec vos collègues, partager vos expériences et vous enrichir de celles des autres.
- Obtenir du soutien face aux défis quotidiens : notre métier est exigeant, nos responsabilités lourdes, et nos défis parfois épuisants. Ensemble, nous sommes plus forts.
- Valoriser vos compétences et renforcer l'image de votre profession.



©Vikensi Communication

En rejoignant notre Syndicat, vous intégrez une communauté qui partage vos préoccupations, vos passions et vos réalités.

Ne restez pas isolé face aux évolutions du métier, qu'il s'agisse des tendances de consommation, des exigences de production ou de la réglementation sanitaire.

En 2025, faites le choix du collectif.

Ensemble, nous pouvons répondre à vos besoins, soutenir la construction et l'évolution de votre entreprise, et porter haut les valeurs de notre métier. Ne restez pas isolé. Rejoignez votre Syndicat qui comprend vos préoccupations et partage vos passions. Ensemble, faisons progresser la profession et relevons les défis de demain.

Bonne année à tous !



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

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@expertsetassociés.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

SOLIDARITÉ

Opération Pièces Jaunes du 8 janvier au 8 février 2025

La 36^e campagne nationale d'appel aux dons, menée par la Fondation des Hôpitaux, a pour objectif de financer des projets visant à améliorer le quotidien des enfants et adolescents hospitalisés.

La Fondation s'engage à transformer l'hôpital, habituellement perçu comme un lieu de soins, en un véritable espace de vie pour les personnes fragiles, telles que les enfants, les adolescents, les jeunes adultes et les personnes âgées.

La Fondation intervient dans sept domaines spécifiques pour améliorer la vie des patients hospitalisés :

- **Soutien et rapprochement des familles ;**
- **Développement d'activités** à l'intérieur (ateliers de cuisine, chant, informatique...) et à l'extérieur (sorties, séjours à la mer et à la montagne...);
- **Amélioration de l'accueil et du confort** à l'hôpital, en aménageant des espaces et en fournissant des équipements pour rendre le cadre plus chaleureux ;
- **Lutte contre la douleur ;**
- **Prise en charge des adolescents en souffrance**, avec la création de maisons des adolescents ;
- **Transition adolescents-jeunes adultes**, en proposant de nouvelles méthodes de prise en charge adaptées ;
- **Répit pour les proches**, en offrant des moments de pause pour les aidants dans des établissements spécialisés.



La tirelire de cette campagne est disponible dans le numéro des *Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie* du 1^{er} janvier 2025. Pour recevoir d'autres exemplaires, il est possible de contacter Chloé Betton par mail à l'adresse suivante : cbetton@boulangerie.org.

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

Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

Partenaire officiel

Weiss
FRANCE 1882

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS
Une inscription par entreprise

Mardi 11 février 2025

Remise des prix : vendredi 14 février 2025 à 15h au Syndicat.



Dépôt le mardi 11 février 2025
entre 11h et 13h au Syndicat
des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris,
7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Date limite d'inscription : lundi 3 février 2025

Un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle
(4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron
non meringuées) par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours sur place

Aucune inscription ne sera possible après cette date ou le lundi 3 février 2025 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 (inscription tardive, non adhérent, non présentation des pâtisseries).

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 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron non meringuées) présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de pâtisseries 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 pâtisseries ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt **obligatoirement** sous peine de refus de leur lot de 8 pâtisseries une **enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes** : Nom et prénom du chef d'entreprise, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 8 pâtisseries par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice 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.

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

Article 5

Les pâtisseries devront présenter les caractéristiques suivantes : être exclusivement des éclairs au chocolat et des

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 Trophée de la pâtisserie du Grand Paris le mardi 11 février dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers -Pâtisiers du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

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

Article 3 : Inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement **au plus tard le lundi 3 février 2025**. 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 lundi 3 février 2025 à 23h59). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/
Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

tartes citron non meringuées et être des pâtisseries de taille individuelle sans caissette et sans distinction nominative.

GRILLE DE NOTATION

Éclair au chocolat

Présentation :	20 points
Crème	20 points
Harmonie gustative :	20 points
Cuisson :	20 points
Aspect à la coupe :	20 points
TOTAL	100 points

Tarte citron non meringuée

Présentation :	20 points
Crème	20 points
Harmonie gustative :	20 points
Cuisson :	20 points
Aspect à la coupe :	20 points
TOTAL	100 points

Soit une note sur 200 points

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

Article 6 : le jury

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

Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pâtisseries 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 pâtisseries 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. Le classement des numéros gagnants permettra de dévoiler l'identité de ces derniers. Le commissaire de justice établira alors un procès-verbal de constat de résultats.

Article 7 : publicité autour du classement

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

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2025) et la place obtenue dans le palmarès.

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

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant, chef d'entreprise ou gérant, du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2025 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chefs d'entreprise ou gérant) 2022, 2023 et 2024 ne peuvent pas participer à cette édition.



Bulletin d'inscription

Date limite d'inscription : lundi 3 février 2025
Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du lundi 3 février 2025.

Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>.

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél de l'entreprise :

N° de mobile :

E-mail :

Droit d'inscription par participant : 30 €
Par chèque bancaire libellé 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 : BREDFRPPXXX
Motif du virement : Pâtisserie + votre nom

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 un **trophée** dont il sera le gardien responsable pendant **11 mois**. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Épiphanie le lundi 12 janvier 2026 au plus tard.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Les 13 finalistes recevront un diplôme 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 et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et LinkedIn @BoulangersduGrandParis.

Le classement par type de pâtisserie ne sera pas publié afin de ne pas dévoyer la finalité du concours « de la meilleure pâtisserie » qui proclame gagnant le concurrent qui obtient la meilleure moyenne des 2 produits.

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Commissaire 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.

