UBF
La Boulangerie Française
DEPUIS 1908
N° 503

SEPTEMBRE 2025

Assemblée Générale

nouvelle formule, nouvelles perspectives

Gestion des biodéchets

Protégez-vous des cybermalveillances

LES 16 ET 17 NOVEMBRE 2025

LE CARROUSEL DE LA BOULANGERIE

MUSÉE DES ARTS FORAINS
10 rue Lheureux, 75012 PARIS

+ PLUS D'INFOS & INSCRIPTIONS

LE RENDEZ-VOUS DES ARTISANS BOULANGERS

Grands Moulins de Paris
Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie Depuis 1929 PARIS
LOSTE TRADI-FRANCE Maison de confiance depuis 1866
JDC S.A.
FORUM DESIGN
puratos Food Innovation for Good
TOUT BEURRE
CAFÉS RICHARD MAISON RICHARD 1892
paneoPRO Matériel de Boulangerie Pâtisserie
scaritech INTERNATIONAL
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie
veliche GOURMET BELGIAN CHOCOLATE
LEMAN DECORATIONS
FOURNIL RH
first PACK

Visuel non contractuel - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 07/2025

AGENDA

▶ MARDI 23 SEPTEMBRE
Concours de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne
Remise des prix le 14 octobre à 19h

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

▶ DU 9 AU 11 OCTOBRE
Les Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie en Île-de-France
Place de la Bastille – Paris

▶ JEUDI 16 OCTOBRE
Concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine (MAB 92)
Remise des prix le 5 novembre à 19h

▶ DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE
Salon du Chocolat
Porte de Versailles - Paris

▶ MARDI 4 NOVEMBRE
Concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France
Remise des prix le 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 5 décembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

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

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, Boullier, Eury, Gosselin, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle, Matthieu Aussudre, France Delory • Crédits photos : ©Simon Detraz, ©iStock, ©La Boulangerie Française, ©Matthieu Aussudre, ©Emulsion traiteur, ©Alchimistes • 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€.

SOMMAIRE

Actualités

Les meuniers français vers un futur bas carbone 4
Participez à Octobre Rose 5

À la une

Assemblée Générale : nouvelle formule, nouvelles parspectives 6

Métier

Tout savoir sur le tri des biodéchets 10
Une recette de bûche exclusive pour vos fêtes de fin d'année 15

Concours

Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France 16
Paris ou Grand Paris, mettez en avant votre savoir-faire à travers des concours 18
Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine ... 20
Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne 22

Entreprise

Comment se protéger des cybermalveillances ? 24
Banque de France : un partenaire pour les boulangers 28
Certification des logiciels de caisse 28
Congés des apprentis 30
Facturation électronique 31
Contrôle hygiène : déclaration d'activité 32

Gérances & Cessions

Cessions 33

@boulangersparis
@boulangers-du-grandparis
@boulangersdugrandparis

Les meuniers français vers **un futur bas carbone**

À l'heure où les enjeux climatiques se font de plus en plus pressants, les acteurs de la meunerie française entendent jouer un rôle moteur dans la transition vers une agriculture et une alimentation durables.

Réunis lors de leur convention annuelle à Paris en juin dernier, sous le thème ambitieux « Les entreprises de la meunerie vers un futur bas carbone », les meuniers, représentés par l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), ont affirmé leur volonté de réduire de 15 % leurs émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre (GES) d'ici 2030 — hors matières premières.

Une farine parmi les plus vertueuses d'Europe

La farine française se distingue déjà par une empreinte carbone particulièrement faible en comparaison européenne : 49g eq CO_2 pour 100 g de farine. Ce bon résultat s'explique par l'usage d'une électricité majoritairement décarbonée dans les moulins, un processus industriel rigoureux, et un approvisionnement intégral en blé français. Mais les meuniers ne comptent pas s'arrêter là : optimisation énergétique, amélioration des procédés, réduction des transports, autant de leviers identifiés pour atteindre l'objectif de –15 % d'émissions à l'horizon 2030.

> *Cette démarche vise à concilier performance environnementale, attractivité économique et plaisir alimentaire pour construire l'alimentation de demain.*
>
> Jean-François Loiseau, Président de l'ANMF

Le blé au cœur de la décarbonation

L'enjeu majeur de cette transition réside en amont de la filière : 89 % de l'empreinte carbone d'un kilo de farine provient du blé tendre, notamment à cause de la fertilisation azotée. Cette dernière, indispensable au rendement et à la qualité des protéines du blé, constitue pourtant une source importante d'émissions. C'est pourquoi la décarbonation commence dès le champ, avec une collaboration étroite entre meuniers, semenciers, entreprises de fertilisation, agriculteurs et organismes stockeurs.

