UBF
La Boulangerie Française
DEPUIS 1908
N° 502



JUIN – JUILLET – AOÛT 2025

Fête du pain
Les temps forts
de l'édition 2025



Concours du meilleur flan d'Île-de-France



Guide des bonnes pratiques RSE

NOUVEAU

LIVENDO®

Aztechia

Épeautre & Chia

2024
PÉPITE DE LA BOULANGERIE
AVEC FEB & CEBP



ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6024595



UNE PREPARATION AU LEVAIN QUI DONNE DE L'ÉQUILIBRE À VOTRE PAIN

Sur une base de céréale ancienne, l'épeautre, et de graines de chia, dont on lui prête des vertus bénéfiques pour la santé, LIVENDO® Aztechia est un levain dévitalisé pâteux pour signer vos productions d'un goût cracker et levain.

Lesaffre&moi
Application Lesaffre&moi disponible gratuitement sur
Disponible sur App Store
DISPONIBLE SUR Google play

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - **www.lesaffre.fr**

LESAFFRE

SOMMAIRE

AGENDA

▶ MARDI 30 SEPTEMBRE
Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 3 octobre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

▶ MARDI 4 NOVEMBRE
Concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 7 novembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

▶ MERCREDI 3 DÉCEMBRE
Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 5 décembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

▶ DU 18 AU 21 JANVIER 2026
Salon SIRHA Bake & Snack
Porte de Versailles - Paris

Concours
Concours du meilleur flan d'Île-de-France 4
9e édition du concours « Fabriqué à Paris » 7

Métier
Le guide des bonnes pratiques RSE 8

Dossier spécial Fête du pain 9
Retour sur l'édition 2025 et ses temps forts !
- L'édito de Franck Thomasse
- « *L'Excellence Boulangère* » en dédicace
- La cérémonie du Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris
- Les concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris et de la Grande couronne
- Le concours national du meilleur sandwich
- Le petit-déjeuner de la filière blé-farine-pain
- Les écoles toujours au rendez-vous
- Le concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
- La messe des boulangers
- Le concours national de la meilleure baguette de tradition française
- Les visites scolaires
- La participation de la Chine
- Les bénévoles, vedettes de la Fête du Pain
- ... ainsi que de nombreux témoignages et interviews de nos partenaires !

Entreprise
Remplacement d'un salarié encore en poste 42
Baisse des indemnités journalières de l'Assurance Maladie 42

SPPRO

JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Paillette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle, Matthieu Aussudre, France Delory • Crédits photos : ©La Boulangerie Française, ©Sébastien Bihi / Vikensi Communication, ©France Delory, ©Matthieu Aussudre, ©Frédéric Vielcanet, ©Yannick Boschat / Diocèse de Paris, ©Amelie Marzouk, ©Sacha Heron, ©Semmaris, DR • Impression : CIA Graphic • Publicité au journal : S.E.P.D.B.P, Tél. : 01 43 25 58 58 • Gestion abonnements : 7, quai d'Anjou 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • Abonnement annuel : 54€ TTC - Prix au numéro : 6€.

@boulangersparis
@boulangers-du-grandparis
@boulangersdugrandparis



Concours du meilleur flan 2025

Les fous du flan

La France est folle de flan, et les artisans boulangers-pâtissiers le savent bien : ils étaient près de 150 inscrits à tenter leur chance pour décrocher le prix du meilleur flan d'Île-de-France. Cette année, ce sont les associés Elio Chaaya et Franck Harcaut de la boulangerie À deux mains à Suresnes qui se sont imposés pour la toute première fois, devançant Frédéric Antunès et Haithem Ben Haj Yahia.

Perçu comme démodé et associé à l'industrialisation des boulangeries, le flan connaît un déclin dans les années 2000 et est relégué au rang des desserts « ringards ». Depuis la fin des années 2010, il revient en force dans les vitrines des boulangeries artisanales. On redécouvre son goût simple et réconfortant : une texture tremblotante, un parfum d'œuf et de vanille, et cette croûte brunie par la cuisson qui éveille la nostalgie.

Désormais, le flan pâtissier est redevenu un produit tendance. À la fois simple et sophistiqué, dodu et crémeux, il incarne un plaisir universel qui séduit toutes les générations.

La France est flan

Comment expliquer un tel engouement ? Pour Elio Chaaya, co-propriétaire de trois boulangeries-pâtisseries dans l'ouest parisien, le flan a beaucoup de critères pour plaire au plus grand nombre : *« C'est un produit qui n'est pas très cher, et qui, sous un aspect assez simple, recouvre une vraie complexité et une diversité de goûts. Il y a du croustillant dans la pâte et de l'onctuosité dans la crème. C'est malgré tout plutôt léger, ni gras ni trop lourd, et puis on peut en manger à n'importe quelle heure. »* Au goûter ou en dessert après un repas, assis ou en marchant (voire en courant !), le flan séduit, réconforte et pour certains, c'est une madeleine de Proust… *« Tout le monde a en tête la part de flan mangée pendant son enfance ! »*, lance Arnaud Delmontel, boulanger-pâtissier et auteur d'un livre sur la pâtisserie parisienne. Selon ce grand connaisseur du flan, la tendance actuelle tient à la fois aux réseaux sociaux et à la grande variété de ses usages et de sa consommation : *« On peut peut-être dire merci à Instagram qui peut parfois aider un gâteau à atteindre sa notoriété. Plus globalement, c'est un produit assez simple, qui peut être fait par plein de gens, mais qui nécessite de très bons produits et une grande attention. Il peut également se décliner en de multiples parfums – au café, au chocolat, à la pistache, à la fleur d'oranger, au praliné, etc. – ce qui constitue un plus pour entretenir une mode. »*



Chaque chef pâtissier, du plus célèbre au plus anonyme, se doit d'en proposer sa propre interprétation. Pour le concours du meilleur flan, Christian Teixeira, chef pâtissier aux Délices du Palais (Paris 14e), n'a pas pris le défi à la légère et s'est inspiré des meilleurs : *« J'ai mis au point une nouvelle recette sur laquelle j'ai planché pendant six mois. Je me suis beaucoup inspiré de celui du Bristol que beaucoup considèrent comme le meilleur flan de Paris. Bien sûr, je n'ai pas pris la même vanille que le palace parisien, on ne pratique pas les mêmes prix, mais je suis très satisfait de cette recette. On a réussi à vraiment s'en rapprocher, du point de vue des textures, notamment. »*

> *« Tout le monde a en tête la part de flan mangée pendant son enfance ! »*
>
> **Arnaud Delmontel**

Ils courent pour des flans

Parmi le jury du concours de cette année figuraient les membres du Running Flan Club, un groupe qui réunit les mordus de la course à pied et du flan. Co-fondé par Aurélien Bernhard et son frère Aymeric, tout est parti d'un défi : goûter tous les flans à la vanille de Paris, mais en courant ! *« Au début, nous étions seulement un groupe d'une dizaine de personnes, constitué principalement d'amis et de membres de notre famille,* raconte Aurélien. *Puis, grâce à des vidéos diffusées sur les réseaux sociaux, nous sommes progressivement passés de 200 à plus de 16 000 followers aujourd'hui, et de 20 coureurs réguliers à 150. Nous nous donnons rendez-vous devant une boulangerie, on court, et à la fin, on déguste leurs flans. »* Après plusieurs flans dégustés, analysés et notés, Aurélien a assez de recul pour comparer à ce qu'il a l'habitude de goûter : *« C'est la première fois que je note un flan. J'en ai beaucoup mangé mais je n'ai pas la même approche que le professionnel. Les meilleurs que nous avons goûtés à cette table pourraient figurer au calendrier du Running Flan Club ».*

Chez les autres membres de ce groupe de sportifs gourmands, le verdict était similaire. Pour Frédéric Vogin, *« passionné de course et de flan »*, qui apprécie sans cesse découvrir de nouvelles bonnes adresses, *« la qualité de ce que nous goûtons est très variable : il y en a de très bons, d'autres plus communs, comme ceux que l'on pourrait faire à la maison »*. Cristiana Correia et Antoine Roche, récents adhérents du club, ont apprécié l'expérience : *« C'est intéressant de voir la diversité des flans proposés. C'est aussi ce que l'on constate lorsque l'on déguste ensemble après les courses. Il y en a deux ou trois qui sortent du lot et qui ressemblent aux meilleurs que nous avons goûtés ».*

Pour leur prochaine course, le Running Flan Club pourra donc mettre le cap sur Suresnes, puisque c'est dans cette commune des Hauts-de-Seine que l'on trouve désormais le meilleur flan d'Île-de-France ! La boulangerie-pâtisserie « À deux mains » a devancé la boulangerie Fred à Vincennes, et l'Atelier des Gourmands de Noisy-le-Grand.

Classement complet en page suivante





Le mot du partenaire

Pierre-Yves Gosset, technico-commercial chez Condifa

« Nous sommes une marque historique de poudre à crème, donc c'est une évidence d'être partenaire de ce concours du flan, mais aussi de la Fête du Pain. Cela fait maintenant plusieurs années que nos destins sont liés. Le jour du dépôt des flans, le Syndicat nous a proposé de nous placer à l'entrée du siège au quai d'Anjou, ce qui nous a permis de discuter avec beaucoup de boulangers, de leur présenter nos produits et de leur offrir quelques échantillons. C'était notamment l'occasion de leur faire découvrir notre nouvelle gamme de pâtes aromatiques, et de leur donner des conseils pour leur utilisation. »

Paroles de lauréats

Elio Chaaya, 1er

« Ce flan, c'est un travail d'équipe. Mon ami Vincent a travaillé la pâte, et Hugo mon apprenti a travaillé la crème avec moi. Nous avons essayé plusieurs textures et plusieurs infusions de vanille. C'est un flan qui est très proche de ce que nous avons en boutique. Nous avons fait quelques essais pour corriger les petites imperfections qu'il pouvait y avoir sur notre recette actuelle. On en passait déjà pas mal le week-end, avec cette coupe et ce diplôme en plus accroché dans la vitrine, ça va être du sport ! (rires) »



Frédéric Antunès, 2e



« Je finis encore sur le podium, c'est très bien, mais j'aimerais bien terminer au moins une fois premier. J'en ai marre d'être le Poulidor de la boulangerie (rires) *! Le flan est devenu un produit d'appel chez nous, grâce à nos résultats aux concours, mais aussi parce qu'il y a une vraie mode qui dure déjà depuis quelques années autour de ce produit. La profession a fait énormément d'efforts sur cette pâtisserie, nous l'avons remise sur le devant de la scène alors qu'elle était très décriée il y a encore quinze ans. D'un produit banal, voire vraiment pas terrible, les boulangers-pâtissiers en ont fait un vrai produit gastronomique, avec plusieurs textures et plusieurs goûts. »*

Estévan Gérard, 1er catégorie apprentis



« Je suis super content, c'est ma première victoire à un concours, mais c'est le troisième que je fais cette année. Mon patron veut participer à chaque fois, alors je l'accompagne dans cette aventure. Je dois avouer que j'y ai pris goût, j'adore me challenger, me surpasser, donner le meilleur de moi-même. Je n'étais pas satisfait de mes premiers essais, mais c'est bien sorti le jour du concours. L'entraînement a payé. »

CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	Elio CHAAYA et Franck HARCAUT	À DEUX MAINS	8, place du Général Leclerc 92150 SURESNES
2	Frédéric ANTUNES	FRED BOULANGERIE	8, avenue du Château 94300 VINCENNES
3	Haithem BEN HAJ YAHIA	L'ATELIER DES GOURMANDS	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY LE GRAND
4	Sylvain GENDRON	CHEZ MADELEINE	12, avenue d'Argenteuil 92600 ASNIERES
5	Pierre TRANG	BAKERY 8 - BOPAIN	8, rue de Charonne 75011 PARIS
6	Laurent BERGERON	MAISON BERGERON	39, avenue de Rapp 75007 PARIS
7	Sébastien et Priscilla HAYERTZ	BOULANGERIE CHEZ ISAAC	6, rue des Abbesses 75018 PARIS
8	Jean-Charles THEVENIN	MAISON THEVENIN	6, rue de Buci 75006 PARIS
9	Jean-Yves BOULLIER	LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT	39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
10	Ridha KHADHER	AU PARADIS DU GOURMAND	156, rue Raymond Losserand 75014 PARIS

CLASSEMENT APPRENTIS

1	Estevan GERARD	Compagnons du Devoir	Boulangerie Alexine 75010 PARIS
2	Kémuel TISMON	UFA François Rabelais	Boulangerie B&S 94140 ALFORTVILLE
3	Maïssa MOUDACHE	Ceproc	L'Atelier Gourmand 93000 BOBIGNY

▶ Label

9e édition du concours « Fabriqué à Paris »

Objectif :

Promouvoir la diversité et la richesse de la fabrication parisienne.