 CIRCULATION

Mobilités professionnelles : actualités

La Métropole du Grand Paris fait partie des métropoles obligées par la Loi d'orientation des Mobilités de décembre 2019 à instaurer une ZFE mobilités (ZFE-m) renforcée par la loi climat et résilience promulguée le 24 août 2021. Cette dernière fixe un calendrier progressif d'instauration des ZFE pour 5 agglomérations en dépassement régulier dont fait partie la Métropole du Grand Paris, avec notamment la restriction des véhicules classés Crit'Air 3 et plus, au 1^{er} janvier 2025. Voici les différentes mesures récentes mises en œuvre à Paris.

Zone à faibles émissions ZFE

Depuis le 1^{er} juin 2021, les règles de la Zone à Faibles Emissions, appelée ZFE, s'appliquent de manière uniforme : les véhicules catégorisés non classés, Crit'Air 5 et Crit'Air 4 ne peuvent pas rouler dans l'ensemble du territoire y compris à l'intérieur de l'A86.

A partir du 1^{er} janvier 2025, les véhicules classés Crit'Air 3 ne pourront plus rouler à l'intérieur de ce-même périmètre. Des dérogations pour des raisons sociales, économiques ou techniques seront possibles via un pass ZFE-m 24h. Ce pass aura une validité de 12 jours par an. Une plateforme

va être créée pour réaliser vos demandes. Ces dernières sont à effectuer 15 jours avant la première utilisation et il faudra déclarer son utilisation 24h avant chaque jour où vous utiliserez ledit véhicule.

Aides financières aux professionnels pour l'achat de véhicules moins polluants

Face à cette ZFE, la ville de Paris a souhaité refondre sa politique d'aides aux professionnels. Son dispositif d'aides a été établi en d'accord avec la Région Île-de-France. Il permet de cumuler les aides Ville et Région, ce qui peut se traduire par un doublement de l'aide.



Quoi ?	Vélo-cargo Neufs et reconditionnés	Véhicule utilitaire léger électrique ou hydrogène Neufs et d'occasions	Poids lourd électrique ou hydrogène Neufs et d'occasions
Combien ?	50% prix HT max. 1 200 €	33% prix HT max. 6 000 €	33% prix HT max. 9 000 € ou 50 000 € pour les commerçants des marchés
Qui ?	Entreprises de moins de 50 salariés : <ul style="list-style-type: none"> • Immatriculées au RCS de Paris ou • Franciliennes, détentrices droit pro-mobile ou • Franciliennes, détentrices autorisation de vente sur les marchés découverts parisiens Une aide maximum par entité		
Comment ?	https://www.paris.fr/pages/lutte-contre-la-pollution-les-aides-a-la-mobilite-5373		

Mise en œuvre d'une Zone à Trafic Limité dans le secteur de Paris Centre

Une Zone à Trafic Limité (ZTL) a été mise en place le 5 novembre 2024 à Paris Centre. Ce dispositif consiste en la création d'une zone où le trafic est restreint à certains types d'usagers ou de véhicules dans le but d'apaiser la circulation et de réorganiser la mobilité en faveur des transports en commun et des mobilités actives. Les modalités de contrôle n'ont pas encore été déterminées mais le contrôle sera effectif au printemps 2025.

Retrouvez la présentation détaillée de l'équipe logistique urbaine de la Ville de Paris sur notre site www.boulangersdugrandparis.com

Voie dédiée au covoiturage sur le boulevard périphérique

Après la réduction effective de la vitesse à 50 km/h, la ville de Paris souhaite créer une voie réservée au covoiturage courant 2025.

L'aménagement de voies réservées au covoiturage (appelées VR2+) vont d'ores et déjà se poursuivre sur l'A1 et l'A13.

Pour rappel, elles sont exploitables du lundi au vendredi, de 7h à 10h30 et de 16h à 20h. Elles concernent les taxis, les véhicules particuliers contenant au moins 2 personnes, les véhicules de transports publics collectifs et les véhicules d'intérêts prioritaires (ambulance, forces de l'ordre...).

FORMATION

Soverial, spécialisée en vérification de matériel, dispense des formations en hygiène certifiées Qualiopi

Contactez-nous dès à présent pour mettre en place vos formations 2025 pour une prise en charge par votre OPCO à partir du 2 janvier !

En 2025, l'équipe de SOVERIAL s'étoffe pour répondre au mieux à vos besoins de formation en hygiène. Olivier Abafour et Benoit Juglair, nos 2 formateurs, sont à votre disposition pour répondre au nombre croissant des contrôles en hygiène (+80% souhaité par l'État avec le concours de Bureau Veritas). Ils sont accompagnés d'une chargée de suivi administratif, Déborah Valenduc, pour vous fournir tous les documents demandés pour la prise en charge par votre OPCO.

Nos formations sont accompagnées des différents supports attendus des services de contrôle : plan de nettoyage, procédures PMS affichées, classeur allergènes, accompagnement pour réouverture administrative...

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

SOVERIAL, c'est plus de 20 ans d'expérience en hygiène alimentaire et risques professionnels, et 10 ans dans l'expertise du matériel, au service de la boulangerie artisanale.

SOVERIAL propose plusieurs prestations : expertise du matériel, contre-expertise, DUERP (Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels), classeur allergènes & étiquettes, PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), diagnostic hygiène des locaux & réglementations et la formation « *Les bonnes pratiques d'hygiène et identification des risques pour son PMS* ».

Rendez-vous sur notre nouveau site internet <https://soverial.fr/> pour plus de renseignements ou contactez-nous au 01 43 25 28 20 ou 07 61 14 80 00.



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.bpvf.banquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.



TENDANCES DÉCO

Mocha Mousse, élue couleur Pantone de l'année 2025

Ce brun chocolaté est à la fois gourmand et réconfortant, à tel point qu'on aurait presque envie de le manger. Il évoque une sensation de confort et d'indulgence, continue l'héritage de la couleur de 2024, Peach Fuzz, en mettant l'accent sur la dimension sensorielle. Selon Leatrice Eiseman, directrice du Pantone Color Institute, Mocha Mousse est une couleur « sophistiquée et luxuriante », tout en restant accessible et réconfortante, parfaite pour incarner une « indulgence réfléchie ».