Adapter l'aval de la filière

Les efforts de décarbonation appellent à une réelle adaptation des pratiques : utilisation de farines moins protéinées, évolution des recettes boulangères, incorporation de légumineuses dans les formulations… Ces ajustements permettent non seulement de réduire l'empreinte carbone, mais aussi de répondre à des objectifs nutritionnels et environnementaux.

Une démarche collective et cohérente

L'ANMF s'implique activement dans la stratégie bas carbone 2030 des grandes cultures, en partenariat avec Intercéréales, les boulangers et l'ensemble de la filière. Ce plan vise à répondre aux exigences de la Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC) qui cible, pour la même échéance, une baisse de 28 %. Jean-François Loiseau souligne que cette transition ne pourra aboutir qu'avec l'engagement de tous les acteurs, de la production à la consommation, et une juste rémunération des efforts fournis.

Défis et opportunités pour la filière

La transition vers une meunerie bas carbone représente un défi ambitieux, mais aussi une réelle opportunité de bâtir une filière durable, innovante et compétitive. En alliant décarbonation, qualité nutritionnelle et innovation, les meuniers entendent proposer des produits à la fois sains, responsables et savoureux.

Participez à Octobre Rose !

Octobre Rose est une campagne annuelle de communication destinée à sensibiliser les femmes et les hommes au dépistage du cancer du sein, à tout âge, et à récolter des fonds pour la recherche. Le symbole de cet événement est le ruban rose.

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris vous propose, comme en 2024, de réaliser une action dans votre boulangerie dans le cadre d'un partenariat avec la Ligue contre le cancer.

Au choix : la vente d'un produit durant une journée, une semaine ou un mois, réservé à la Ligue de votre département. A vous de choisir le produit concerné.

Les outils de communication possibles, fournis gratuitement[1] sont :

- Un autocollant vitrine
- 5 rubans OU 5 pin's OU 5 ballons
- Une affiche.

Comment reverser les fonds collectés ?

Après votre clôture d'octobre, vous devrez envoyer un mail au contact de la Ligue de votre département avec les coordonnées de votre boulangerie et le montant collecté. Le versement des dons pourra s'effectuer par chèque ou par virement bancaire sur le compte de l'Association. Elle vous fournira également une attestation fiscale (Pour rappel, 60 % de votre don est déductible.)

Pour participer, rien de plus simple !

Envoyez-nous vos coordonnées sur : contact@boulangerie75.org AVANT LE 20 SEPTEMBRE et on s'occupe de vous fournir les outils de communication choisis !

[1] dans la limite des stocks disponibles.

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

Elise pour Paris :
01 81 69 26 91 ou Elise.Amouriq@ligue-cancer.net

François pour les Hauts-de-Seine :
CD92@ligue-cancer.net

Karine et Aline pour la Seine-Saint-Denis :
CD93@ligue-cancer.net

Christine pour le Val-de-Marne :
christine.jugeau@ligue-cancer.net

Assemblée Générale : **nouvelle formule, nouvelles perspectives**

Cette année, l'Assemblée Générale du Syndicat s'est tenue, pour la première fois depuis longtemps, hors du siège historique du Quai d'Anjou, dans le prestigieux auditorium de l'Hôtel de Ville de Paris. À l'initiative du Président Franck Thomasse, cet événement marque un tournant symbolique dans la vie de notre organisation, mêlant solennité institutionnelle et convivialité. Cette édition exceptionnelle a mis en valeur l'importance du dialogue, du bilan partagé et des enjeux à venir pour la profession, dans un cadre propice à la réflexion et à l'engagement collectif.

Un rendez-vous syndical au goût de renouveau

L'Assemblée Générale du 16 juin 2025 restera gravée dans les mémoires. Pour la première fois de son histoire, le Syndicat a choisi d'offrir à ses adhérents bien plus qu'un simple rendez-vous statutaire : une véritable expérience collective. Ainsi, cette Assemblée Générale a été pensée pour répondre aux attentes du terrain, créer un moment de proximité, de partage, et renforcer le lien entre le Syndicat et ses adhérents. Conviviale, ambitieuse et résolument moderne, cette édition inédite reflète une volonté claire : repenser le format, écouter, valoriser et rassembler. Une Assemblée Générale nouvelle génération, à l'image d'un Syndicat en mouvement, plus proche que jamais de celles et ceux qu'il représente.