Critères :

Proposer des produits dont le caractère local du processus de fabrication ou de transformation est avéré. Les produits devront présenter l'une des caractéristiques spécifiques suivantes : originalité, technique de fabrication, matières utilisées, audace, créativité…

4 catégories :

Artisanat alimentaire, Produits manufacturés, Mode & accessoires, Univers de la maison.

Dotations :

De 500 € à 2 000 €, à 3 produits dans chaque catégorie.

Candidatures ouvertes jusqu'au 30 septembre 2025 sur :
https://projets.bdmma.paris/fr/challenges/label-fabrique-a-paris-2026

Être labelisé c'est :

- Avoir une visibilité accrue grâce à un kit de communication dédié et à la promotion offerte lors de la cérémonie de remise des labels qui a lieu chaque année à l'Hôtel de Ville ;
- Participer à des événements et à des points de vente comme la Foire de Paris, Paris La Boutique, les animations de Noël… ;
- Être référencé sur un site dédié ;
- Intégrer le réseau des labellisés ;
- Prendre part à Paris Local et vendre via la plateforme de vente Parislocal boutique, tous deux mis en place et gérés par l'Office de Tourisme de Paris / Paris Je t'aime.



ancel

Partenaire du concours du
Meilleur Flan d'Île de France 2025



Crème pâtissière à chaud Super ancel

Permet de réaliser des pâtisseries et viennoiseries
- pur beurre
- à la vanille Bourbon





Téléchargez la 2e édition de notre **Cahier de Recettes** consacré aux **Flans et ses déclinaisons** sur **www.condifa.fr**



▶ Outil

Le guide des bonnes pratiques RSE

Face aux défis environnementaux, sociaux et économiques, AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) ont réalisé un guide des bonnes pratiques sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Les artisans boulangers ont désormais un outil pratique et accessible pour intégrer le développement durable dans leur quotidien.

Ce guide a été spécialement conçu pour accompagner les professionnels du secteur dans leur démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Il propose une approche progressive, adaptée aux réalités des artisans, autour de trois piliers fondamentaux :

- **Le pilier environnemental :** pour limiter l'impact écologique de l'activité (énergie, déchets, approvisionnements responsables…).
- **Le pilier social :** pour valoriser les collaborateurs, garantir de bonnes conditions de travail et s'ancrer dans le tissu local.
- **Le pilier économique :** pour assurer la pérennité de l'entreprise tout en respectant ses valeurs.

Le guide se distingue par sa pédagogie claire, ses fiches pratiques, et ses outils concrets (auto-diagnostic, plan d'actions, exemples inspirants…). Il permet à chaque boulanger de se situer, de se fixer des objectifs réalistes et d'avancer pas à pas vers une activité plus durable.

Pour qui ?

Pour toutes les boulangeries artisanales, quel que soit leur niveau de maturité RSE. Que vous débutiez ou que vous soyez déjà engagé, ce guide est fait pour vous.

Pourquoi s'engager ?

- Répondre aux attentes croissantes des consommateurs ;
- Mieux maîtriser ses coûts (énergie, matières premières) ;
- Attirer et fidéliser les collaborateurs ;
- Valoriser son métier et son ancrage local.

Téléchargez le Guide RSE de la boulangerie artisanale GRATUITEMENT et faites du développement durable un levier de réussite pour votre entreprise :
https://boulangerie.org/guide-des-bonnes-pratiques-rse/

LEO2
L'efficacité au bout des doigts

matburo

Synapsy

CAISSES AUTOMATIQUES



Nouveau : Nos monnayeurs sont maintenant compatibles avec la majorité des logiciels de caisse boulangeries
Maintenance 100% maison par nos techniciens

MATBURO 01.43.43.20.73

Le soleil brille pour la boulangerie



Du 1er au 11 mai 2025, la Fête du Pain a une fois de plus rassemblé les artisans boulangers et les amateurs de pain pour célébrer l'excellence de la boulangerie française. Cet événement annuel, sur le parvis Notre-Dame, est un hommage vivant à nos métiers et essentiel pour la transmission de nos savoir-faire.

Cette année, avec la présence de nombreux élus, dont Mme Anne Hidalgo, Maire de Paris, ainsi que de Monseigneur Olivier Ribadeau-Dumas, recteur-archiprêtre de la Cathédrale Notre-Dame de Paris, l'inauguration de la Fête du Pain a marqué le début de *la Quinzaine des boulangers,* loin du cinéma et de la Croisette, mais qui a attiré (presque) autant de monde.

Ateliers pédagogiques, démonstrations des Meilleurs Ouvriers de France, animations avec une équipe de boulangers arrivés de Chine, concours, dégustations, sans oublier les rencontres intergénérationnelles, notamment entre les bénévoles venus confectionner les produits proposés aux visiteurs… Ce rendez-vous est autant apprécié qu'attendu.

Un moment riche en émotions

Pour les boulangers, la Fête du Pain est le lieu de tous les défis. Travailler sous un chapiteau face à un public avide d'informations, participer à des concours dans des conditions atypiques, se voir récompensés quand ils sont lauréats… illustrent parfaitement que la Fête du Pain marque aussi la reconnaissance de l'excellence de nos artisans.

Nous le répétons souvent : *« La Fête du Pain est la fête de tous les boulangers »,* mais ce que nous avons vécu dès le premier jour montre que ce moment appartient à chacun, quels que soient son activité, son métier, sa passion, son parcours… et cela nous réjouit.

Nous espérons vous retrouver l'année prochaine pour célébrer ensemble le 30e anniversaire de la Fête du Pain !

Franck Thomasse,
Président des boulangers du Grand Paris

Nos partenaires

Nos partenaires



▶ Signature

L'Excellence **Boulangère** en dédicace



L'excellence se raconte et se transmet, comme en témoigne ce livre édité par le Syndicat, mettant en lumière des parcours inspirants. Franck Thomasse nous en a dit plus lors d'une séance de dédicaces.

Comment avez-vous eu l'idée d'éditer ce livre, *« L'Excellence Boulangère »* ?

L'idée vient des concours de boulangerie, qui sont les plus anciens de France. Chaque année, des lauréats reçoivent une coupe et un diplôme. Avec Adeline Chazelle, responsable communication du Syndicat, nous avons imaginé ce livre comme un hommage, quelque chose de durable. Dans 10, 15 ou 20 ans, le livre restera, offrant un beau souvenir de la réussite des artisans-boulangers.

À qui s'adresse cet ouvrage ?

Ce livre s'adresse à tous, mais il est surtout dédié aux adhérents lauréats qui ont partagé leurs recettes de gagnants, inspirantes pour les jeunes boulangers. Il relate des parcours peu communs. Il valorise nos savoir-faire. Nous prévoyons de l'éditer tous les 3 ans pour présenter les gagnants de nos concours.

Vous l'avez mis en valeur lors de la Fête du Pain en organisant une séance de dédicaces…

Ces signatures ont permis de rassembler les artisans qui ont participé au livre et de les présenter aux visiteurs sur le Parvis Notre-Dame. Pour des boulangers comme moi, l'exercice de la dédicace est assez nouveau mais quelle joie de se retrouver et de valoriser notre passion !

« Ce livre me fait très plaisir. Être présent avec d'autres lauréats des concours est une fierté. Je vais l'offrir à ma famille et le montrer aux clients. »

Brahim Ben Addi, La Gourmandise (Bondy)

« En tant que meilleure baguette de Paris 2023, je suis très content de figurer dans ce livre qui raconte nos histoires. »

Tharshan Selvarajah, Au Levain des Pyrénées (Paris 20e)



▶ Record

La plus longue baguette du monde : un record historique

Le record de la plus longue baguette du monde (140,53 mètres), arraché aux Italiens par les Français, avait fait le tour de la planète au printemps 2024 (lire *La Boulangerie Française* n°492). Un an plus tard, les médailles remises lors de la Fête du Pain ont généré de beaux souvenirs, eux-aussi mémorables !





▶ Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris

Quand le succès vient couronner la passion

Le jour de l'inauguration fut un des nombreux temps forts de la Fête du Pain. Entre autres événements, les prix de la 32e édition du Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris a été décerné, saluant les 10 meilleurs artisans boulangers de la capitale.

Mickaël Reydellet (boulangerie La Parisienne, Paris 10e) avait été surpris lors de l'appel de Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris, le 27 mars pour annoncer sa première place. C'est tout sourire que ce boulanger d'origine normande a été applaudi par un public nombreux et pressé de le rencontrer pour connaître sa façon de faire.

« Le secret pour une bonne baguette ? La passion, des matières premières de qualité, et un savoir-faire que l'on cultive au quotidien », avait-il expliqué. Un choix indiscutable.

Pour preuves, Mickaël Reydellet avait déjà remporté ce concours en 2016, s'est vu remettre il y a quelques mois le Grand Prix de la meilleure pâtisserie 2024 grâce à son pâtisser Mathieu Lévêque et est également monté sur la 3e place du podium du Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP 2025. Une très belle reconnaissance pour celui qui a toujours voulu devenir boulanger !

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 Grand Paris tient sa meilleure baguette

Les deux meilleurs candidats de la capitale et de chaque département de la petite couronne avaient rendez-vous le dimanche 4 mai lors de la Fête du Pain pour le concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris. Un concours fraternel, intergénérationnel et de haut niveau, qui a vu Basile Fourmont, déjà meilleure baguette des Hauts-de-Seine, s'imposer pour la première fois.

Exceptionnellement (messe des boulangers oblige), la compétition a débuté aux aurores pour les premiers participants sous l'œil de Jean-Yves Boullier, Président du concours. En effet, les premiers candidats ont démarré dès 5h30 afin que les huit candidats puissent préparer leurs baguettes dans les meilleures conditions possibles.

Dans les meilleures conditions

Alors que la veille avait été marquée par un temps lourd, des températures élevées, un orage et une grêle intense, les conditions météorologiques ce jour-là étaient parfaites : ni trop froid, ni trop chaud, ni trop humide, ni trop sec. Une atmosphère propice à faire du bon pain, qui a réjoui les candidats. *« Je suis détendu, cool, rien à voir avec ma première participation où j'avais été très stressé le matin »*, lance Eddy Beaulieu, seconde meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne. *« Nous sommes entre professionnels, on se comprend, on se dépanne, il y a une super bonne ambiance. Bien sûr que c'est un concours et que tout le monde veut le premier prix, mais ça n'empêche pas la bienveillance entre nous. »*

Récent vainqueur de la meilleure baguette de Seine-Saint-Denis, Haithem Ben Haj Yahia se réjouissait également de participer à une telle compétition, aux conditions tout de même particulières : *« Ça n'a rien à voir avec le genre de concours que nous avons l'habitude de faire. Nous ne sommes pas dans notre labo, mais en extérieur, entourés de nos confrères et du public. On apprend beaucoup, on fait de belles rencontres, on passe un très bon moment. »* Pour Matthieu Bijou, champion du Val-de-Marne, les conditions irréprochables de l'organisation et le confort des installations ne désorientent que modérément les candidats : *« C'est la première fois que je fais du pain sous un chapiteau, mais cela ne nous change pas grand-chose. Nous avons à disposition un matériel au top, les conditions climatiques sont favorables, il ne nous reste plus qu'à faire ce que l'on sait faire. »*

Un concours de très haut niveau

Pour départager les candidats et déguster ce panel de baguettes de haut niveau, le jury était composé d'une majorité de professionnels chevronnés et de quelques professionnels de la gastronomie. Anne-Cécile Contamine est directrice générale à l'Association Nationale de la Meunerie Française et n'en est pas à sa première baguette dégustée et décortiquée cette année : *« J'étais aussi au jury du Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de Paris où l'on a goûté beaucoup plus de baguettes, et de qualité parfois aléatoire. C'est un exercice plus difficile que de tester huit baguettes de haut rang et de niveau plus homogène, je trouve. Personnellement, je suis très attentive*

au goût et à l'aspect, c'est en ce sens que je vais parvenir à les distinguer. » Pour Rodolph Couston, Meilleur Ouvrier de France boulanger, *« c'est un concours de très haut niveau. On aimerait que tous les artisans fassent d'aussi belles baguettes, même si c'est compliqué d'atteindre la perfection tout au long de l'année. Le niveau est assez homogène, resserré au niveau des points.* » Olivier Boudot, professeur à l'école du Cordon Bleu et champion d'Europe de boulangerie 2010, fait un constat similaire sur le niveau élevé du concours : *« C'est vraiment un concours d'un très beau niveau. Cela fait plaisir de voir des pains bien cuits. On voit que ça interpelle le public, qui n'a pas forcément l'habitude de voir des cuissons aussi poussées. C'est serré, mais une des baguettes sort du lot à mon avis, et assez nettement, d'un point de vue esthétique et au niveau des arômes.* » Cette baguette était probablement celle de Basile Fourmont, boulanger à Clamart et nouveau champion du Grand Paris ! Il a devancé les deux meilleures baguettes parisiennes, à savoir celle d'Anthony Teixeira, second au départemental, et de Florian Bleas (associé de Mickaël Reydellet), meilleure baguette de tradition française de Paris 2025.