Dans le design intérieur, Mocha Mousse se marie bien avec des matériaux comme la laine, le cuir ou le daim, et peut être utilisée de manière subtile sur les murs, apportant une touche de luxe discrète. Elle s'harmonise avec des tons boisés et peut également être utilisée pour créer un lien entre l'humain et la nature. Mocha Mousse peut être intégrée dans différents types de palettes de couleurs, comme celles de Uniquely Balanced, Floral Pathways et Deliciousness, où elle sert de base pour des associations allant du vibrant au doux.

Pantone a également dévoilé cinq palettes de couleurs pour 2025, qui utilisent Mocha Mousse comme point d'ancrage. Ces palettes proposent des combinaisons allant de contrastes subtils à des tons plus audacieux, permettant une grande variété d'expressions stylistiques.



Selon Laurie Pressman, vice-présidente du Pantone Color Institute, Mocha Mousse incarne le bien-être et la convivialité, créant des espaces chaleureux où l'on a envie de se retrouver. Elle suggère que cette couleur peut transformer un intérieur en un lieu où l'on se sent bien, à l'instar d'un dessert partagé, apportant bonheur et harmonie à ceux qui y entrent.



TENDANCES FOOD

Artisans boulangers et pâtisseries, voici 10 tendances alimentaires inspirantes pour 2025 !

- 1. Qualité des ingrédients :** Les consommateurs privilégient des ingrédients de meilleure qualité. L'origine des matières premières, circuits courts, produits locaux...il faut communiquer pour rassurer et répondre à leurs exigences.
- 2. Bien-être personnalisé :** La nutrition sur-mesure s'adapte aux besoins spécifiques (âge, mode de vie, santé mentale et physique). Cela peut se traduire par l'incorporation d'ingrédients comme les graines de lin, de chia...ou les farines riches en fibre.
- 3. Saveurs inédites :** Les expériences gustatives surprenantes (fusion, sucré-salé, formats originaux) séduisent, les nouvelles saveurs attirent (yuzu, cardamome, épices, fruits exotiques), inspirées par les réseaux sociaux.
- 4. Santé intestinale :** La popularité des fibres et probiotiques pour soutenir le microbiote se renforce. La fermentation continue à gagner en popularité grâce à ses bienfaits : levain, pain de seigle fermenté, pâtisseries lactofermentées...
- 5. Alternatives végétales :** Les consommateurs exigent des substituts plus naturels et moins transformés. On cite alors les algues ou les légumineuses ou encore les produits sans œufs ou sans lactose.
- 6. Durabilité :** Les efforts éco-responsables s'intensifient malgré les contraintes économiques des consommateurs.
- 7. Cosmétofood :** Les aliments pour la beauté (collagène, vitamines) gagnent en popularité, notamment chez les jeunes. On parle également de boissons fermentées comme le kombucha.
- 8. Tradition revisitée :** L'innovation s'inspire des recettes et racines culturelles.
- 9. Santé mentale :** Les aliments fonctionnels pour réduire le stress et améliorer le sommeil émergent.
- 10. IA et innovation :** L'intelligence artificielle accélère la recherche, la formulation et la durabilité des produits.



Ces tendances offrent aux artisans boulangers de multiples opportunités d'innover, de se distinguer et de répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante et diversifiée.



Cet article vous a inspiré ? Bloquez votre agenda le 16 juin 2025, on vous en dit plus bientôt !

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

ACCORD

Pain : n'oubliez pas de réduire la teneur en sel !

Le pain, pilier de notre alimentation quotidienne, contribue toujours de manière significative à cette consommation excessive de sel, représentant environ 20 % de l'apport journalier. C'est pourquoi, le secteur de la boulangerie a décidé de prendre des mesures concrètes pour atteindre cet objectif.

Pour rappel, un accord collectif sur la réduction de la teneur en sel du pain a été signé le 3 mars 2022 entre le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la CNBPF.

Ainsi, depuis le 1^{er} octobre 2023, les artisans boulangers doivent respecter les seuils ci-dessous :

- 1,4 g de sel/100g de pain courant, soit environ 16,8g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 64%,
- 1,3 g de sel/100g de pain complet ou céréales, soit environ 17g de sel/kg de farine avec un taux d'hydratation de 80%,
- 1,2 g de sel/100g de pain de mie (avec et sans gluten).

Le taux de sel dépend aussi du degré de cuisson, de la taille des pains... Les valeurs ci-dessus ont été obtenues par calcul sur des valeurs moyennes, **il est donc prudent de se situer légèrement en-dessous des valeurs indiquées.** Pour chaque variation d'un point d'hydratation, on peut faire varier la dose de sel d'environ 0,6% tout en obtenant la même dose dans le pain.



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

Adrien MEYRAND
Cédric SAMBA

39-53, boulevard Ornano - 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-boulangerie.fr **eficio**

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 57 57 • boulanger@cabex-eficio.fr

FORMATION

Financement des formations continues en 2025

Le monde du travail est en constante évolution, et se former tout au long de sa carrière est essentiel pour approfondir ses connaissances et développer de nouvelles compétences.

En effet, les formations offrent des opportunités de perfectionnement et de montée en compétences adaptées aux besoins spécifiques des entreprises et de leurs salariés. Elles permettent non seulement de renforcer les acquis, mais aussi de découvrir de nouvelles aptitudes dans des domaines stratégiques pour l'évolution de l'entreprise. En investissant dans la formation continue, les entreprises favorisent l'adaptation à de nouveaux enjeux, le développement de talents internes et la motivation des équipes. Pour les salariés, cela représente une chance de se perfectionner, d'évoluer dans leur parcours professionnel et de renforcer leur employabilité dans un environnement de travail en perpétuelle mutation.

Voici 2 organismes à contacter si vous souhaitez bénéficier d'une formation en 2025 :

OPCOEP

- PDC (Plan de Développement des Compétences) : 2100€ par entreprise
- Formation des tuteurs ou de maître d'apprentissage : 230€ pendant 6 mois

FAFCEA

- Formation individualisée : 80€/heure maximum, avec un total de 4800€ maximum par an, par entreprise.