Après le mot de bienvenue prononcé par Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris en charge de toutes les questions relatives au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales, aux métiers d'art et à la mode, Vincent Grégoire et Candice Alvarez, du cabinet NellyRodi, ont lancé la soirée. Ces deux spécialistes du conseil en stratégie de marque ont animé une intervention exclusive sur les tendances lifestyle et culinaires de demain en boulangerie-pâtisserie-snacking. À travers une lecture brillante du monde actuel, les adhérents ont pu prendre de la hauteur, comprendre les mouvements profonds qui agitent la consommation, les valeurs émergentes, les nouvelles esthétiques et les attentes des différentes générations en termes d'alimentation notamment. Entre inspirations, questionnements identitaires, mutations sociétales et nouveaux récits de consommation, les clés pour anticiper, s'adapter — voire prendre de l'avance — ont été livrées à ceux qui avaient fait le déplacement. Loin d'un exposé académique, ce fut une conférence vivante, stimulante et déroutante…

Cette dernière a d'ailleurs servi de fil rouge tout au long de la soirée. Les idées partagées ont pris une forme concrète et gourmande grâce à un cocktail imaginé en étroite collaboration avec le chef Younès Amine d'Émulsion Traiteur. Inspiré directement des grandes tendances évoquées, il a conçu un cocktail à la fois innovant, original et parfaitement adapté à l'univers de la boulangerie-pâtisserie-snacking : bar à sauces revisitées pour remplacer le beurre ou la mayonnaise dans les sandwiches, plats cuisinés simples et différenciants, focaccias garnies… sans oublier le grand retour inattendu de l'aspic ! Le chef, très sollicité par les adhérents tout au long de la soirée, a pu mesurer l'enthousiasme et la curiosité que ces créations ont suscités.

Les recettes du cocktail sont d'ailleurs disponibles en téléchargement gratuit dans votre espace adhérent, rubrique Recettes, sur le site du Syndicat.

« C'est la première fois que je participe à une Assemblée Générale du Syndicat, et je suis agréablement surpris : c'était intéressant, riche en sujets et vivant. »

Stéphane Guichard,
boulangerie Les Petits Gourmands à Athis-Mons (91)

2024, une année d'actions au service des adhérents

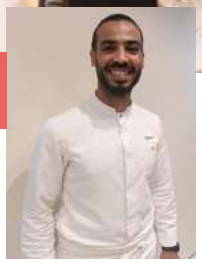
Entre-temps, le Président Franck Thomasse et son secrétaire général, Sébastien Doley, ont conduit l'ordre du jour de l'Assemblée Générale avec dynamisme, sollicitant notamment les présidents des commissions (formation et apprentissage, communication, gestion, fiscalité et réglementation) pour présenter leurs travaux réalisés au cours de l'année écoulée. Cette démarche a permis de mettre en lumière la diversité des actions menées par le Syndicat ainsi que le dynamisme de ses membres, engagés à servir et accompagner au mieux les adhérents.

Dans son allocution finale, le Président Franck Thomasse a souligné la progression des adhésions à Paris, portée notamment par la mise en place des cotisations multi-boutiques en 2023, ainsi que par les avancées réalisées — refonte du site internet et du site JobdeBoulange, lancement des cafés du Syndicat, création d'un groupe WhatsApp d'entraide, ciblage des réseaux sociaux, et promotion des métiers sur des salons et dans les écoles. Il a toutefois reconnu les efforts à fournir dans certains départements, où les adhésions stagnent.

L'année 2024 a marqué une sortie de crise, certes, mais non sans défis : entre la hausse continue des prix des matières premières, le remboursement des PGE, et des Jeux olympiques qui n'ont pas bénéficié à la profession. Le Président a rappelé l'engagement constant du Syndicat durant cette période, tant dans l'accompagnement quotidien des entreprises que dans la recherche active de solutions, à travers la mise en place du pack social et le travail unanimement salué des commissions.

Fidèle à son rôle fédérateur, le Syndicat maintient le cap pour l'année à venir, poursuivant son engagement aux côtés de ses adhérents avec la même énergie et la même vision.