Le mot du champion

Basile Fourmont, Des Racines et du Pain, Clamart

« C'est ma première expérience hors de mon labo, sur la Fête du Pain, c'est chouette et enrichissant. La vérité, c'est que cette victoire se joue sur des détails, nous travaillons des matières premières qui sont vivantes, en interaction avec le climat. J'ai réussi, et tant mieux. Quand j'ai sorti mes baguettes, j'étais content mais j'ai redouté un petit manque de fermentation. En tant que professionnel, on voit tout de suite les défauts. C'est ce qui est enrichissant dans notre métier : cela peut être vu comme routinier, mais ce n'est jamais la même chose. On s'adapte tous les jours et on peut toujours faire mieux. Maintenant, place au concours national, ça va être une autre histoire (rires).

FÊTE DU PAIN



Geoffroy Boulard, vice-président de la métropole du Grand Paris, partenaire du concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris 2025

Dans le cadre de ses actions, la métropole du Grand Paris a mis en place pour ses 130 communes un programme de soutien aux centres-villes qui s'appelle « Centres-villes vivants ». *Il permet de revitaliser des bourgs qui ont tendance à être désertifiés, en y attirant notamment des boulangers en maîtrisant le foncier. Les maires sont attachés à avoir des boulangers dans le cœur de leurs villes. Pour cela, la métropole peut acheter les murs et proposer à des futurs boulangers des loyers attractifs.*

Pour nous, c'est donc une évidence d'accompagner ce concours en apportant une subvention chaque année. Cela s'inscrit dans la continuité de nos actions très concrètes pour avoir des commerces de proximité et une alimentation saine, qui correspond aux attentes des urbains pour davantage de traçabilité et de circuits courts.



77, 78, 91 et 95





CLASSEMENT GRAND PARIS

1 **Basile Fourmont**
Des Racines et du Pain. 1 Place du Panorama 92140 Clamart

2 **Anthony Teixeira**
Aux Délices du Palais. 60, boulevard Brune 75014 Paris

3 **Florian Bleas**
La Parisienne. 12, rue du Faubourg-Poissonnière 75010 Paris

FINALISTES

Mohamed El Ouafi
Boulangerie Safaya. 7, Place de la Gare des Vallées 92270 Bois-Colombes

Kamel Jamel
Le Fournil de la Gare. 5, avenue Anatole France 93600 Aulnay-sous-Bois

Samir Brahimi
L'atelier des Gourmands. 201, rue Pierre Brossolette 93160 Noisy-le-Grand

Matthieu Bijou
Maison Bijou. 52 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 94410 Saint-Maurice

Eddy Beaulieu
Maison. 158, rue Jean Jaurès 94700 Maisons Alfort

CLASSEMENT GRANDE COURONNE

1 **Zouhair Byadi chez Isaura & Michel Ferry**
Boulangerie-Pâtisserie Ferry. 78250 MEULAN-EN-YVELINES

2 **Frederic Boulay**
Boulangerie-Pâtisserie Boulay. 95260 BEAUMONT-SUR-OISE

2 **Anthony Beuchet**
Boulangerie-Pâtisserie Le Fournil d'Autrefois. 91150 ETAMPES

FINALISTES

Benoit Cocardon
Boulangerie-Pâtisserie Lebon. 77220 GRETZ-ARMAINVILLIERS

Pierre Laigneau
Boulangerie-Pâtisserie L'épi du Roi. 78000 VERSAILLES

Jean-Luc Lebon
Boulangerie-Pâtisserie Bernadette. 77100 MEAUX

Julien Levannier chez Jean-Paul Crosnier
Boulangerie-Pâtisserie Crosnier. 91290 ARPAJON

Anthony Ragaine
Boulangerie-Pâtisserie La Pelle et la Toque. 95110 SANNOIS

Concours national du meilleur sandwich

La créativité des artisans boulangers **à l'honneur**

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le concours national du meilleur sandwich a rassemblé des boulangers de toute la France, sélectionnés en régions et prêts à défendre leur savoir-faire. Un concours où l'inventivité et la concentration étaient au rendez-vous, sous l'œil du Syndicat, hôte de cette compétition.



La deuxième édition du concours national du meilleur sandwich a eu lieu dans une ambiance chaleureuse sous le chapiteau du Parvis Notre-Dame, haut lieu de passage et source de grand intérêt pour les visiteurs, surpris de voir une brigade de boulangers s'atteler à des détails sur des sandwichs tout à fait remarquables.

Une compétition pas comme les autres ?

Le concours départageait 15 candidats, chacun préparant trois sandwichs dans les catégories végétarienne, produit de la mer et produit de la terre. Les participants ont dû faire preuve de technicité et de créativité, en utilisant des ingrédients variés, dont une partie imposée. Estelle Levy, directrice du développement territorial à la CNBPF le précisait le jour du concours : *« Certes, il faut que ce soit beau, créatif et original mais aussi pratique à manger et bien équilibré en goût ».*

Les candidats ont travaillé dans des conditions exigeantes, avec un temps de préparation réduit à 1h la veille et 5h le jour du concours. Malgré cela, l'ambiance est restée positive et particulièrement collaborative. Xavier Bordet, maître artisan boulanger et président du jury, le remarquait : *« le fair-play régnait parmi les sélectionnés. On a vu des candidats prêter des couteaux, des spatules, et même certains produits. Il y a un vrai bon esprit, et ça c'est important ».*

Suzanne Lopes, candidate représentante du Grand Paris, a partagé son expérience juste après avoir finalisé ses sandwichs : *« Franchement, c'était une super ambiance, avec beaucoup d'entraide. Cela s'est bien passé ».* Et d'insister sur l'importance de la préparation et de l'adaptation : *« J'ai totalement modifié ma sauce végétarienne au dernier moment pour utiliser les ingrédients disponibles car dans le panier surprise, il y avait du fromage blanc que j'ai travaillé avec des aromates et de l'échalote pour quelque chose de plus frais, en rapport avec la météo ».*



Un jury épaté par le niveau

Composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie, le jury a évalué les sandwichs sur plusieurs critères, notamment la praticité, la créativité et l'équilibre des saveurs. Jean-Maurice Monnier, artisan boulanger et membre du jury, a rapidement été saisi par le niveau de cette nouvelle édition du concours : *« Visuellement, c'est déjà au-dessus »*.

Les candidats ont dû faire appel à leurs multiples compétences, alliant savoir-faire en boulangerie et… en cuisine. En effet, les sandwichs proposés étaient très élaborés. Pour autant, il ne fallait pas tout miser sur la recette ou la présentation.

Président du Jury, Xavier Bordet avait en effet insisté sur l'importance de la praticité : *« Dans la notation, cette année, il y a cet aspect-là dont les candidats doivent tenir compte »*. Il est vrai que l'année dernière, certains sandwichs, sublimes visuellement, semblaient impossibles à manger facilement dans la rue ou en salle de réunion… Cela explique le choix de Suzanne Lopes de *« ne présenter que des sandwichs en longueur, plus pratiques »*.

Chaque candidat devait expliquer ses choix et ses techniques lors d'une présentation des sandwichs aux jurés. Cela équivalait à un véritable oral d'examen !

Le reflet de l'évolution du métier

Cette année, le concours national du meilleur sandwich a vu deux femmes monter sur le podium : Agata Blaszczyk (Grand Est), 1re du classement, et Suzanne Lopes, 2e (Île-de-France/Grand Paris). Cette édition rappelle que les femmes sont de plus en plus nombreuses dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie. Une féminisation du métier qui s'accompagne d'une autre évolution : l'essor du snacking. Aujourd'hui, un sandwich peut être un vrai repas, équilibré et goûteux. Les consommateurs le savent en allant chez les artisans-boulangers.

> *Le sandwich, bien plus qu'un simple encas, s'impose comme un pilier du snacking en boulangerie.*
>
> **Franck Thomasse**

Une préparation guidée par la passion et la détermination. Témoignage de Suzanne Lopes, quelques jours avant le concours.

> *J'ai eu la chance de pouvoir travailler avec les Moulins Bourgeois pour m'entraîner, en utilisant mes propres ingrédients, sauf les farines. Mon objectif était notamment d'améliorer mes sauces pour me démarquer lors du concours. Les Moulins Bourgeois ont mis à ma disposition deux démonstrateurs qui m'ont aidée à travailler sur des points spécifiques et à simuler les conditions du concours. Leur soutien a été déterminant pour identifier et améliorer certaines recettes. J'ai retravaillé mes propositions, sur plusieurs sessions : on cherchait le petit truc en plus, qui ferait la différence. Le 30 avril, mes recettes pour le concours étaient finalisées, avec les prix de revient calculés et les informations sur les allergènes. J'ai essayé de rester réaliste quant aux coûts et à la rentabilité pour la boulangerie. J'ai fait le choix de préparer trois types de pains pour me démarquer : un pain aux épices et basilic pour le sandwich végétarien, un pain tradition aux graines de lin et algues pour le sandwich au poisson, et un pain de mie aux oignons frits pour le sandwich à la viande. La présentation et le packaging ont aussi été pensés. Chaque sandwich avait un emballage spécifique : un papier journal, un étui mi-cartonné, et un étui mi-transparent. Point important également : j'ai veillé à ce que les sandwichs soient pratiques à manger et que la coupe soit facile pour une expérience gustative uniforme.*





> *Préparer un concours, c'est comme préparer un examen : chaque détail compte.*
>
> Suzanne Lopes



CLASSEMENT NATIONAL DU MEILLEUR SANDWICH

1	**Agata BLASZCZYK**	MONTIGNY LES METZ – RÉGION GRAND EST
2	**Suzanne LOPES**	CHÂTILLON – RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
3	**Cyrille ROBERT**	AUVERS SUR OISE – RÉGION ÎLE-DE-FRANCE



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

268
BOULANGERIES
accompagnées en 2024

1422
BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4
ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Stéphane FINORE
Nicolas ZIÉ-MÉ

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

▶ Rencontre

Le petit-déjeuner de la filière blé-farine-pain

Pour la première fois lors d'une Fête du Pain, le président Franck Thomasse a souhaité convier agriculteurs, coopératives et meuniers à un petit-déjeuner, afin de les associer à cette grande célébration d'un produit qui ne pourrait exister sans eux.

« Sans vous, nous ne serions pas là ! ». C'est par ces mots que le président Thomasse a souhaité commencer son discours aux acteurs de la filière blé-farine-pain pour bien signifier le sens de leur présence lors de cette 29e édition de la Fête du Pain. Réunis le matin du 5 mai, des agriculteurs céréaliers, des membres de coopératives et des meuniers se sont retrouvés sous le chapiteau de la Fête du Pain autour d'un café et de viennoiseries, accueillis par le Syndicat. L'occasion d'un échange entre tous les acteurs de la filière blé-farine-pain, qui n'ont pas souvent la possibilité d'être en interaction les uns avec les autres, à l'instar des agriculteurs et des boulangers. Pourtant, chacun a besoin de l'autre, comme l'a rappelé Franck Thomasse : *« Sans les agriculteurs qui sèment de belles semences et récoltent le blé, sans les coopératives qui stockent les grains et les meuniers qui les transforment en farine, nous ne pourrions pas faire de bon pain, celui qui est fêté ici sur le parvis Notre-Dame. »* Le petit-déjeuner fut suivi d'une visite du fournil, d'une photo de groupe et de la visite de la cathédrale.