SAS IFEX
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE

Une équipe compétente et autonome à votre écoute

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

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

Email : cabinet.ifex@ifex.fr / alain.botbol@ifex.fr / stephane.benharrous@ifex.fr
Société Inscrite au Tableau de l'Ordre des Experts-Comptables de Paris-IDF



Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes

Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries depuis 1983

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

17, avenue d'Italie • 75013 PARIS • Tél. **01 44 06 76 76** • k.malou@eurogec.fr
Sarl au capital de 100.000 € • Inscrits au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Paris



Le pain des artisans à la table des restaurants

Même si la première consommation de pain et l'ouverture du premier « restaurant moderne » à Paris ne datent pas des mêmes époques, entre l'aliment plusieurs fois millénaire et le lieu créé par Mathurin Roze de Chantoiseau en 1765, c'est une histoire croustillante.

En France, l'obligation pour les restaurants de servir du pain gratuitement remonte à un arrêté du 8 juin 1967. Cet arrêté précise que le « *couvert inclut obligatoirement le pain, l'eau ordinaire, les épices ou ingrédients, la vaisselle, la verrerie, les serviettes, etc., mis à la disposition du client lors des repas* ». La tradition du pain gratuit au restaurant est donc un aspect spécifique de la culture culinaire française.

Aujourd'hui, il n'existe plus d'obligation légale explicite pour les restaurateurs de fournir du pain gratuitement, puisqu'ils sont libres de le facturer (en informant les clients) ou non. Néanmoins, dans l'Hexagone, le pain à table est encore habituellement offert par les restaurateurs alors qu'ailleurs en Europe, en Italie ou en Espagne par exemple, il est facturé aux convives.

Au pays de la baguette de tradition française, le pain est un aliment à part entière mais peut être décevant. Fort heureusement, la version extra-blanche, pas cuite, sans goût, pauvre en nutriments et servie pendant des années dans des corbeilles peu appétissantes, laisse de plus en plus sa place à des pains frais, variés et de qualité, c'est-à-dire des produits en lien avec l'excellence des chefs.

En effet, le pain artisanal joue maintenant un rôle significatif dans l'expérience culinaire des grands restaurants.

Un influenceur

Avant tout, le pain donne une idée du cadre, de la qualité du restaurant : qui ne s'est jamais jeté sur la panière en attendant de pouvoir déguster son plat ?

Sachant qu'on a qu'une seule chance de faire une bonne première impression, le pain joue un rôle crucial. Il donne à voir ce que va être la suite : à lui tout seul, il influence les consommateurs sur tout le repas à venir.

On estime que la quantité de pain consommée par personne par repas dans un restaurant en France correspond à une quantité comprise entre 50 et 125 grammes. Ce n'est donc pas rien.

La présentation du pain et de ses accompagnements se doit d'être soigneusement pensée pour offrir un moment mémorable dès la première bouchée.

Les restaurateurs sont donc tout à fait conscients que le pain compte en termes de réputation pour leur adresse et, de plus en plus, font le choix de se fournir chez des artisans.

• Jean-Luc Poujauran





Le pain, une expérience à part entière

Mais, le pain n'est pas seulement dédié à l'attente des plats ou à l'accompagnement des recettes. Souvent, il met en avant la créativité et l'attention aux détails du chef. Certains restaurants intègrent même le pain dans leurs menus « dégustation » ou créent des mets avec le pain comme ingrédient clé.

De nombreux chefs collaborent avec des boulangers artisanaux locaux pour obtenir du pain de haute qualité, fraîchement cuit, et surtout livré aux bons moments. Les artisans boulangers peuvent proposer plusieurs variétés de pains, allant des traditionnels pains au levain et baguettes à des créations uniques (pain à l'huile au levain, pain parfumé à l'écorce d'orange...), en accord avec les plats imaginés par les chefs. Dans tous les cas, la qualité, la saveur et la texture sont particulièrement attendues.

Fierté ou difficulté ?

Pour les artisans boulangers, les paramètres requis peuvent sembler évidents tant ils sont attachés à leur savoir-faire, habitués à la régularité, partants pour garantir un goût exquis et une fraîcheur sans faille. Sauf que... livrer des pains artisanaux à de grandes tables n'est pas chose facile.

C'est même « *un métier particulier* », d'après Jean-Luc Poujauran qui, depuis 40 ans, livre de belles brasseries, des adresses renommées ainsi que des palaces. Au cours de sa carrière, il a dû faire un choix et développer un fournil en phase avec les demandes de restaurateurs. Pour ce faire, il a transformé une ancienne pharmacie en fournil de 180 m², « *le projet d'une vie* », et y a intégré un matériel à la hauteur de la grande quantité de levain qu'il utilise chaque jour avec ses 7 boulangers.



• Jean-Luc et Jules Poujauran

Pour lui, fini la boutique classique : afin de s'adapter à « *une croissance féroce* » et suivre l'engouement des consommateurs pour la bistronomie, les restaurants étoilés, la haute gastronomie, cet originaire de Mont-de-Marsan et adhérent du Syndicat depuis 48 ans, a fait évoluer son activité, même si la notion de tournée ne lui était pas étrangère, ayant vu, enfant, son père livrer le pain dans les campagnes landaises.

Aujourd'hui, Jean-Luc Poujauran et son équipe de 14 personnes livrent 300 restaurants, et « *la plus grande partie du travail concerne le maillage de la tournée* » : calcul des itinéraires, gestion des tournées, kilométrage... , « *cela peut vite déraper question coûts et temps passé* ».

La question de la rentabilité se pose donc : « *tout dépend de la localisation et du nombre de couverts. Pour nous, à moins de 100 couverts, cela n'est pas viable* ». D'autant qu'avec les incertitudes du moment, la hausse du prix des matières premières, le coût de l'énergie et les consommateurs qui se serrent la ceinture, de plus en plus de restaurateurs sont en difficulté et ne payent pas leurs fournisseurs. « *C'est aussi la raison pour laquelle on choisit les tables avec lesquelles on travaille. Surtout, entre boulangers, on essaye de se faire passer le message quand on est face à un mauvais payeur. Avec l'expérience, on commence à identifier les adresses qui peuvent survivre et donc continuer à les servir* ».