Le mot du chef



Younès Amine, chef consultant pour Émulsion Traiteur :

« L'objectif du cocktail était de donner des idées aux boulangers en s'adaptant à leurs problématiques. J'ai donc choisi de travailler des produits abordables, mais en trouvant des astuces pour leur donner beaucoup de goût et de peps. Par exemple, j'ai fait un lobster roll en remplaçant le homard par du thon, et en y ajoutant une sauce relevée. J'ai également proposé cinq sauces à déguster avec plusieurs pains qui peuvent servir de tartinables, de sauces à mettre dans des sandwichs ou dans d'autres préparations de snacks salés. Beaucoup de boulangers sont venus discuter avec moi de ce qu'ils ont goûté. Je les ai sentis très intéressés, curieux. J'espère que cela leur donnera des idées et l'envie d'essayer mes recettes. »

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

« On voit tout le champ d'actions du Syndicat et ce qui est mis en place pour nous aider en tant que chefs d'entreprises. On se retrouve ici entre confrères, on échange sur nos problèmes et les solutions qu'on y apporte, c'est très sympa et enrichissant. »

Yariv Berreby,
Boulangerie du Sentier à Paris.

« C'était une Assemblée Générale complètement atypique, et j'ai adoré. La Mairie de Paris est un cadre idéal. Cela montre que nous sommes pris au sérieux par nos représentants locaux. Le format de la salle était parfait, et cela nous sort un peu du quai d'Anjou. J'ai beaucoup aimé le format innovant. Que ce soit la présentation de NellyRodi ou le buffet, ce sont des initiatives qui nous poussent à ouvrir nos horizons, et c'est une très bonne chose. »

Cédric Arsac,
Boulangeries Lorette à Paris.

« J'ai trouvé l'Assemblée Générale cette année beaucoup plus vivante et sympathique que les années précédentes. Je pense que le nouveau format a été unanimement apprécié par mes confrères, qui étaient plus nombreux que l'année dernière. Il y avait un bon rythme, c'était vivant, et nous étions contents d'échanger ensuite autour du buffet, qui a beaucoup plu. Le bar à sauces, notamment, a donné lieu à pas mal d'échanges entre nous et a fait naître des idées chez certains. »

Axel Houri,
La Collective de l'Épi d'Or à Neuilly-sur-Marne (93).

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

MOSAÏC
CRÉATEUR D'ESPACES

Tout savoir sur le tri des biodéchets

Depuis le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets est obligatoire pour tous, y compris les boulangers.

Avec 264 kg de déchets alimentaires produits par an en moyenne, selon l'ADEME, les boulangeries-pâtisseries sont en première ligne. Si la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) impose de nouvelles règles, beaucoup de professionnels avaient déjà pris les devants : dons d'invendus, recettes anti-gaspillage, meilleure gestion des stocks… Des solutions concrètes existent pour réduire et valoriser ces déchets.

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

Les biodéchets représentent un tiers des ordures résiduelles en France. Ils regroupent à la fois les déchets verts (tontes de pelouse, feuilles mortes, tailles de haies, etc.) et les déchets alimentaires (restes de repas, de distribution ou de préparation, produits périmés).

Pourquoi trier ses biodéchets ?

Depuis le 1er janvier 2024, la loi AGEC impose aux collectivités de mettre à disposition de leurs habitants une solution pratique de tri à la source des biodéchets, afin de permettre leur valorisation. L'objectif : réduire le bilan carbone du secteur des déchets en limitant leur incinération, produire du biogaz grâce à la méthanisation - un procédé qui consiste à faire fermenter la matière organique - et fournir aux agriculteurs des fertilisants issus du compostage. **Les collectivités sont libres de collecter ou non les déchets des entreprises en même temps que ceux des ménages. Rapprochez-vous de votre mairie pour avoir l'information.** Si la réponse est négative, sachez qu'il existe des prestataires spécialisés dans la collecte des biodéchets.

Comment les boulangers traitent-ils les biodéchets ?

Sophie Viot-Coster, de la boulangerie Farine au Pré-Saint-Gervais (Seine-Saint-Denis), et Julien Blavette, installé avec son frère Louis rue Daguerre dans le XIVe arrondissement, étaient des habitués du compostage de leurs biodéchets bien avant l'entrée en vigueur de la loi AGEC.