> *« Sans vous, nous ne serions pas là ! »*
>
> Franck Thomasse

Le mot du meunier

Thomas Maurey, président-directeur général des Moulins Familiaux et président de l'association des meuniers d'Île-de-France :

En tant que meuniers, nous avons des demandes de plus en plus importantes des boulangers sur des blés issus de filières bio, Label Rouge, CRC ou des blés locaux. Il faut souligner qu'une bonne partie des coopératives et des agriculteurs répondent présents pour augmenter l'exigence du cahier des charges et avoir des blés régionaux à valeur ajoutée. C'est très bien que le président Thomasse ait invité les agriculteurs afin qu'ils échangent directement avec les boulangers. Les Moulins Familiaux ont eux aussi une actualité qui concerne les agriculteurs et les artisans, puisque nous avons remis à neuf le moulin de Chars. Nous souhaitons en augmenter le débit d'une part, mais également gagner en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire, de régularité dans nos produits. Une manière de valoriser du mieux possible les céréales de nos agriculteurs et de fournir aux boulangers la meilleure farine possible. Le blé que nous travaillons est francilien et nous avons deux tiers de nos clients en Île-de-France. Pour nous, la boulangerie artisanale, c'est certes le premier débouché, mais c'est aussi une passion, et l'axe sur lequel nous souhaitons continuer notre développement.



Le mot des agriculteurs

Damien Greffin, producteur de céréales dans l'Essonne et président de la chambre d'agriculture de la région Île-de-France, et Guillaume Lefort, vice-président, agriculteur en Seine-et-Marne :

Comme le disait le président Thomasse, c'est sûr que sans paysans, il n'y a ni pain, ni croissant ! Mais à l'inverse, sans boulangers et sans meuniers, nos blés ne sont pas valorisés. L'enjeu pour les céréaliers d'Île-de-France est capital, car nous avons une grosse partie de notre production qui va vers la meunerie francilienne. On le dit très peu, mais le premier circuit court d'Île-de-France, c'est la filière blé-farine-pain. Nous sommes sur des territoires où l'on produit énormément de céréales. Ce lien entre l'agriculture, le meunier et le boulanger, il n'existe probablement pas suffisamment, surtout d'un point de vue de la communication. Nous avons très souvent des échanges avec les meuniers, mais bien plus rarement avec les boulangers. C'est donc une initiative intéressante que propose le Syndicat avec ce petit-déjeuner ; elle permet de rassembler des mondes qui travaillent ensemble mais qui ne se connaissent pas toujours très bien.



Pour protéger l'activité des professionnels de l'alimentaire, nous recommandons la MAPA.

Parce que nous sommes un partenaire privilégié des professions de l'alimentaire depuis de nombreuses années, nous savons que vous avez des besoins que les autres professions n'ont pas.

Aujourd'hui, pour protéger vos biens et votre activité, nous vous recommandons la MAPA, l'assureur dédié aux professions de l'alimentaire.

Depuis 111 ans, la MAPA assure le maintien de leur activité face aux coups durs : dommages, incendies, perte d'exploitation, etc.

MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

111 ans D'ENGAGEMENT

Pour faire le point sur vos besoins, et être contacté par un conseiller MAPA, flashez ce QR code

00007140-231017-02 – GIE AG2R – Membre d'AG2R LA MONDIALE – 14-16, boulevard Malesherbes 75008 Paris – 801 947 052 RCS Paris.

Épargne
Retraite
Santé
Prévoyance

AG2R LA MONDIALE
Prendre la main sur demain

Les écoles toujours au rendez-vous !



Albert de Mun

Quand la passion et la transmission se rencontrent

Cédric Ivon, formateur en boulangerie

“La Fête du Pain, c’est bien plus qu’un événement pour nous. C’est une vitrine pour montrer que la relève est assurée ! Ici, nos élèves découvrent l’importance du travail d’équipe et côtoient des champions. C’est une expérience unique qui les sort de leur zone de confort. Surtout, ils apprennent ici ce qu’aucun cours ne peut leur enseigner : la convivialité, la passion partagée et la fierté du métier.

Arthur Lefer, élève en Bac Pro

“Participer à la Fête du Pain, c’est génial ! On échange avec le public, on partage notre passion. Répondre aux questions des visiteurs, c’est valorisant. Et travailler aux côtés de professionnels, c’est inspirant !

EPMT

La Fête du Pain, un lieu d’échanges

Yann Dubois, formateur en boulangerie

“La Fête du Pain est l’endroit idéal pour des rencontres intergénérationnelles. On y croise des Meilleurs Ouvriers de France, des retraités, et bien sûr la nouvelle génération. C’est une mine d’or pour les contacts et découvrir des méthodes variées. Pour nos élèves, cela procure une source de motivation incroyable. Les accompagner ici est un vrai plaisir. Ces échanges sont essentiels. Ils permettent à nos élèves de voir la diversité des parcours et des techniques. C’est ce qui rend cet événement si spécial.

Chelsea Kornett, en reconversion

“Ancienne enseignante, je me suis lancée dans la boulangerie par passion. La Fête du Pain est une expérience unique. Voir comment tout s’organise derrière les stands, échanger avec des professionnels expérimentés est encore plus enrichissant que je l’imaginais. Chaque boulanger a sa technique ! Être ici est aussi l’occasion de confirmer mon choix. La boulangerie est bien plus qu’un métier, c’est une passion qui se partage.



EBP

Un moment qui montre tous les possibles

Aurélia Pfeiffer, formatrice en boulangerie

“En 13 ans, j’ai vu évoluer les attentes des élèves. Aujourd’hui, ils veulent explorer la fermentation, les pains nutritionnels. La viennoiserie a aussi gagné en popularité, et cela se voit particulièrement avec le public du Parvis Notre-Dame. C’est passionnant de voir cette évolution et l’enthousiasme des jeunes pour ces techniques. Nos élèves sont donc très motivés pour participer à la Fête du Pain. C’est un moment d’échange et de convivialité pour eux. Ils représentent leur métier avec fierté.

Mathilde Poudzre, élève en mention complémentaire

“C’est ma première fois à la Fête du Pain. C’est génial ! On rencontre plein de monde, on apprend avec des boulangers expérimentés. Pour moi, il s’agit d’une expérience incroyable. Ici, on apprend à parler au public. C’est intimidant mais enrichissant. Et le rythme est différent, c’est dynamique.





Ferrandi-Paris

Un moment fort de valorisation du métier

Eva Ghazel, Anaïs Barbarian et Camila Miranda, élèves en CAP connexe boulangerie

“C’est intéressant de découvrir toute l’organisation, les coulisses d’un tel événement, de donner un coup de main à des professionnels aguerris et de tous les âges. On fait un peu de networking, on discute avec les pros mais aussi avec les retraités qui continuent à mettre la main à la pâte. On voit bien que c’est un métier de passion. Ce matin, en arrivant, nous avons visité le fournil, puis nous avons été répartis sur plusieurs tâches. Certains animent l’atelier avec les enfants, d’autres préparent les pâtes à foncer, à cookies, du feuilletage, et nous avons pu façonner des viennoiseries. Le contact avec le public est très agréable : il y a des gens qui viennent de partout dans le monde et qui nous posent plein de questions, qui s’intéressent à nous et à ce que l’on fait. On voit vraiment des personnes émerveillées par ce qu’elles voient, c’est très enthousiasmant.

Arnaud Savina, enseignant en boulangerie

“Il est important pour nos jeunes de participer à un tel événement, car c’est un moment fort de valorisation du métier qu’ils sont en train d’apprendre, et ce, dans un environnement totalement différent de ce qu’ils peuvent connaître à l’école ou en entreprise. L’échange avec les différentes générations — actifs, apprentis, retraités — est très riche : ils prennent conscience de faire partie d’un monde plus varié que ce qu’ils peuvent voir dans leur quotidien de jeunes professionnels.

TournemainConsult

Une première réussie à la Fête du Pain

Olivier Candotti-Besson, fondateur de TournemainConsult

“Sollicités par Franck Thomasse, nous avons répondu présents, sans hésiter. Cette année était notre première participation à la Fête du Pain. Notre équipe, incluant notamment Léo Bardi, professeur spécialisé en techniques de tourage et boulangerie, et Thierry Besnault, professeur expert en pâtisserie, a accompagné des apprentis boulangers, pâtissiers et en tourage. Grâce à une organisation hyper rodée de la Fête du Pain et aux boulangers sur place, nos stagiaires se sont intégrés rapidement. Se trouvant au cœur même de l’événement, ils ont abordé d’autres compétences de leur métier. Ils sont vraiment contents de cette belle expérience. La Fête du Pain est bien plus qu’un simple rassemblement ; c’est un moment fédérateur où passion et convivialité sont au rendez-vous. C’est vraiment chouette, et nous sommes heureux d’avoir pu y participer. À l’année prochaine !





LES 3 INGRÉDIENTS D'UNE VIENNOISERIE D'EXCEPTION



La qualité d'une viennoiserie au beurre Charentes-Poitou AOP est le fruit d'un engagement sur toute la chaîne. De l'éleveur au boulanger en passant par le maître-beurrier, ces professionnels unissent leurs passions et leurs savoir-faire pour offrir aux consommateurs un produit d'exception.

QUALITÉ : UNE EXIGENCE À CHAQUE ÉTAPE

Un croissant d'exception est avant tout le fruit d'une exigence qui commence à la source, avec un lait de qualité. « *La conduite de nos élevages, et notamment le soin apporté à l'alimentation produite sur notre exploitation, permet d'obtenir un lait de qualité constante toute l'année* », souligne Amélie, éleveuse à Saint-Pardoult (17).

Ce lait entre ensuite dans un processus rigoureusement contrôlé. « *Notre cahier des charges et les contrôles rigoureux à chaque étape garantissent un beurre Charentes-Poitou AOP qui répond aux plus hautes exigences des professionnels* », explique David, maître beurrier. Les boulangers-pâtissiers ont ainsi à leur disposition une matière première fiable et stable, parfaite pour créer des viennoiseries au feuilletage aérien.

TRADITION : PRÉSERVER UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La qualité d'une viennoiserie repose aussi sur un savoir-faire transmis avec passion depuis des générations. « *Mon métier, c'est un héritage familial* », confie Amélie. Cet attachement à la tradition se retrouve aussi chez David, maître-beurrier : « *Nous perpétuons des gestes anciens, comme le barattage lent, qui donnent au beurre cette texture et ce goût unique.* » Pour Yasmine Menacer, championne du meilleur croissant du Grand Paris 2023, l'art du boulanger est, lui aussi, une affaire de tradition : « *le feuilletage, c'est tout un savoir-faire. Avec un beurre tourage malléable, je peux vraiment sublimer les recettes classiques.* »

INNOVATION : ÉLARGIR LE CHAMP DES POSSIBLES

Si la tradition est essentielle, l'innovation permet de répondre aux attentes d'un consommateur toujours en quête de nouveauté. Le beurre Charentes-Poitou AOP est conçu pour allier authenticité et performance. Grâce à sa stabilité et à ses qualités techniques, il ouvre un champ des possibles pour les artisans : viennoiseries aux formes originales, créations modernes et textures audacieuses. Yasmine Menacer le confirme : « *avec ce beurre, je peux me permettre d'innover tout en respectant l'essence même du croissant. C'est un équilibre parfait entre tradition et modernité.* » Le reflet d'une chaîne de valeur tournée vers l'excellence.

« Avec ce beurre, je peux me permettre d'innover tout en respectant l'essence même du croissant. »



Yasmine Menacer

Les passionnés du goût.

aop-beurre-charentes-poitou.fr

GS&CO - RC Nantes B 814 612 750 - Crédits photos : Aldo Soares - Paul Stefanaggi



Le croissant d'artisan, un délice savant

Depuis des années, le croissant, symbole de la gastronomie et de l'art de vivre à la française, ravit aussi bien les papilles des consommateurs de l'Hexagone que celles des touristes venus du monde entier. Le concours 2025 du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP a rassemblé artisans passionnés, professionnels aguerris et amateurs éclairés autour de la viennoiserie la plus consommée en France.

Cette année, 135 candidats ont participé, 10 ont été finalistes dont Basile Fourmont (boulangerie Des racines et du pain, à Clamart), véritable graine de gagnant. Une dégustation de croissants alléchants réalisée par des jurés exigeants mais heureux de pouvoir remplacer leur petit-déjeuner par des produits d'exception.

Les participants, comme Bruno Courtois (boulangerie Lekla, à Saint-Cloud), voient dans ce concours, et c'est souvent le cas, *« une opportunité de se mesurer aux autres et de valoriser le savoir-faire »*. Même son de cloche chez un autre artisan qui précise *« l'importance de la reconnaissance par les pairs »*. Pour l'ancien sportif Joël Haran (Maison Haran, Paris 10e), participer est une manière de dynamiser l'équipe et de revisiter les recettes. *« Cela crée une bonne dynamique »,* explique ce boulanger, motivé par l'envie de se remettre en question et probablement par son esprit de compétition.