Un choix d'adresses qui est aussi de bon augure pour la concurrence : « *si je livre un restaurant sur une place où sont présents d'autres établissements, je ne vais pas chercher à livrer ceux-là. Mes confrères boulangers du quartier peuvent s'en charger : chacun doit pouvoir vivre de son métier et la proximité est un facteur clef* ».

Côté produits, Jean-Luc Poujauran est « *toujours très à l'écoute du client, pour proposer du sur-mesure, un produit exclusif...* ». Et s'il refuse de livrer baguette ou pain blanc, c'est pour des raisons de conservation et de qualité. Son credo ? « *Une gamme adaptée aux restaurateurs, comprenant évidemment mon pain de campagne mais aussi des brioche, du pain buns...* ».



© Poujauran



“

« J’adore la boutique, c’est super, c’est vivant. Livrer des restaurants représente beaucoup de téléphone, de gestion, de bureau... Mais pour moi, on ne peut pas faire les deux. J’ai fait un choix. »

Jean-Luc Poujauran

Une qualité indiscutable

C’est le retour de la demande des clients pour des pains de qualité qui a fait le succès d’Éric Kayser.

Quelques mois à peine après son installation en septembre 1996, le Plaza Athénée le contactait. « Éric Brichart, le chef, voulait casser les codes, et proposer du très beau pain sur les tables. On a donc réalisé Le Pain du Plaza, mais aussi d’autres produits comme des tourtes... Nous livrons les restaurants depuis 28 ans. Cela allait dans le droit fil de ce que je pensais : la qualité avant tout. Les consommateurs étaient là, les restaurants et les hôtels ont suivi, grâce au bouche-à-oreille ».

Évidemment ces derniers ont des demandes particulières : « les hôtels restaurants veulent des petits pains, du sur-mesure, des pains au levain, des pains complets, des pains aux céréales... ».

Néanmoins, tout ne semble pas livrable pour ce boulanger soucieux du moindre détail : « Dans un de nos magasins, j’ai vu passer des petites boules blanches. Le patron du restaurant voulait en effet des petites boules aux céréales, mais sans sel du tout, ce qui m’embêtait un peu car cela rend le pain insipide. J’ai donc revu avec lui la recette pour proposer un produit plus qualitatif. C’est un exemple de demandes atypiques. Tous les hôtels et restaurants parisiens souhaitent des pains particuliers : des pains du partage, c’est-à-dire une boule préfaçonnée pour être facilement coupée en 4, une baguette avec des marquages pour pouvoir délimiter 8 morceaux, des petits pains individuels de 40 ou 50g, aux céréales ou complets, pavot ou épeautre... sans oublier des pains feuilletés, très riches mais très bons ».



CAISSES AUTOMATIQUES







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

📞 MATBURO 01.43.43.20.73

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

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON



L'excellence appelle l'excellence

Pour ce boulanger dont la renommée est internationale, s'associer à des recettes gastronomiques est presque devenu habituel : « À chaque fois qu'on rencontre un grand chef, il nous partage son idée sur un produit particulier qu'il souhaite que l'on réalise. On participe à ce qu'il veut faire pour que le pain aille avec son gibier, son poisson, sa salade, ses fromages. C'est une vraie collaboration ».

Une entente gourmande qui, souvent, fait l'objet de communication, puisque certains restaurateurs mentionnent spontanément dans leurs menus le nom du boulanger avec lesquels ils travaillent.

Et, une activité qui, chez Eric Kayser avec 3 ou 4 livraisons par jour dans les grands hôtels et restaurants, « peut représenter 10 à 20 % du chiffre d'affaires ».

en termes d'embouteillages, confectionner les recettes, pouvoir réaliser un suivi précis y compris vérifier que nos clients n'ont pas oublié de passer leurs commandes... On doit tout prévoir, notamment un système de facturation efficace. Chez nous, la production n'est pas regroupée : on a des clients en hôtellerie restauration dans chacun de nos fours pour être au plus proche d'eux. Quand cela est trop compliqué, trop embêtant ou quand les gens ne veulent plus payer, on est obligé de refuser de livrer. Mais savoir que notre pain est à la table de grands restaurants, c'est extraordinaire ».

« La qualité du pain au restaurant, c'est le 1^{er} sourire des clients. »

Eric Kayser

Le coût du « coup de frein »

Ce professionnel hors norme précise quand même qu'à Paris, « la livraison est compliquée. Trouver des livreurs, des camions, être à l'heure quand certains veulent être livrés 4 fois par jour... tout cela coûte cher. Le client doit donc accepter de payer une partie de la livraison : un vrai casse-tête. On a ainsi fixé à 100 euros le montant minimum d'une commande pour être livré gratuitement ».

Comme Jean-Luc Poujauran, Éric Kayser estime que fournir les hôtels restaurants est une activité qui diffère de la boulangerie classique : « il faut être capable de livrer plusieurs fois par jour, aux pires moments de la journée



©Studio Lazareff

• Eric Kayser

 france expertise comptable

Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH

11, rue Ampère 75017 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@france-expertise.fr

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

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

 MOULINS
Dumée

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

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



“

« Les restaurateurs sont des personnes qui savent vivre. Avec eux, ce sont toujours de belles rencontres. »

Raoul Maeder

Optimisation du travail

Même son de cloche chez Raoul Maeder, multiprimé pour la qualité de ses produits et qui a l'honneur de fournir l'Élysée, quant à la complexité des livraisons. « Pour les brasseries, c'est assez facile puisque nous livrons pour le service du midi et du soir. En revanche, pour l'hôtellerie et les brasseries qui proposent le petit-déjeuner, cela représente 3 livraisons par jour, ce qui engage une certaine logistique et avec les adresses ouvertes 7 jours sur 7, cela demande une production... 7 jours sur 7 et 20h sur 24h ».