Ces deux boulangers, engagés dans une démarche de développement durable et sensibles aux valeurs écologiques, ont toujours trié leurs déchets, réservant les déchets organiques à leurs composteurs personnels. Néanmoins, une difficulté s'est rapidement posée : comment gérer les biodéchets quand leur volume dépasse les capacités des composteurs domestiques ? *« Lorsqu'on fait un compost à la maison, on ne met pas tous les biodéchets »*, explique Julien Blavette. *« On ne met ni viande, ni poisson, ni écorces d'agrumes, par exemple. Très vite, j'ai vu que je ne pouvais pas traiter seul les biodéchets générés par l'activité de mon entreprise, que ce soit en termes de transport ou de traitement. »* Approché par une société de collecte spécialisée, Julien a rapidement saisi l'opportunité : *« Cette entreprise savait que j'étais engagé dans une démarche écoresponsable. Je me suis rendu compte que c'était beaucoup plus simple de passer par un prestataire extérieur, qui récupère tous les biodéchets. »*

Du côté de Sophie Viot-Coster, confrontée aux mêmes contraintes, c'est la mairie qui lui a apporté une solution. Lors de la mise en œuvre de la loi AGEC, elle s'est rapprochée des services municipaux du Pré-Saint-Gervais pour savoir comment la commune comptait se conformer à la nouvelle réglementation. La réponse est venue de la structure intercommunale Est Ensemble, qui lui a proposé une solution de collecte dédiée. Une poubelle spécifique lui a ainsi été fournie, régulièrement ramassée par l'entreprise Moulinot, spécialisée dans la valorisation des biodéchets en biogaz et fertilisants. Pour la boulangère : *« La prestation d'Est Ensemble est arrivée au bon moment. Les volumes augmentaient, ça devenait compliqué, surtout d'un point de vue logistique et de la charge de travail supplémentaire à gérer. C'est une solution beaucoup plus efficace. »*

Le saviez-vous ?

Il faut 5 tonnes de déchets alimentaires pour faire une tonne de compost.

Que trouve-t-on dans leurs poubelles à biodéchets ?

Des coquilles d'œufs, des épluchures de fruits et légumes, principalement. *« Tous les jours, nous faisons des salades et des plats du jour »* détaille Julien Blavette. *« Nous épluchons des carottes, des pommes de terre, des fruits pour la pâtisserie, donc le niveau des biodéchets monte vite. »* Selon Sophie Viot-Coster, ce sont davantage les préparations salées qui remplissent ses poubelles. Il lui est toutefois déjà arrivé de composter un pétrin entier : une pâte ratée, non salée et trop fermentée.

Comment les biodéchets sont-ils traités après leur ramassage ?

Hector le Collector et les Alchimistes sont deux entreprises spécialisées dans le ramassage des biodéchets et leur traitement. Elles mettent à disposition des bacs destinés à recueillir les déchets alimentaires, qu'elles collectent chaque semaine.

Une fois récupérés, les déchets alimentaires ont plusieurs orientations possibles. Chez les Alchimistes, les bacs sont pesés au centième de gramme près, puis les déchets sont triés pour retirer les emballages ou les couverts jetés accidentellement, avant d'être compostés selon un processus low-tech : broyage des déchets pour qu'ils se dégradent plus rapidement, mélange avec des déchets verts pour obtenir un équilibre entre le carbone et l'azote, puis compostage dans des bacs prévus à cet effet.

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

Une montée en température s'effectue (plus de 70 °C) grâce à l'activité bactérienne qui détruit les agents pathogènes, et au bout de 16 semaines, on obtient un compost prêt à fertiliser les sols. Celui-ci est ensuite vendu à des agriculteurs et des maraîchers.

Hector le Collector destine une partie de ses déchets au compostage, et une autre à la méthanisation (transformation des déchets en biogaz). L'entreprise récupère également le pain dans un contenant à part, qu'elle livre à des biscuiteries, à des brasseries et à des entreprises spécialisées dans l'alimentation animale.

Quels en sont les avantages et les inconvénients ?

Pour Sophie, la prise en charge des biodéchets par Est Ensemble fut un réel soulagement : plus besoin de ramener le soir à vélo les déchets de la journée chez elle pour les mettre dans son propre bac à compost. Pour Julien aussi, c'est une tâche en moins à accomplir. Le ramassage par Hector le Collector est plus que bienvenu, même s'il a un coût que le boulanger est prêt à assumer : *« Je le fais parce que maintenant c'est obligatoire, mais aussi par conviction. »* Car s'ils ne sont pas collectés séparément, les déchets alimentaires sont mélangés au tout-venant, puis destinés à l'incinération dans la majorité des cas. Les biodéchets contenant 80 % d'eau, il s'agit à la fois d'une solution inutilement énergivore et émettrice de dioxyde de carbone (CO_2). Non seulement nous pouvons éviter que ces déchets soient incinérés en les orientant vers les bonnes filières, mais ils peuvent également être valorisés de différentes manières au sein d'un cercle vertueux, écologique et économique. Cela étant dit, Julien Blavette prévient ses confrères : certaines mauvaises pratiques peuvent engendrer quelques nuisances. Un bac mal ou non fermé, et ce sont des nuisibles qui peuvent être attirés par l'odeur, parfois nauséabonde dès qu'il fait chaud.