> *« Une opportunité de se mesurer aux autres et de valoriser le savoir-faire.*
>
> **Bruno Courtois**

Un croissant de concours, un croissant courbé

Une particularité de ce concours est l'obligation de réaliser des croissants courbés, une exigence qui surprend certains artisans habitués à confectionner des croissants droits pour leur boulangerie. *« Il a fallu revoir un peu le façonnage et le roulage »,* explique Joël Haran. Bien que contraignante, cette courbe rappelle aux artisans l'importance de la tradition et du respect du règlement et permet, de plus, d'éviter de voir lors des concours des produits congelés (un croissant courbé congelé se cassant plus facilement qu'un croissant droit).

Des caractéristiques notables

Les croissants sont jugés selon des critères définis : le goût, le feuilletage, la texture, l'odeur et la couleur. Le choix des matières premières est donc crucial pour la réussite d'un bon croissant. Parmi elles, le beurre, 2e ingrédient principal après la farine. Il est responsable de la qualité du feuilletage (grâce au savoir-faire indispensable du tourier) ainsi que du goût savoureux.

Alexia Col, responsable marketing et communication du Syndicat des laiteries Charentes-Poitou et représentante du label de qualité Beurre Charentes-Poitou AOP (dont l'appellation *« obéit à des règles strictes et vertueuses sur les conditions d'élevage »*) souligne l'importance d'un produit de qualité : *« Notre beurre permet d'obtenir le meilleur des résultats grâce à ses caractéristiques techniques qui sont notamment l'élasticité (le beurre ne casse pas facilement lors du tourage et est particulièrement recherché pour la fabrication des croissants) et un point de fusion plus élevé que la moyenne (il ne fond pas trop rapidement et ne libère pas d'eau sur la plaque de cuisson lorsque les croissants sont mis au four) »*. En effet, ces propriétés sont essentielles pour obtenir une pâte feuilletée de qualité, avec un bon alvéolage et une texture croustillante. Bref, tout ce qui noté lors du concours.

FÊTE DU PAIN

Un pari qualitatif

Les retombées d'un bon classement à un tel concours sont considérables. Jean-Michel Carton (Maison Carton, Paris 10e) lauréat en 2022, a vu sa production multipliée par sept. *« On est passé de 150 à 800-900 croissants par jour »,* raconte-t-il, soulignant l'impact sur l'organisation et la notoriété de sa boulangerie. *« En même temps, cela nous permet aussi de travailler sur tous les autres produits avec la même base ».* Conscient des enjeux économiques et du porte-monnaie des Français, il essaye de *« rester attractif sur le prix du croissant »,* en le proposant à 1,40 euros.

Juré cette année, il ne mâche pas ses mots : *« Tout ce qui est beau n'est pas toujours bon. Un produit instagrammable n'est pas forcément qualitatif »,* tout en reconnaissant la difficulté de noter : *« C'est vrai que c'est un peu dur de juger le travail de confrères. À chaque croissant goûté, on ressent l'histoire qu'il peut y avoir… ».*

Un jury exigeant et passionné

Le jury, composé de connaisseurs comme Nelly Julien, primée pour la meilleure galette aux amandes du Grand Paris en 2018, et maintenant retraitée et jurée, scrute chaque détail et n'oublie rien : *« Il faut que ce soit craquant quand même »,* rappelle-t-elle.



Les croissants sont servis à la pince pour ne pas les abîmer et avec une attention toute particulière pour les deux pointes courbées. Ces viennoiseries sont aussi évaluées sur leur aspect et certaines grimaces se font à la vue d'un croissant, légèrement brûlé dessous. Même s'il est recommandé de ne pas trop discuter entre membres du jury pour éviter toute forme d'influence, certaines anecdotes sont drôles. Ainsi, un juré a rappelé qu'en production, *« il avait oublié de mettre le sel »,* preuve que même les meilleurs peuvent commettre des erreurs… À éviter un jour de concours !



Christophe Limoges, président du Syndicat du Beurre Charentes Poitou AOP et Laurent Chupin, son directeur

Nous sommes partenaires depuis la création de ce concours, cela fait 24 ans aujourd'hui. C'est un partenariat qui va de soi, car notre beurre est très utilisé par les artisans boulangers-pâtissiers. Il est notamment réputé pour ses qualités fonctionnelles, comme sa malléabilité et son élasticité ; des caractéristiques obtenues grâce à un lait régulier toute l'année. C'est un produit parfait pour faire des feuilletages et de la pâte levée feuilletée, ce qui ne cesse d'accroître la demande. La production a du mal à suivre pour le moment, même si nos volumes sont stables. Notre circuit de commercialisation est essentiellement basé sur la boulangerie-pâtisserie. La reconnaissance de notre beurre par la profession est un véritable cheval de bataille pour nous.

En chiffres

Le beurre Charentes-Poitou AOP

- 800 exploitations laitières
- 5 entreprises transformatrices
- 7 marques
- 600 à 650 millions de litres de lait transformés chaque année



Stéphane Finore et Nicolas Zié-Mié, Opéra & Associés

Opéra soutient le Syndicat dans l'organisation de la Fête du Pain, ainsi que dans l'organisation des concours tout au long de l'année. Nous mettons un point d'honneur à être présents parmi les membres du jury. Nous offrons des récompenses aux lauréats. Cela a du sens car les concours mettent en valeur l'excellence de nos clients, et en tant qu'experts-comptables, nous savons à quel point un bon résultat peut avoir de belles retombées économiques. Ces récompenses sont un booster d'activité et nous jouons le jeu pour nos clients en mettant en avant leurs résultats sur les réseaux sociaux et, parfois, nous allons acheter leurs produits bien classés pour les déguster au cabinet, notamment la galette aux amandes. Nous échangeons beaucoup avec le Syndicat, que ce soit au profit de nos clients boulangers ou pour leur faire remonter des informations sur des sujets précis, comme le 1er mai ou des avancées juridiques. C'est une relation de confiance réciproque, et nous sommes donc fiers de les soutenir à travers chacune de leurs initiatives.

Un concours où *« qualité et beaux produits ont été au rendez-vous, une fierté pour nous »*, avait conclu le président Franck Thomasse. Une édition qui a vu un jeune boulanger, très doué, récompensé quelques semaines plus tard lors de la Fête du Pain.

Le jeune Basile Fourmont vainqueur de cette édition 2025

Comme il en est désormais la tradition, la remise des prix du concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP a eu lieu sur le parvis Notre-Dame lors de la Fête du Pain. Le président Franck Thomasse a annoncé les résultats devant un public nombreux, parmi lequel figuraient les familles, les proches et les équipes des dix artisans auteurs des meilleurs croissants. Déjà vainqueur du prix de la meilleure baguette du Grand Paris quelques jours plus tôt, Basile Fourmont (Des racines et du pain, à Clamart), a récidivé en remportant le concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP, devançant Aziz Boussaid de La Parisienne (75010) et Seo Yongsang de la boulangerie Mille & Un (75006).



Basile Fourmont, Des Racines et du Pain, Clamart

Gagner deux titres lors de la même Fête du Pain, c'est fou… Cela va être compliqué dans les jours qui suivent dans l'entreprise, surtout que nous sommes un peu en sous-effectif en ce moment. Il va sûrement falloir que l'on recrute, mais ce sont de bons problèmes. Qu'est-ce qui a fait la différence ? Tous les participants ont sorti de super produits. On se démarque sur des détails : l'entraînement d'abord — on s'est bien préparés pour ce concours que l'on voulait remporter — et la qualité des produits, sur lesquels on ne lésine pas. Désormais, il va falloir être le plus carré possible pour produire plus en maintenant un haut niveau de qualité. Ça va être un sacré défi.

Paroles de lauréats



Timéo Ouvrard, élève chez Ferrandi-Paris, apprenti chez Carton (Paris)

J'ai la chance de travailler dans une entreprise qui a une grande expertise dans le croissant [ndlr : vainqueur du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP 2022], *et j'ai beaucoup appris là-bas. C'était mon premier concours et j'ai beaucoup apprécié. Cela permet d'aller plus loin, de se pousser dans ses retranchements, de renforcer sa rigueur et de mieux connaître encore le produit sur lequel on concourt.*

CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	Basile FOURMONT	DES RACINES ET DU PAIN	1, place du Panorama 92140 Clamart
2	Mickaël REYDELLET	LA PARISIENNE	12, rue du faubourg Poissonnière 75010 Paris
3	YONGSANG SEO	MILLE ET UN	32, rue Saint-Placide 75006 Paris
4	Thierry RABINEAU	BOULANGERIE MODERNE RABINEAU	16 rue des Fossés Saint-Jacques 75005 Paris
5	Cédric ARSAC	BOULANGERIE LORETTE	48, rue Bobillot 75013 Paris
6	Jean-Yves BOULLIER	LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT	39 rue de la Croix Nivert 75015 Paris
7	Nicolas et Magali ROQUAIS	BOULANGERIE MAGALI	135, rue Charonne 75011 Paris
8	Grégory PAILLIETTE	MAISON PAILLIETTE	121, avenue de Paris 94160 St-Mandé
9	Lionel BONNAMY	LA FABRIQUE AUX GOURMANDISES	82, rue de l'Amiral Mouchez 75014 Paris
10	Elio CHAAYA et Franck HARCAUT	LA BOULANGERIE BLEUE BY ELIO ET FRANCK	1, rue Paul Vaillant Couturier 92500 Rueil-Malmaison

CLASSEMENT APPRENTIS

1	Timéo OUVRARD	FERRANDI	CARTON PARIS - 75010 Paris
2	Arthur GRILLON	EPMT	TOUTDELICES - 92300 Levallois-Perret
3	Hadja KABA	EPMT	PÂTISSERIE GINKO - 75019 Paris

Une messe historique









Le dimanche 4 mai, les boulangers ont pu assister à la première messe célébrée en leur honneur dans la cathédrale Notre-Dame-de-Paris depuis l'incendie de 2019.

Après cinq ans d'attente, les boulangers ont enfin pu franchir le portail imposant de Notre-Dame et s'asseoir dans la nef de la cathédrale superbement restaurée, rouverte seulement depuis quelques mois. Accueillis par Monseigneur Olivier Ribadeau-Dumas, recteur-archiprêtre de Notre-Dame-de-Paris, les boulangers s'étaient pour l'occasion tous revêtus d'une veste blanche. Les Meilleurs Ouvriers de France boulangers avaient déposé des sculptures de pain dans le chœur de la cathédrale quelques minutes plus tôt. Un moment historique, qui laissera sans nul doute des souvenirs indélébiles aux participants et aux nombreux touristes qui visitaient la cathédrale au même moment.

Monseigneur Olivier Ribadeau-Dumas

« C'est une grande joie d'accueillir de nouveau les boulangers au sein de la cathédrale, un lieu qui redevient le leur, comme c'était la tradition avant l'incendie. Il est touchant de voir qu'une fête populaire, qui permet aux Parisiens et aux visiteurs de rencontrer les artisans boulangers, puisse aussi se vivre dans l'enceinte de Notre-Dame, en unissant célébration et recueillement. »

Pierre Nury, Meilleur Ouvrier de France boulanger

« Pour la messe des boulangers, l'évêché nous a permis d'installer des pains décorés à l'intérieur de la cathédrale, près de l'autel. Nous avons confectionné, avec les autres Meilleurs Ouvriers de France, une sculpture sur pain qui représente des gerbes de blé, en hommage à la terre et au travail des hommes ; et une autre décorée de ceps de vigne. Le pain, le vin, une symbolique toute chrétienne pour cette messe historique. »



ALC CONSULTANTS
Depuis 1994
17, avenue Trudaine - 75009 Paris
Tél. 01 42 80 96 14
contact@alc-consultants.fr

HUCHET DEMORGE
LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE
Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle T.0537 – R.C. Paris B572 196 095
autre secteur d'activité : hôtellerie
59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11
@INFO@HUCHET-DEMORGE.COM WWW.HUCHET-DEMORGE.FR @HUCHET-DEMORGE @CABINET HUCHET-DEMORGE

MAY
AUDIT & CONSEIL
Société d'Avocats spécialisée au service des artisans boulangers-pâtissiers 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

▶ Partenaires

Banque Populaire : la sécurité des affaires

Partenaire historique du Syndicat, la Banque Populaire et ses trois banques (BRED, Val de France et Rives de Paris) travaillent en proximité avec le monde de la boulangerie et de nombreux adhérents sont clients chez eux.