Pour le roi de la galette et de la baguette, livrer des restaurants change donc complètement le paysage de la boulangerie. « Quand la livraison a représenté un tiers de mon chiffre d'affaires, cela a handicapé ma production en magasin car on se retrouvait avec la gestion des commandes pour les restaurants, un manque de place et une logistique inadaptée à une boulangerie de quartier. En 2014-2015, avec un ami qui avait le même problème, nous avons réuni nos deux productions avant de créer un laboratoire commun, conçu uniquement pour la production destinée à l'hôtellerie restauration ».

Un gros investissement compte tenu du prix du matériel et de la taille du laboratoire (16 chambres de fermentation, 2 fours...), mais aussi une stratégie d'évolution pour cet



• Raoul Maeder



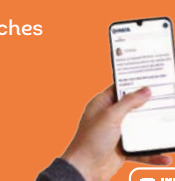
© Maison Kayser

ARTISANS - COMMERÇANTS

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

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

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



Faites votre Diagnostic Prévoyance en moins de 3 minutes !



MAPA 3
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie

Conception & réalisation : Agence 42



amoureux de spécialités alsaciennes qui doit assurer « la production de pains spéciaux, de baguettes, de buns... pour une centaine d'adresses. Une importante organisation qui nécessitait de revoir les façons de faire ».

Pour ce boulanger innovant, la satisfaction est là : travailler avec certains clients qui sont les mêmes depuis plus de 20 ans et « concevoir des repas à quatre mains avec des chefs pour éditer des pains spéciaux, notamment au moment de Noël ».

Des idées appréciées au point qu'un jour, un client qui avait goûté son pain a voulu le convaincre d'ouvrir une boulangerie au Moyen-Orient.

« Avant, on acceptait tout ; maintenant, on choisit ce qu'on a envie de faire afin que la qualité et la rentabilité soient toujours au rendez-vous. C'est la raison pour laquelle nous avons optimisé nos pratiques, avec des tarifs négociés, développé des services pratiques et une application dédiée pour que les restaurateurs passent leurs commandes en ligne, facilement. Le relationnel avec le client reste évidemment indispensable. Ensuite, le produit parle de lui-même. Que ce soit pour nous ou pour les tables, le sérieux et la réputation sont engagés à chaque livraison. Avec 100 quintaux de pains spéciaux (aux fruits, aux céréales...), de baguettes, de petits pains, de viennoiseries... livrés par mois et des produits particulièrement demandés comme les pains de campagnes », l'approximation ne semble pas envisageable.

C'est le prix de la reconnaissance et si c'était à refaire, Raoul Maeder résignerait sans hésiter mais plus tôt dans sa carrière !

Restaurants et artisans n'ont pas fini de travailler ensemble. La raison ? Ils partagent le goût des bonnes choses.

En bref

Livrer des pains en tant qu'artisan dans les restaurants est une belle activité à développer mais ne peut en aucun cas s'improviser, du fait d'une très grande complexité.

Cela demande un travail assidu, des prises de commandes à l'heure pour être respectées, des livraisons ponctuelles alors que tous les restaurateurs souhaitent être fournis aux mêmes heures et plusieurs fois par jour. Autre bémol : les paiements parfois compliqués peuvent affecter la trésorerie des artisans.

Avant de se lancer, il convient de se tourner vers des boulangers expérimentés afin de bien identifier les avantages et les inconvénients d'une telle activité et de se renseigner sur la santé financière des restaurants.



SOVERIAL

VÉRIFICATION DES MATÉRIELS
VÉRIFICATION DES LOCAUX

EXPERT DANS L'ÉVALUATION
DES RISQUES PROFESSIONNELS
ET LA RÉGLEMENTATION
EN BOULANGERIE

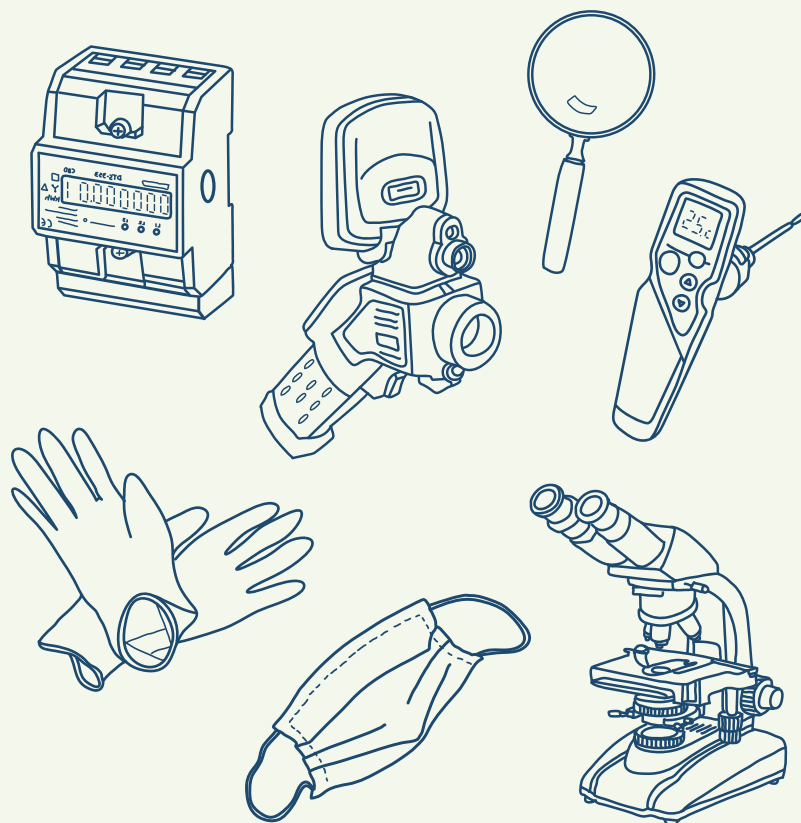
POUR VOS TRANSMISSIONS DE FONDS DE COMMERCE EN TOUTE SÉCURITÉ

- Vérification du matériel
- Vérification des locaux
en conformité avec la
réglementation sur l'hygiène

POUR UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DES RISQUES LIÉS À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRES

Formations adaptées
à notre profession prises
en charge par l'OPCO*

- Hygiène
- Allergènes
- Etiquetage
- Évaluation des
risques professionnels



SOVERIAL - 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
Tél : 01 43 25 43 50
Site web : www.soverial.fr
Contact : Olivier Abafour : 07 61 14 80 00



RÈGLEMENTATION

Fluides frigorigènes, suivez l'évolution de la réglementation !