Quel est le coût du ramassage et du traitement des biodéchets ?

Comme pour le recyclage du carton, du plastique ou du verre, le compostage ou la méthanisation ont un coût. Celui-ci peut être pris en charge par la collectivité - à travers les impôts locaux, par exemple - ou rester à la charge du boulanger. Chez Farine, au Pré-Saint-Gervais, le bac de biodéchets récupéré une fois par semaine est inclus dans les impôts locaux. Pour les frères Blavette qui travaillent avec Hector le Collector : un ramassage leur coûte 25€ par semaine, et un bac de 35 litres, 4€. En faisant ramasser 6 bacs par semaine, le montant s'élève à 49€ hebdomadaires, soit près de 200€ par mois. Selon Valentin Famose, DG d'Hector le Collector, environ 80 % de ses clients boulangers payent 140€ par mois pour ce service, qui inclut également le ramassage du pain. Chez Les Alchimistes, *« les tarifs varient énormément selon les quantités que nous allons collecter et la localisation des boutiques »,* nous explique Sarah Ulrich, responsable du développement commercial. *« Pour une petite boulangerie, les prix seront autour d'une centaine d'euros par mois, mais cela va dépendre des quantités. »*

Un coût non négligeable, certes, mais pas incompressible. Julien Blavette, qui utilise 15 à 20 kilos d'oranges pressées par jour - ce qui constitue une part importante de ses biodéchets - souhaite changer sa manière de produire et de vendre ses jus, notamment pour diminuer le nombre de bacs ramassés. Selon lui, certains boulangers peuvent même y gagner, depuis la refonte des tarifs de ramassage des déchets professionnels par la mairie de Paris, en vigueur depuis le 1er avril 2025 : *« Nous avons droit à un certain nombre de ramassages par semaine. Donc les très grosses boulangeries, qui dépassent le bac quotidien et doivent payer un supplément, pourront réduire leurs déchets en traitant les biodéchets. »*

Quelles solutions existent pour le ramassage des biodéchets ?

- *Containers municipaux*
- *Collecte par un prestataire public ou privé*
- *Compostage privé ou collectif*

KALYS
Votre succès, notre mission.
01 43 10 21 66
saskalys.com
contact@saskalys.com
39 boulevard Robert Schuman
93190 Livry gargan

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
Prélèvements alimentaires et prélèvements d'eau analysés par un laboratoire agréé COFRAC

FORMATION DANS VOS LOCAUX OU E-LEARNING
Hygiène alimentaire (HACCP)
Allergènes
Evaluation des risques professionnels (Document unique)
Prise en charge par vos fonds de formation (OPCO, AKTO , CPF)

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
Audit Hygiène
PMS
Agrément
pour anticiper les contrôles des Services officiels (www.alim-confiance.gouv.fr)

▶ Étude

Le pain bio : une filière en reprise entre artisanat, meunerie locale et attentes des consommateurs[1]

Malgré un contexte économique encore fragile, la filière biologique boulangère est positive en 2024, avec une légère progression des ventes. Un signal encourageant pour les meuniers, les boulangers et les consommateurs qui souhaitent une alimentation de qualité et de proximité.

La consommation bio repart

Le marché du bio à domicile a atteint **12,176 milliards d'euros** en 2024, en légère hausse de **0,8 %** par rapport à 2023. Mais cette croissance cache de fortes disparités selon les circuits :

- la grande distribution recule fortement : **-5,1 %** sur les ventes bio ;
- les artisans-commerçants (boulangeries, épiceries de quartier) progressent de **+6,9 %**, tout comme la vente directe (**+7,4 %**) ;
- les magasins bio spécialisés affichent également une belle dynamique : **+6,5 %**.

Résultat : la part de marché du bio issue de la grande distribution est tombée à **47,7 %**, contre **52,6 %** en 2021, tandis que celle des artisans atteint désormais **9,8 %**.

La boulangerie bio en croissance

Dans la catégorie boulangerie-pâtisserie fraîche, les ventes augmentent de **+2 %** en 2024 (tous circuits confondus). Les artisans sont aujourd'hui un maillon central de cette reprise, représentant près de **31 %** des ventes de produits boulangers bio, devant même la vente directe (**6 %**) et les magasins bio (**3 %**).