Pour Laëtitia Droniou et Maxime Al Bitar de la BRED, la Banque Populaire et le Syndicat partagent *« les mêmes valeurs de proximité, d'engagement, les mêmes enjeux de transmission des entreprises, d'accompagnement des boulangers dans leurs projets, que ce soit dans leur financement, leurs solutions de leasing ou encore pour sécuriser leurs encaissements. »* À l'occasion de la Fête du Pain, le Président Thomasse et les trois Banque Populaire ont donc signé une nouvelle convention de partenariat. *« Celle-ci permet à la Banque Populaire d'être une banque privilégiée par le Syndicat »,* nous renseignent Olivier Simon et Laurent Levaillant de la Banque Populaire Val de France. *« Cela fait longtemps que nous travaillons ensemble et quand ils nous transmettent des dossiers, on sait qu'ils ont tendance à être plutôt fiables. »*

En effet, le Syndicat a l'habitude d'apporter son expertise au moment des analyses des dossiers de financement, notamment. La Banque Populaire échange régulièrement avec des boulangers qui ont une connaissance approfondie de tous les éléments qui déterminent la valeur d'un fonds de commerce. Certains font même partie de la SOCAMA (Société de Caution Mutuelle de la Banque Populaire Rives de Paris), dont les avis rendus sont indispensables, permettant de conseiller au mieux les clients de la banque. Celle-ci travaille également en collaboration avec des organismes de contrôle tel que SOVERIAL. *« Il s'agit de structures indépendantes qui vérifient l'état de l'équipement d'une affaire en cours d'acquisition »,* détaille Florence Pinon



de la Banque Populaire Rives de Paris. *« Ces diagnostics protègent acheteur comme vendeur de mauvaises surprises sur la vétusté de matériels qui viendraient à compromettre le bon fonctionnement d'une affaire ainsi que son plan de financement, puisque cela demanderait à réinvestir en urgence après la reprise du fonds. »*

C'est entouré de tels acteurs que la Banque Populaire, créée par et pour des artisans, reste la première banque des entreprises en France pour la quatorzième année consécutive.

Contact Banque Populaire - Rives de Paris

Mail : florence.pinon@rivesparis.banquepopulaire.fr
Tél : 01 73 07 56 76

Contact BRED

Mail : laetitia.droniou@bred.fr
Tél : 01 40 04 77 07

Contact Banque Populaire - Val de France

Mail : olivier.simon@bpvf.fr
Tél : 01 30 14 71 23

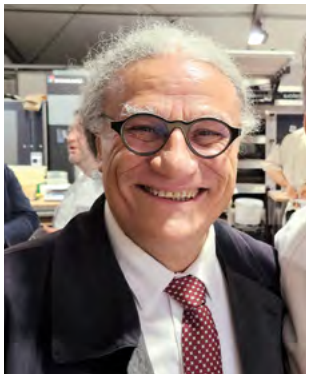
ARCHITECTES DE L'ARTISANAT, NOUS CONCEVONS DES ESPACES À LA HAUTEUR DE VOTRE SAVOIR-FAIRE.

MOSAÏC CRÉATEUR D'ESPACES



▶ Partenaires

La CMA et le Syndicat, une saga historique



3 questions à...

Francis Bussière, président de la CMA Île-de-France

Quels sont les liens qui unissent le Syndicat et la CMA IDF ?

Notre collaboration est fondée sur des valeurs et objectifs communs : promouvoir l'artisanat, accompagner les entreprises de la création à la transmission, et sensibiliser le public à la richesse des métiers artisanaux. Elle s'inscrit dans la durée et s'est consolidée à travers des initiatives et événements comme la Fête du Pain, mais aussi des actions liées à la formation.

Qu'appréciez-vous lors de la Fête du pain ?

L'ambiance chaleureuse, l'authenticité des échanges, la mise en valeur concrète du métier de boulanger... Cette fête est une vitrine de l'excellence artisanale et un témoignage de l'engagement quotidien des boulangers franciliens !

La CMA fête ses 100 ans cette année, qu'avez-vous prévu?

Nous souhaitons valoriser l'histoire, les savoir-faire mais aussi l'avenir de l'artisanat francilien. Nous mettrons les métiers à l'honneur, ainsi que des entreprises centenaires aussi, avec une attention particulière pour les filières emblématiques comme la boulangerie.

Quelques mots du Marché international de Rungis

« Le Marché de Rungis est heureux de soutenir cette année la Fête du Pain, reflet de l'excellence artisanale française. Plus qu'une fête, c'est une véritable vitrine de l'artisanat et de toute une filière engagée dans la qualité, la fraîcheur et le local, des valeurs profondément ancrées dans l'ADN de Rungis. Ces engagements se retrouvent également dans les missions de la Rungis Académie, un campus de formation innovant situé au cœur du Marché, entièrement dédié aux métiers de l'alimentation, dont celui de la boulangerie.

En tant que seul service public de l'alimentaire en France, le Marché de Rungis joue un rôle clé dans la souveraineté alimentaire nationale. Il soutient une alimentation saine et diversifiée à travers ses cinq grands secteurs : fruits et légumes, produits carnés, marée, fromages et produits laitiers, horticulture et décoration. Quatre de ces filières entretiennent un lien direct avec l'univers de la boulangerie et du snacking, renforçant ainsi leur complémentarité.



CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE HAUTE FIDÉLITÉ
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

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

eurogec
expertise comptable & conseil
Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes
Experts comptables des Boulangers-Pâtissiers 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

▶ Partenaires

Faciliter l'accès au crédit avec la SIAGI



3 questions à...

Armand Brejon,
Directeur régional Île-de-France

Pouvez-vous nous en dire plus sur les relations historiques entre la SIAGI, société de caution mutuelle, et le Syndicat ?

La boulangerie, première activité artisanale soutenue par la garantie de la SIAGI, représente 25 % de son activité en artisanat. En lien avec le Syndicat, la SIAGI suit de près l'évolution du métier, des profils (jeunes, reconvertis, cédants) et des besoins de financement, afin d'ajuster son évaluation du risque de crédit.

Pourquoi ce partenariat a-t-il été initié ?

Pour la SIAGI, il s'agit de renforcer ses liens avec les TPE artisanales bénéficiant de sa garantie et ainsi de sensibiliser les adhérents du Syndicat à l'intérêt de la garantie SIAGI, qui facilite l'accès au crédit et évite la caution personnelle souvent exigée par les banques. Un travail conjoint en amont entre la SIAGI et le Syndicat permet de mieux préparer les dossiers et d'augmenter les chances d'obtention de crédit, notamment pour les primo-accédants.

Quel est l'enjeu stratégique derrière ce partenariat ?

Dans un contexte économique tendu, la trésorerie des entreprises est fragilisée. Il est donc essentiel d'outiller les dirigeants pour les aider à piloter leur entreprise et à anticiper les difficultés. Être en lien avec les interlocuteurs qui sauront adapter les réponses à leur problématique de financement est également un élément clé de leur réussite.

ENGIE Entreprises & Collectivités : partenaire depuis deux ans pour simplifier l'accès à l'énergie

Le mot de...

Nicolas Renault, responsable commercial

« Tout est parti d'une volonté du Syndicat de mieux comprendre le monde de l'énergie. Cela nous a poussés, en tant que fournisseur, à nous remettre en question et à co-construire une offre innovante, technique et unique, adaptée aux besoins des adhérents.

Ce partenariat est le fruit d'une rencontre entre deux univers très différents, qui ont appris à se parler et à travailler ensemble. Le Syndicat a joué un rôle clé en simplifiant l'accès à l'énergie à ses adhérents en garantissant un prix sécurisé, une relation directe sans intermédiaire, et une vraie qualité de service.



Au-delà du contrat, c'est une relation de confiance qui s'est construite entre ENGIE et le Syndicat, avec une vision commune : apporter des solutions concrètes, humaines et durables.

Nous ne sommes pas qu'un énergéticien, nous sommes un partenaire de proximité avec un rôle de conseil et d'accompagnement. C'est pourquoi cela nous tient à cœur de participer à la vie du Syndicat, notamment à son plus grand événement annuel, la Fête du Pain.





Une baguette de tradition française d'exception

Le concours national de la meilleure baguette de tradition française a une fois de plus captivé l'attention des élus, des amateurs et professionnels de la boulangerie et des visiteurs de la Fête du Pain. Cet événement tant attendu, qui se déroule sur plusieurs jours, a mis en lumière la richesse du savoir-faire des artisans français, avec des participants démontrant un niveau de compétence remarquable.

La bonne humeur est palpable, mais la concentration des candidats l'est tout autant. Le concours national de la meilleure baguette de tradition française ne laisse pas de place aux hésitations… En effet, le règlement du concours impose des exigences strictes aux participants : *timing*, produits à utiliser et matériel inconnu étant les plus contraignants, sans oublier la météo changeante, avec des températures plus ou moins élevées et une hygrométrie fluctuante agrémentée de facétieux petits courants d'air. Qu'à cela ne tienne, à ce niveau de la compétition, les boulangers se distinguent par leur excellence.

Les deux premiers jours sont consacrés aux demi-finales, où chaque candidat doit produire 40 baguettes en six heures. Celles-ci sont jugées sur six critères précis : l'aspect, la croûte, l'alvéolage, l'arôme, le goût et la mâche. *« Ces critères rigoureux garantissent que seules les meilleures baguettes sont récompensées »*, avait rappelé Pascal Barillon. La finale n'a donc concerné que 6 élus, le troisième jour.

Un niveau de qualité remarquable

Les jurés, dont Gérard Loubet, président de la Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers du Gers, ont été impressionnés par la qualité des baguettes présentées. *« Chaque année, les baguettes sont vraiment exceptionnelles. Aujourd'hui, on arrive presque à 100 % de baguettes extraordinaires, ce qui est énorme »*, a-t-il déclaré entre deux sessions de candidats. La compétition a donc été particulièrement serrée, avec *« des participants démontrant une maîtrise technique et une créativité impressionnantes. Ils ont une régularité dans leur travail, ils savent où ils vont, ils sont bien organisés. On voit que ces boulangers ne viennent pas dans les concours sans avoir travaillé l'épreuve »*. Ce membre du jury, très investi dans la transmission, a tenu à mettre en évidence l'âge moyen des candidats : *« Cette année, je pense qu'on a une promotion très jeune »*.



Une adaptation à toute épreuve ?

Parmi les participants, Basile Fourmont, un jeune boulanger installé à Clamart (92), a tiré son épingle du jeu : il a été sélectionné pour la finale ! *« On s'entraîne beaucoup parce que sur le Parvis, ce ne sont pas les mêmes conditions qu'au sein de nos boulangeries. Et les produits que l'on nous propose ne sont pas forcément ceux qu'on utilise chez nous. Par exemple, on ne sait pas avec quelle farine on va travailler »*, a-t-il expliqué. Plus tard, plus détendu et encore plus souriant, ses baguettes au four, il ajoutera : *« Quel que soit le résultat, c'est enrichissant notamment pour ce qu'on partage avec les concurrents »*.

Lauréat en 2024, Nicolas Ledoux, boulanger de la région Bourgogne-Franche-Comté, a rappelé l'intérêt d'être bien classé : *« Après mon prix, davantage de personnes sont venues à la boulangerie, les ventes ont évolué et j'ai reçu beaucoup de demandes pour être jury dans les concours régionaux »*.

Les défis du concours sont dans toutes les têtes : *« On ne connaît en effet pas le matériel, on n'est pas chez nous et le stress joue énormément. On le montre peu autour de nous : il faut se mettre dans sa bulle, faire ce qu'on sait faire de mieux, et être attentif aux fermentations, c'est très important »*, a-t-il précisé, la pression en moins, étant juré cette année.



Candidats ou jurés, que des passionnés

Sur cette 29e édition de la Fête du Pain, les uns et les autres n'ont eu de cesse de rappeler l'esprit bon enfant, de camaraderie, d'entraide, y compris lors des compétitions. Chef boulanger et enseignant à l'Institut Le Cordon Bleu, Olivier Boudot l'a bien expliqué en parlant de *« passion pour le métier. C'est l'esprit boulanger, l'esprit de famille. Et cela fait vraiment partie des valeurs que j'enseigne à mes étudiants »*. Comme la plupart des jurés, il a évoqué *« la difficulté de différencier les candidats. Bien sûr, il y a leur façon de travailler, leur organisation, l'hygiène et le cahier des charges à respecter : longueur, poids de la baguette…»*. Des critères qui ne changent pas d'une année à l'autre.

Sur le podium, deux boulangers franciliens…

« En ma qualité de Président des boulangers d'Île-de-France, c'est une très grande joie de voir ces 2 professionnels sur le podium. D'autant que cela n'était jamais arrivé. », a déclaré Franck Thomasse lors de la remise des prix.