La réglementation européenne sur les fluides frigorigènes F-Gas, en constante évolution, vise à réduire l'impact environnemental de la réfrigération et de la climatisation en imposant des fluides à faible GWP⁽¹⁾.

Depuis 2015, cette réglementation impose aux entreprises un calendrier de réduction des émissions de gaz à effet de serre, avec des restrictions progressives sur les fluides les plus polluants jusqu'en 2030. L'utilisation de réfrigérants naturels et la mise en place de formations adaptées sont essentielles pour respecter cette réglementation et garantir la sécurité des installations.

Calendrier de l'interdiction d'utilisation des fluides à fort PRG :

- Fluides avec un GWP \geq 2500 interdits à partir de 2020.
- Fluides avec un GWP \geq 1500 interdits à partir de 2022 à 2025.
- Fluides avec un GWP \geq 150 interdits à partir de 2030.

Fluides purs	GWP	Mélanges	GWP
R 134a	1430	R404A	3900
R 125	3500	R 407C	1 800
R 152a	124	R 410a	2100
R 143a	4 470	R 507A	4 000
R23	14800	R417A	2 346
R 32	675	R413A	2053



FACTURES

N'oubliez pas les mentions obligatoires !

Le respect des règles de facturation est impératif pour éviter les sanctions. En effet, l'émission d'une facture est une obligation sur le plan commercial et fiscal, y compris s'il s'agit d'une opération exonérée ou en franchise de TVA.

Pour être valables, les factures doivent comporter des mentions obligatoires :

- Le nom et l'adresse des parties (ou lieu du siège social)
- Numéro d'identification à la TVA
- Date et numéro de la facture

Conséquences pour vos commerces :

- hausse des prix des fluides HFC ;
- disponibilité réduite de certains fluides.

Pour faire simple, un fluide avec un GWP $>$ 1500 pourra être utilisé jusqu'en 2025, et à partir de 2030 un fluide frigorigène devra avoir un GWP inférieur à 150.

Toutes les entreprises du secteur du froid et de la climatisation y sont soumises, installateurs, mainteneurs, distributeurs.

Les entreprises équipées de chambres froides doivent anticiper ces changements :

- en renforçant la maintenance et en planifiant des contrôles réguliers d'étanchéité ;
- en installant des détecteurs de fuite ;
- en s'orientant rapidement vers des fluides à faible PRP⁽²⁾ tels que les HFO (HydroFluoro-Oléfines) ou le CO₂.

Les fluides frigorigènes à PRP élevé les plus utilisées	Les fluides frigorigènes de remplacement préconisés
R410A	HFO1234ze
R407C	HFO1234zd
R404A	R32
R135a	R290
R125	R717
	R744

Pour toute nouvelle installation, privilégiez des équipements fonctionnant avec des fluides durables et à faible PRP⁽²⁾.

(1) Unité de mesure permettant d'évaluer le réchauffement potentiel d'un gaz à effet de serre en fonction de sa durée de vie dans l'atmosphère et de sa capacité à absorber les rayons infrarouges.

(2) Potentiel de réchauffement planétaire.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter Olivier Abafour, entreprise Soverial au 07 61 14 80 00.

- Quantité et dénomination précise des produits ou services
- Prix unitaire HT
- Éventuels rabais consentis
- Taux et montant de la TVA applicable.

À cette liste s'ajoutent de nouvelles mentions obligatoires depuis juillet 2024 :

- Le numéro de SIREN du client
- L'adresse de livraison, si elle est différente de l'adresse de facturation
- La nature des opérations
- Les options de paiement à la TVA sur les débits.

Les omissions ou inexactitudes dans les mentions obligatoires sur les factures sont passibles d'une amende de 15€ par mention oubliée ou erronée, dans un maximum de 25% du montant de la facture.

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



**Vendre
des boulangeries
est notre métier**

alc-consultants.fr

ALC
CONSULTANTS
Depuis 1994

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



HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSIION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Cette Professionnelle 1.037 - I.C. Paris 5972/16/05

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

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

BLOB

**Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE**
Avocats à la Cour

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

53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS 22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
06 63 99 06 58 01 39 25 00 21
a.sicsic-avocat@orange.fr contact@blob-avocats.com

Valérie HADJAJE

Avocat au Barreau de Paris

Cabinet WELAW

4 rue de Logelbach
75017 Paris
01 85 08 02 70
valerie.hadjaje@hadjaje-avocat.com

AVOCAT EN DROIT
DES AFFAIRES



CABINET DURAND CONCHEZ

Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN - Nadia ANDRÉ

- 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

Droit du travail
Droit de la sécurité sociale
Droit pénal du travail

Avocats des boulangers pâtisseries depuis 2018



Carine KALFON
Avocat associé
carine.kalfon@klpavocats.fr

Delphine PICQUE
Avocat associé
delphine.picque@klpavocats.fr

☎ 01.45.00.53.39
📍 67/69 avenue Victor Hugo
75116 PARIS
155 bd de la Reine
78000 VERSAILLES



Grisoni & Associés

CHARLES GRISONI

AVOCATS

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

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



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION///

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle, France Delory • Crédits photos : @LaBoulangerie Française, @Vikensi Communication, @Maison Kayser, @Studio Lazareff, @Jean-Luc Poujauran, @Raoul Maeder • 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€.



CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Nom du Cabinet	Possession
SARL L'ATELIER BOULANGER DU MARAIS M. LEMOINE et M. WATRIN	SAS BROOKLYN BAKERY Cyril DANIEL	32, rue de Turenne 75003 PARIS	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/10/2024
Géraldine GUYOT	SAS BOULANGERIE PÂTISSERIE GUYOT FERREIRA Ana FERREIRA MARTINS	28, rue Monge 75005 PARIS	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/10/2024
Julien PHILIPPE	SARL CHEZ CARLA-PARIS Carla et Julien PHILIPPE	79, rue de Rochechouart 75009 PARIS		18/11/2024
SARL YASMINE Thouraya HABHAB	SAS PAIN & GOURMANDISES Messaoud BEN HABHAB	84, rue de Maubeuge 75009 PARIS	Maitre QUOTB 253, avenue Daumesnil 75012 PARIS	04/10/2024
SAS MIE DORÉE	SAEL LES DELICES D'ANAÏS Sylvain et Hadjira LEJUIF	81, rue Didot 75014 PARIS	May Audit et Conseil 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	01/12/2024
SARL LES ECLAIRS DU PALAIS Jovan et Marijana MIRCEVSKI	SASU LES DOUCEURS DE NOS VERGERS Maxime FREDERIC et Claire DI SCALA	9, boulevard Pereire 75017 PARIS	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/10/2024
SARL BOULANGERIE SECRETAN Florian ARGOUD et Olivier MAGNE	SARL ERNEST & VALENTIN SECRETAN Logan LAFOND	29, avenue Secrétan 75019 PARIS		17/10/2023
SAS LA GERBE D'OR Walid MAANED	SASU BOULANGERIE GAM Ahmed AIDOUDI	70, avenue de Flandre 75019 PARIS		06/09/2024
SAS LES DELICES BIO DE PERE LACHAISE Mohamed ELORF	SAS AUX GOURMANDS DE PERE LACHAISE Noureddine SANAA	7, place Auguste Métivier 75020 PARIS	Maitre COHEN-BARRALIS 117, rue de rennes 75006 PARIS	01/10/2024
SARL AU BON PAIN Christophe CLEMENT	SAS BOULANGERIE DU ROND-POINT Samir MOKRANI	167, avenue de la Division Leclerc 92160 ANTONY	Maitre QUATREMAIN 33, rue Abel Hovelacque 75013 PARIS	11/02/2024
SARL BOULANGERIE DELPHINE Driss OUAATCHANE	SAS AUX GOURMANDS DE LA MAIRIE Lahcen NAMOUS	7, rue de la Mairie 92220 BAGNEUX	ACW CONSEIL 137, boulevard Raspail 75006 PARIS	07/10/2024
SARL MOULIN DE CLICHY - LANDY Ismaïl LAALJ	SARL O'PAIN GOURMAND Chedli OMRANE	85, rue de la République 92800 PUTEAUX	Maitre Verdier 7, rue du Louvre 75001 PARIS	13/11/2024
SAS FLAVEUR PUTEAUX Jean-Michel SANTACREU	SAS BOULANGERIE CHANT'COQ Oubadi MBARCK	1, rue Chantecoq 92800 PUTEAUX	SELARL HERBAUT-PECOU 125 Terrasse de l'Université 92000 Nanterre	17/07/2024
SAS BOULANGERIE DE RUEIL Mondher BEN ALI	SAS OPERA Lamjed OMRANI	42, avenue Paul Doumer 92500 RUEIL MALMAISON	Maitre JEDDI 63, avenue Paul Vaillant Couturier 95100 ARGENTEUIL	01/10/2024
LE MOULIN DE SURESNES	SAS 3FM Frédéric COMYN	28, avenue Jean Jaurès 92150 SURESNES	Maitre BOISSIEU 35, Avenue Mac Mahon 75017 PARIS	01/12/2024
SASU FLAVEUR SURESNES Jean-Michel SANTACREU	SAS Wafa DELICE SURESNES Mohamed AYEB	109, rue de Verdun 92150 SURESNES	ALMATIS A.A.R.P.I. 42, rue Etienne Marcel 75002 PARIS	22/06/2024
SAS DKG PANIFICATION Sébastien DIOT	SAS LA CHAUMIERE DE SAINT DENIS Michel KTORZA	7, avenue Georges Sand 93210 SAINT DENIS	Maitre CHOLLET 10, rue Vieille du Temple 75004 PARIS	01/11/2024
SARL MAISON GUERRIDA Arfa GUEERIDA	SAS VILLA GUERRIDA Abdelrahman GUERRIDA	34, avenue Outrebon 93250 VILLEMOMBLE		24/10/2024
SARL LA PASSION Jean-Luc LAUBEL	SARL BAMES Brahim WAHMAN	25, avenue de la Gare 93420 VILLEPINTE	Selarl Pierre Silve Avocats 4, rue de Logelbach 75017 PARIS	01/10/2024
SAS L'ÉPI DES MORDACS Mounir HAMZAOUÏ	SAS LES DELICES DES MORDACS Mustapha AKARID	5, place Georges Marchais 94500 CHAMPIGNY SUR MARNE	Maitre HAMANI 95, boulevard Voltaire 75011 PARIS	18/07/2024
SASU AZRO Jamel ZIADA	SAS ARVES Estelle YGUITBACHIAN	65, avenue Jean Jaurès 94100 SAINT MAUR DES FOSSES	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	22/02/2024
SAS LA FOURNÉE DE THIAIS Arezki AMALOU	SAS HAK Hasan KAYA	124, avenue du Maréchal de Tassigny 94320 THIAIS	Maitre SOHM 18, rue Georges Clémenceau 78000 VERSAILLES	22/10/2024



JOB DE BOULANGE

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

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

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

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

Vos avantages directs

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

Les avantages pour vos potentiels candidats

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



Alors, flashez et découvrez jobdeboulange.fr



L'essence d'un nouveau praliné **100% noisettes françaises**

Le nouveau praliné noisettes lisse de Weiss est unique pour son haut pourcentage en noisettes 100% françaises et sa faible teneur en sucre.

Haut pourcentage
en noisette : 65%

Collaboration avec
une coopérative
française



Weiss
FRANCE 1882

Pour découvrir nos pralinés, rendez-vous sur : chocolat-weiss-professionnel.fr - +33 4 77 49 41 49 - @chocolatweiss