Le pain bio séduit de plus en plus de consommateurs soucieux de l'origine des céréales, de la qualité des farines et du savoir-faire artisanal.

La filière céréalière bio en recul

Du côté des agriculteurs, des coopératives et des meuniers, le tableau est plus contrasté :

- Les surfaces en céréales bio reculent de **-13 %** en 2024, soit une perte de plus de **69 000 hectares**.
- Le blé tendre bio, base de la farine boulangère, chute de **-30 %**.
- Le blé dur, utilisé notamment pour certaines spécialités, diminue de **-26 %**.

Ces reculs sont en partie dus à des conditions météorologiques difficiles, une baisse des prix à la production et un essoufflement des conversions en agriculture biologique.

Du bio français et de proximité

Bonne nouvelle, **71 %** du bio consommé en France est produit en France et **84 %** est produit localement.

Malgré tout, la France conserve une forte autonomie sur les produits transformés bio.

Pour les meuniers engagés dans le bio, cela confirme l'intérêt d'une chaîne 100 % française : du grain à la miche.

Quant aux consommateurs, ils font moins d'achats en hypermarché, souhaitent plus de circuits courts, de transparence et de liens avec le producteur/artisan. Le bio vendu en boulangerie artisanale bénéficie donc d'un capital confiance très fort.

Pour que cette dynamique perdure dans notre secteur, il est essentiel de renforcer les liens entre agriculteurs, meuniers et boulangers engagés.

[1] Etude Agence Bio 2024.

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

▶ Étude

Ce que veulent (vraiment) les Français en boulangerie : entre plaisir, santé, praticité et proximité

L'étude *La France à table* brosse un portrait sans fard des mutations alimentaires en cours. Dans un contexte d'inflation, de surcharge mentale et de défiance envers les grandes marques, l'artisan boulanger-pâtissier reste une figure de confiance… à condition de s'adapter aux nouvelles attentes.

Le pain, une valeur refuge si la qualité est là

Les Français restent attachés au pain artisanal, perçu comme un symbole de tradition et de savoir-faire. Le pain « de qualité » est d'abord :

- bon pour la santé (1er critère),
- sûr (bienveillance),
- et savoureux (le goût reste essentiel).

Mais attention : **40 %** des consommateurs jugent que la qualité globale des produits alimentaires s'est dégradée ces cinq dernières années. La transparence sur les ingrédients, l'origine des farines et le mode de fabrication deviennent des leviers de différenciation majeurs.

Viennoiserie & pâtisserie : entre plaisir et arbitrage

Malgré l'inflation, le plaisir reste central, notamment pour les produits sucrés :

- La pâtisserie reste perçue comme un « petit luxe » réconfortant.
- La viennoiserie conserve sa place, mais subit des arbitrages : on en consomme moins, mais on attend plus de qualité (plus de beurre, origine locale…).

Les artisans sont clairement préférés aux industriels pour ces produits.

Snacking : praticité et exigence montent en gamme

La consommation hors domicile explose (**+5,2 %** en 2024). Le snacking en boulangerie séduit par sa praticité… mais doit répondre à de nouveaux codes :

- Produits plus sains,
- Formats adaptés (petites faims, menus équilibrés),
- Options végétariennes ou sans allergènes.

Le sandwich jambon-beurre reste une icône, mais il cohabite désormais avec des wraps, salades ou quiches faits maison.

Des repas plus fragmentés, individualisés et rapides

- **43 %** des Français dînent seuls, **56 %** mangent devant un écran.
- Le temps passé à table diminue fortement.
- Les jeunes, en particulier, plébiscitent les formats à emporter, la livraison et la consommation sur le pouce.

Dans ce contexte, la boulangerie devient **un point de restauration du quotidien**, pas seulement un lieu d'achat de pain.

Ce que les consommateurs attendent des artisans aujourd'hui

- Du goût et du fait maison.
- Des produits plus sains, lisibles, sans « tricherie ».
- Une proximité relationnelle (on fait confiance à l'artisan, pas à l'industrie).
- Une offre qui s'adapte à la diversité des régimes alimentaires (flexitarien, sans gluten, sans lactose…).
- Des formats pratiques, pour une consommation rapide mais de qualité.

L'offre en boulangerie doit aujourd'hui **réconcilier plaisir, santé, accessibilité et transparence.** L'artisanat a un coup d'avance sur l'industrie en matière de confiance, à condition de :

- communiquer sur ses engagements (origine, recettes, qualité),
- adapter ses produits aux nouveaux usages (snacking, nomadisme, diversité alimentaire),
- renforcer sa lisibilité pour des consommateurs en quête de repères fiables dans un monde alimentaire devenu anxiogène.