> *« Le concours n'est pas une compétition avec les autres. C'est plutôt une compétition avec soi-même, et cela permet justement de se dépasser.*
>
> **Olivier Boudot, membre du jury.**



Au terme de 3 jours de compétition, c'est un francilien qui décroche le titre suprême : Zouhair Byadi (Grande Couronne – Île-de-France), qui s'était déjà distingué en 2021. Sur la 3e marche, on a pu féliciter Benjamin Dury (Nouvelle-Aquitaine), qui était deuxième en 2024. Et Basile Fourmont (Grand Paris – Ile-de-France), ému aux larmes, monte sur la 2e marche du podium, pour la plus grande joie de sa femme, Cynthia Blot et de son équipe : *« C'est beaucoup de travail et de passion au sein de notre boulangerie, que nous avons reprise en gérance. C'est aussi une grande fierté après un an et demi de défis et de détermination »*. Cette belle réussite ouvre la voie d'une année prometteuse, Basile ayant également remporté le prix du meilleur croissant du Grand Paris au beurre de Charentes-Poitou AOP. Une immense fierté pour l'équipe du Syndicat !

CLASSEMENT NATIONAL

1	**Zouhair BYADI**	MEULAN – RÉGION ÎLE DE FRANCE
2	**Basile FOURMONT**	CLAMART – RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
3	**Benjamin DURY**	AYTRÉ – RÉGION NOUVELLE AQUITAINE

FINALISTES

Maxime DAVESNE	MONT-SAINT-AIGNAN - RÉGION NORMANDIE
Alexandre DOUSSIN	CANTENAY EPINARD – RÉGION PAYS DE LA LOIRE
Ronan DURO	PAREMPUYRE – RÉGION NOUVELLE AQUITAINE

▶ Partenaires

Une histoire de goût

Alexandre Loumain, MOF boulangerie en 2023, a œuvré au sein de restaurants étoilés ainsi qu'à l'international. Pour lui, les qualités gustatives et nutritionnelles des produits sont une exigence permanente.

Depuis 2 ans, Alexandre Loumain collabore avec la Coopérative de Sel de l'Île de Noirmoutier. Cet expert de l'excellence a été séduit par *« leurs sels, 100 % naturels, non dénaturés et qui conservent tous leurs oligo-éléments naturels, apportant une vraie différence en termes de goût, avec des côtés beaucoup plus ronds, beaucoup plus agréables en bouche »*. Ces sels, non nettoyés industriellement, offrent en effet un avantage nutritionnel non négligeable pour le pain.



Une alliance pour défendre la qualité

Partenaire de la Fête du Pain, la coopérative a fourni *« tout le sel nécessaire à la confection de tous les produits réalisés pendant ces 11 jours »*, précisent Améline Burgaux, responsable export, et Guillaume Bertois, responsable commercial.

Les sels de Noirmoutier

Ils sont récoltés à la main selon des méthodes ancestrales, préservant ainsi leur authenticité et leur qualité. La coopérative propose plusieurs gammes de sel, dont le gros sel, le sel fin et la fleur de sel, répondant aux besoins variés des artisans boulangers.





Médicis, un partenaire historique au service des boulangers



3 questions à...

Christian Martin, Président

Quels sont les liens entre Médicis et le Syndicat ?

Médicis est une mutuelle de retraite complémentaire gérée par et pour les indépendants. Depuis des années, nous collaborons avec les organisations professionnelles pour offrir des services concrets : expertise retraite, accompagnement, conseils. C'est donc naturellement que nous sommes partenaires des Boulangers du Grand Paris.

Quels services proposez-vous aux artisans boulangers ?

La retraite est un enjeu clé. Nous proposons des solutions simples et adaptées, comme le Plan d'Épargne Retraite individuel, pour accompagner les boulangers tout au long de leur parcours.

Un mot de la fin ?

La retraite est au cœur des préoccupations. Être partenaire de la Fête du Pain, c'est réaffirmer notre engagement auprès des boulangers, dans une relation de confiance, au service de leur avenir.

▶ Visites scolaires

Les enfants aussi mettent la main à la pâte !

Tous les matins, le chapiteau de la Fête du Pain a accueilli plusieurs classes de scolaires de la région parisienne, venues découvrir le noble art du façonnage !

Ce jour-là, des élèves en grande section de l'école maternelle Glacière, de CE2 de l'école de l'avenue d'Ivry, ainsi que des 6e du collège Jean-Jaurès de Villepinte (93) ont eu la chance d'être encadrés par Arnaud Savina, professeur de boulangerie à Ferrandi-Paris, et ses élèves, afin de façonner quelques petits pains tressés. Un atelier très apprécié par ces petits boulangers en herbe, qui ne manquent pas de partager leurs connaissances sur le pain : *« On dirait des bretzels »*, lance un CE2 à son voisin, qui lui répond aussitôt : *« Non, cela ressemble plutôt à de la brioche »*. Il est difficile de contenir son sourire lorsque le professeur Savina demande aux grandes sections les ingrédients nécessaires à la pâte à pain…



Petit éventail de réponses : du lait, des œufs, du sucre, et même de la salade ! *« Ce n'est pas la première année que nous participons avec nos élèves à la Fête du Pain. C'est toujours un super moment pour les enfants »*, s'enthousiasme Katia Champaigne, enseignante à l'école maternelle Glacière. *« C'est difficile d'aller avec une classe dans une boulangerie. Ici, ils peuvent rencontrer des professionnels, voir comment le pain qu'ils mangent quotidiennement se fabrique et façonner des petits pains. Les enfants sont gourmands, ils apprécient cuisiner, faire des gâteaux pour les anniversaires en classe, manipuler la pâte. Nous sommes certains de leur faire plaisir en venant ici. »* À voir le sourire des encadrants accueillant les enfants, le plaisir est semble-t-il partagé.



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.orias.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.
BRED Banque Populaire - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident. TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.
Banque Populaire Val de France - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le-Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvf.banquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.





Un pont culturel entre la France & la Chine

La Fête du Pain célèbre l'art de la boulangerie et rassemble des artisans de tous horizons. Cette année, la participation de la Chine a marqué les esprits et a révélé les différences et les similitudes entre les traditions boulangères française et chinoise. Stéphane Pucel, responsable Marketing & Communication de Lesaffre Panification France, et Li Wang, boulangère chinoise depuis quelques mois en France, partagent leurs points de vue. Interview croisée.

Pour quelle raison inviter la Chine à la Fête du Pain ?

Stéphane Pucel : Inviter la Chine est très important pour le groupe Lesaffre et pour Lesaffre France, mais aussi pour Lesaffre Chine. C'est une opportunité d'apporter une grande visibilité au pain français en Chine et de montrer le savoir-faire de Lesaffre.

Quels défis ont dû être relevés pour participer à cet événement ?

Li Wang : C'est un peu compliqué car ici, en France, le steamer (four à vapeur) est un équipement qui n'est pas utilisé alors qu'il est indispensable pour la cuisson de nos pains. La farine chinoise est aussi très différente de celles utilisées en France. Nous avons donc effectué trois jours d'essais pour nous adapter à la farine française et réaliser nos produits.

Stéphane, comment avez-vous convaincu une équipe chinoise de venir ?

Grâce à des vidéos et photos de… la dernière Fête du Pain ! Les boulangers chinois ont été très intéressés. Pour nos amis chinois, c'est une question de visibilité et d'honneur de participer et une joie pour nous tous.

Quelles sont les différences culturelles en termes de pain ?

Li Wang : En Chine, nous mangeons souvent des *mantou,* des pains sans garniture, et des *baozi,* pains garnis. Ces pains sont consommés quotidiennement, et sont chez nous emblématiques comme l'est la baguette de tradition en France. Le *mantou* accompagne les plats, tandis que le *baozi* peut être sucré et consommé comme un snacking. Sans compter les traditionnels *baos.*

Li, qu'aimez-vous dans la culture boulangère française ?

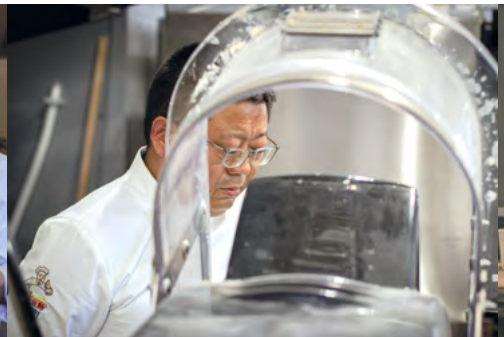
J'aime la baguette et les viennoiseries. La croûte croustillante et le goût légèrement acide sont nouveaux pour moi mais je les apprécie vraiment. En Chine, nous utilisons souvent des levains traditionnels, mais ici, c'est différent et tout autant intéressant.

Quels sont les retours du public sur les produits chinois ?

Stéphane Pucel : Les visiteurs sont très curieux et posent beaucoup de questions. Ils sont intrigués par la texture et le goût des produits chinois, très différents des baguettes croustillantes, mais ils apprécient ces découvertes.









Que signifie la présence de Lesaffre sur la Fête du Pain ?

Stéphane Pucel : Lesaffre défend depuis toujours certaines valeurs : nous sommes donc très attachés à la notion de proximité et à l'humilité. Ainsi, le partenariat avec le Syndicat des boulangers du Grand Paris, et notamment sur la Fête du Pain, nous permet de rester proches de nos clients et de suivre leur évolution.

Que retenez-vous de cette Fête du Pain ?

Li Wang : C'est un honneur de participer à un tel événement, sur un lieu unique. Nous sommes très fiers de présenter nos produits et de faire connaître notre culture en termes de pains. C'est une belle opportunité de rencontre et d'échange.



L'info en +

Le steamer, four à vapeur utilisé lors de la Fête du Pain, a été spécialement importé de Chine. Ce type de four est plutôt rare en France. Il permet une cuisson à haute humidité, essentielle pour la texture des pains chinois.

Les pains chinois

Mantou : Pain sans garniture, qui est servi avec les plats lors des repas. Il est consommé quotidiennement en Chine, notamment au petit-déjeuner et au dîner.

Baozi : Constitué de farine de blé, farine de riz, sucre et pâte de haricots rouges, le baozi est un pain garni souvent consommé comme un snack.

Bao : petit pain moelleux à la texture douce et aérienne, qui peut être garni.





BAKER STAFF

Votre partenaire de recrutement spécialisé dans le secteur de la boulangerie



Accédez à du renfort de qualité sous 24h !

Des prestations d'une semaine à 3 mois renouvelables

1 journée de renfort offerte

bakerstaff.com

Bon valable uniquement pour les nouveaux clients sur une prestation de minimum 1 semaine.

Contactez- nous au 07 45 88 92 85

Baker Staff, la 1ère plateforme de mise en relation entre Freelances et boulangeries.

BAKER STAFF

bakerstaff bakerstaff_fr

Partenaires
La protection experte



Le mot de...

Vincent Loizeil, directeur général de la MAPA et de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie

« Nous soutenons, par notre nature même, la profession de la boulangerie-pâtisserie ; cela va donc de soi pour nous d'être partenaire de la Fête du Pain. La MAPA ne pourrait pas exister sans les boulangers, et sans la MAPA, les boulangers seraient davantage en difficulté face à leurs besoins de protection. Nous avons en effet pour mission de protéger les boulangers, en étant à leur écoute et grâce à notre expertise auprès des artisans. J'en profite pour rappeler que la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie a été créée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Les bénéfices que nous faisons sont conservés dans nos comptes, afin d'offrir les meilleures garanties à moindre prix aux boulangers. C'est le cas notamment pour l'assistance protection juridique souscrite par le Syndicat des boulangers du Grand Paris : lorsqu'il y a un besoin immédiat de trésorerie en cas de litige ou de sinistre chez un boulanger, nous avons un inspecteur-régleur qui se déplace au plus vite et qui peut délivrer immédiatement des fonds au boulanger sinistré. Le Syndicat participe à la protection du métier en ayant à disposition des outils comme la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie et la MAPA.



Répondre aux besoins évolutifs des boulangers

3 questions à...

Eric Vasseur, Directeur des accords de branches d'AG2R LA MONDIALE



Qu'est-ce qui caractérise le partenariat entre AG2R LA MONDIALE et le Syndicat des boulangers du Grand Paris ?

En 3 mots, c'est un partenariat historique, solidaire et engagé ! Il se distingue par sa longévité – plus de 30 ans – et sa vitalité. Il est marqué par une gouvernance commune et l'implication des boulangers dans les instances décisionnelles d'AG2R LA MONDIALE. Les artisans font partie de notre ADN.

Ce partenariat est primordial car il permet de comprendre et de répondre aux besoins évolutifs des boulangers et ainsi leur proposer des solutions adaptées et innovantes en protection sociale, tout en promouvant l'image de la boulangerie artisanale.

Comment ce partenariat évolue-t-il ?

La collaboration s'est enrichie et est maintenant encore plus étroite et plus diversifiée. Le Groupe accompagne les boulangers dans leurs défis quotidiens, notamment en matière d'actions de prévention, comme avec la nouvelle application prévention santé « BOUlanGEZ » pour les salariés de la branche.

Qu'avez-vous pensé de votre première Fête du Pain ?

Ça a été une expérience marquante. J'ai été impressionné par la prestance et la fierté des artisans boulangers. Le lieu était incroyable, et l'ambiance à la fois festive et sérieuse. Ce rassemblement a permis de mettre en valeur le savoir-faire français, offrant une superbe occasion de célébrer la profession.

Le saviez-vous ?

- AG2R LA MONDIALE couvre plus de 30 000 boulangeries artisanales, représentant environ 100 000 salariés.
- 90 % de la population salariée des boulangers est couverte par au moins une solution du Groupe AG2R LA MONDIALE.

▶ Partenaire

Bongard : mission perfection !

Tony Doré a marqué les esprits en tant que chef boulanger du village olympique de Paris 2024. Ses pains au cacao ont séduit les athlètes et fait le tour du monde. Il participait cette année à la Fête du Pain, un temps fort qu'il connaît bien, ayant été lauréat du concours national de la meilleure baguette de tradition française en 2015.

« Vous pouvez avoir une très belle pâte, une baguette superbe… si votre four est mal réglé, on ne va pas pousser au maximum toute la qualité du produit et vous n'obtiendrez pas quelque chose de satisfaisant. Un four, c'est l'étape essentielle de la panification », explique Tony Doré. Mis à disposition gracieusement par PaniFour sur la Fête du pain, le four Bongard permet un réglage ultraprécis de la cuisson, un aspect crucial pour Tony, qui apprécie particulièrement *« ce matériel très fiable ».*

« On fait du bon travail parce qu'on a du bon matériel, de la bonne farine et de la bonne levure », insiste-t-il. Il travaille avec la levure Lesaffre 1895, *« sa préférée »* et les Moulins



Viron pour *« développer de nouveaux produits »*. Passionné par son métier, il est ravi de voir que *« le boulanger a la cote, aussi bien chez les consommateurs français que chez les touristes »,* venus très nombreux cette année.

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

G&A Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI
AVOCATS
Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37
contact@grisoni-associes.com
38 rue Beaujon • 75008 PARIS
Métro / RER : Charles-de-Gaulle-Etoile

Valérie HADJAJE
AVOCAT EN DROIT DES AFFAIRES
Avocat au Barreau de Paris
Cabinet WELAW
4 rue de Logelbach
75017 Paris
01 85 08 02 70
valerie.hadjaje@ hadjaje-avocat.com

Droit du travail
Droit de la sécurité sociale
Droit pénal du travail
Avocats des boulangers pâtissiers depuis 2018
Carine KALFON
Avocat associé
carine.kalfon@klpavocats.fr
Delphine PICQUE
Avocat associé
delphine.picque@klpavocats.fr
KLP PARTNERS
01.45.00.53.39
67/69 avenue Victor Hugo
75116 PARIS
155 bd de la Reine
78000 VERSAILLES

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

MOULINS Dumée
Farines panifiables, mixes, améliorants de panification de haute qualité.
4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON
www.moulins-dumee.com



Les vedettes de la Fête du Pain

Retraités, actifs ou apprentis, en boutique, au laboratoire ou au fournil, les bénévoles sont indispensables à la réussite de la Fête du Pain : ils en sont à la fois les piliers et les vedettes. Chaque année, ils répondent présents en nombre, heureux de partager un moment avec leurs confrères et le public, et d'œuvrer pour toute la profession avec passion.



Damien et Christelle

Damien Dedun

« Je crois que le plus important lors de la Fête du Pain c'est le partage, on rencontre de nouveaux professionnels et on revoit des collègues, des confrères avec qui l'on vit pendant deux semaines dans le même fournil, en faisant les mêmes choses, le tout dans un cadre incroyable. Tous les ans c'est le même plaisir, on augmente les volumes d'année en année, et c'est super de se défoncer pour avoir de plus en plus de public qui nous encourage et encense nos produits. Pour la première fois, les Meilleurs Ouvriers de France nous donnent un coup de main. Je me suis retrouvé à manager cinq MOF, c'est la première fois que ça m'arrive (rires). *C'était incroyable ! Sans hésiter, je ferais ça tous les jours. Si on me dit 'ton travail, c'est la Fête du Pain', je signe tout de suite ! »*

Florian Lebot et Maria Fella (Maison Landemaine)

« Nous apprécions énormément d'être ici, sur cette belle Fête du Pain. Nous n'avons pas l'habitude de travailler en plein jour, en extérieur et ce, devant du public, ce qui est très agréable et très valorisant pour notre profession. Cela change de nos fournils quotidiens. Nous pouvons échanger avec les confrères, on parle produits, techniques, on se file des coups de main… on passe vraiment un bon moment. »



Maria, Florian et Roland



Yasmine Menacer

« C'est la rencontre des passionnés, des amoureux du métier. Entre l'énergie de chacun et la bonne ambiance quotidienne, on ne voit pas le temps passer. C'est du travail, mais que l'on prend comme un loisir. On voit que cela suscite de l'intérêt chez les visiteurs et tous les touristes qui nous regardent faire, prennent des photos, font des lives sur les réseaux sociaux, vont en parler chez eux et ça fera un effet boule de neige sur la profession. Et puis, d'un point de vue personnel, on fait des rencontres, on apprend des histoires. J'ai appris qu'hier je faisais des baguettes avec un boulanger qui avait œuvré au fameux Décret Pain de 1993, c'était fabuleux de se retrouver avec ce monsieur qui a révolutionné notre métier. Il y a un vrai travail d'équipe, qui englobe les actifs, les retraités, les apprentis et bien sûr les vendeuses qui viennent nous mettre un coup de pied aux fesses quand on ne produit pas assez vite (rire). *Il y a tous les âges, toutes les origines, tous les milieux, une seule chose nous réunit : le métier. »*



Luis Goncalves

« J'ai 18 ans et je suis en deuxième année de brevet professionnel boulangerie. C'est ma deuxième participation à la Fête du Pain, j'étais déjà venu l'année dernière et ça me plaît de revenir cette année. Il y a une très bonne ambiance sous le chapiteau, nous sommes tous bénévoles, on s'aide les uns les autres, on rigole ensemble entre boulangers de générations différentes. Je crois que l'on donne une bonne image de la boulangerie-pâtisserie française devant les touristes du monde entier. »

Paul Desmarest

« Je suis en deuxième année de BP à la faculté des métiers d'Évry, et c'est ma première année sur la Fête du Pain. Je suis un peu stressé car je n'ai pas l'habitude d'être regardé, pris en photo par tant de monde. Mais j'ai été super bien accueilli par les bénévoles, on m'a mis sur le tourage, nous sommes plusieurs à travailler ensemble, il y a vraiment une excellente ambiance. »



Une édition 2025 impressionnante, une fête mémorable

Merci !

La 29e édition de la Fête du Pain a une fois de plus démontré son statut d'événement incontournable, attirant un public toujours très nombreux et international.

Cette année encore, la Fête du Pain a su attirer un public nombreux et venu du monde entier grâce notamment à la réouverture de la Cathédrale Notre-Dame. En effet, l'affluence a été particulièrement remarquable : chaque jour, ce sont près de 20 000 personnes qui ont franchi les portes du chapiteau installé sur le Parvis Notre-Dame. Cela a permis de faire rayonner les métiers de la boulangerie artisanale bien au-delà des frontières.

Pendant ces 11 jours de célébration, une ambiance chaleureuse et conviviale a régné. Nous l'avons partagée avec enthousiasme : visiteurs, bénévoles, équipes du Syndicat, établissements scolaires et partenaires... tous ont contribué à faire de cette édition un véritable succès.

Notre plus belle récompense ? Les milliers de sourires que les artisans boulangers ont su faire naître sur les visages des visiteurs, toujours aussi gourmands !

Entre **70 & 80** bénévoles par jour

Des milliers de croissants et de pains au chocolat vendus

Et surtout, des dizaines de milliers de sourires du public

20 000 personnes sont passées par le chapiteau chaque jour

Des dégustations de produits toutes les heures

RH

Préparer le remplacement d'un salarié encore en poste ne vaut pas licenciement

Dans un arrêt du 26 mars 2025, la Cour de cassation précise qu'un employeur ne peut être accusé de licenciement verbal ou « de fait »* que s'il manifeste clairement sa volonté de rompre le contrat de travail avant l'envoi de la lettre de licenciement, soit directement auprès du salarié, soit publiquement (attention donc à la publication des offres d'emploi).

La Cour considère que ce ne peut être le cas lorsqu'une entreprise prépare un recrutement en vue de remplacer un salarié.

Dans cette affaire, un directeur finalement licencié pour faute grave prétendait qu'il aurait fait l'objet d'un licenciement « de fait » avant que ne soit engagée la procédure de licenciement puisqu'il avait découvert des courriels internes relatifs à la préparation de son remplacement.

La Cour d'appel lui avait donné raison, estimant que la demande du président de la société adressée à la DRH pour qu'elle établisse une promesse d'embauche traduisait une décision irrévocable de rupture.

La plus Haute juridiction casse cette décision, considérant que des échanges internes entre dirigeants ne suffisent pas à établir un licenciement s'ils ne sont ni rendus publics ni portés à la connaissance du salarié. L'employeur conservait la possibilité de revenir sur le projet de licenciement, tant qu'il n'avait pas été formalisé ou communiqué. Il *« conservait la faculté de ne pas mettre en œuvre la procédure de licenciement »* et *« n'avait pas manifesté de manière irrévocable la volonté de mettre fin au contrat de travail »*.

*licenciement « irrégulier » puisqu'il y a une procédure à respecter avec des formes et délais.

Cass. soc. 26 mars 2025, n°23-23.625

RH

Baisse des indemnités journalières de l'Assurance Maladie : pas de répercussion pour les boulangeries

Le plafond de revenus d'activité pris en compte dans le calcul des indemnités journalières versée par la Sécurité Sociale est passé de 1,8 à 1,4 fois le montant du SMIC pour les arrêts maladie débutant à compter du 1er avril 2025, dans un bjectif de réduction des dépenses publiques.

Cette baisse a mécaniquement engendré une augmentation des indemnités complémentaires versées par les employeurs afin de garantir un « maintien » de salaire à un niveau qui est généralement de 90 % (la part versée par la CPAM est de 50 % dans la limite de ce nouveau plafond, le reste étant à la charge des entreprises).

Pour les salariés – en boulangerie – affiliés à AG2R LA MONDIALE, les employeurs n'ont pas à subir cette répercussion : *« AG2R LA MONDIALE prendra en charge la différence entre 90 % du salaire brut et les IJSS »*. (Dans la profession, il est prévu que les salariés perçoivent une indemnisation globale de 90 % du salaire brut « sous déduction » des IJSS).

À savoir

AG2R LA MONDIALE est en train de procéder à une étude d'impact pour déterminer si l'augmentation des cotisations payées par les entreprises sera nécessaire (équilibre du régime piloté par les partenaires sociaux). Nous vous tiendrons informés.

EXPERTISE BP
Une équipe d'experts-comptables dédiée aux artisans boulangers-pâtissiers.
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

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtissiers
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

NOUS SOMMES FIERS DE NOS CLIENTS RÉCOMPENSÉS LORS DES CONCOURS !

Et parmi eux, sur la première marche des podiums :

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU GRAND PARIS 2025
Lionel BONNAMY
Boulangerie-pâtisserie La fabrique aux gourmandises à Paris

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE LA GRANDE COURONNE 2025
Frédéric GAUTHIER
Boulangerie-pâtisserie Maison Gauthier à Beauchamp

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025
Catégorie employeurs - Sylvain LE MAUX
Boulangerie-pâtisserie Aux trois petits choux à L'Isle Adam

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025
Catégorie salariés - Lofti AIT HAMOUDA
Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'OISE 2025
Désiré KELLENS
Boulangerie-pâtisserie Le Fournil de Saint-Sauveur à Saint-Sauveur

GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS 2025
Mathieu LEVEQUE
Boulangerie-pâtisserie La Parisienne à Paris

LES MOULINS FAMILIAUX

Grands Moulins de Paris

CAMPAGRAIN

UN PAIN QUI A DU GRAIN





POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

UN PROJET ? UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750 Service gratuit + prix appel

Grands Moulins de Paris S.A. au capital de 37 232 832€. Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE - 351 466 495 RCS CRETEIL - Crédit photos : Loïc Nicoloso - V1 mai 2025