Bûche « L'Étoile Boréale » une création gourmande pour un Noël d'exception !

ancel

La Recette

À l'occasion des fêtes de fin d'année, Condifa, à travers sa marque historique ancel, s'est associée au Syndicat des Boulangers du Grand Paris pour vous proposer une création exclusive, originale, qui allie tradition et modernité.

Bûche l'Étoile boréale
Pour 4 gouttières de 50 cm de longueur

Croustillant au praliné de kasha

- 120 g de kasha
- 50 g d'amandes
- 110 g de sucre
- 30 g d'huile de pépin de raisin

Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis incorporer le kasha et les amandes. Laisser refroidir puis mixer au robot coupe en incorporant progressivement l'huile.

- 800 g de crumble réalisé avec le Cookie ancel
- 250 g de praliné de kasha
- 700 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis incorporer le praliné de kasha suivi du crumble. Etaler uniformément le croustillant en un rectangle de 30 x 50 cm puis réfrigérer environ 1 heure. Couper 4 bandes de 7,5 x 50 cm puis réserver au congélateur afin de faciliter la manipulation lors du montage des bûches.

Crémeux au miel de thym de Crête

- 300 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
- 120 g de miel de thym de Crête
- 1500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Porter à ébullition la crème et le miel. Retirez la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de miel puis homogénéiser au mixeur plongeant. Laisser refroidir environ 15 minutes en remuant régulièrement. Répartir le crémeux dans 4 mini-gouttières de 50 cm. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur pour le montage.

Bavaroise à la vanille Tahitensis

- 400 g de Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel
- 600 g d'eau tempérée
- 60 g d'Extrait de vanille Tahitensis
- 2 kg de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

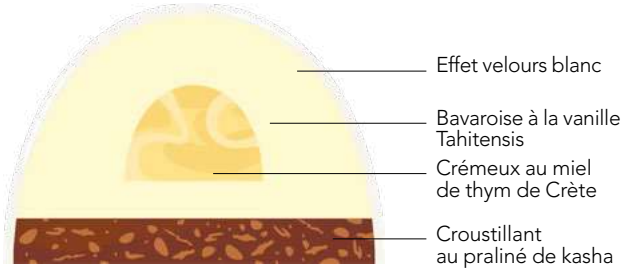
Décor velours blanc

- 1 Spray Velours Blanc ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage et finition

Remplir les gouttières à mi-hauteur de bavaroise à la vanille Tahitensis puis déposer les inserts de crémeux au miel de thym de Crête en les enfonçant légèrement. Répartir le restant de bavaroise dans les moules puis déposer les fonds de croustillant au praliné de kasha. Surgeler puis démouler. Appliquer le spray velours à une distance d'environ 20 cm. Couper les bûches puis placer des embouts de chocolat puis décorer.



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

Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

L'association des meuniers d'Île-de-France est partenaire du concours

Dépôt le mardi 30 septembre 2025 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Un seul lot de deux pains de campagne Bio identiques sans graine incorporée ou en décoration par entreprise. Aucune inscription le jour du concours.

Date limite d'inscription : mardi 23 septembre 2025.

La remise des prix aura lieu le vendredi 3 octobre 2025 à 15h au Syndicat des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Règlement

Article 1

La Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France, association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 1er Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France le mardi 30 septembre 2025 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement **au plus tard le mardi 23 septembre 2025.** Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du mardi 23 septembre 2025 à 23h59).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du mardi 23 septembre 2025 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation des pains.)

En cas d'annulation du concours, la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France remboursera les participants.

Article 4

Les participants devront déposer ou faire déposer un lot de deux pains de campagne Bio identiques sans graine incorporée ou en décoration présenté dans deux sachets anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt aura lieu le mardi 30 septembre 2025 dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de pains de campagne Bio ne sera admis.

Les participants joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux pains de campagne Bio identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. **Ils devront y ajouter la photocopie de la certification Bio en cours de validité émanant d'un organisme agréé par l'état.**

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

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUXPAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un numéro d'ordre attribué à chaque lot de 2 pains de campagne Bio. **Seul le commissaire de justice et la personne chargée de la saisie des notes du concours auront connaissance de l'identité des participants, identité qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

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

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

Les membres de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

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

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

Article 5

Chaque pain de campagne Bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Chaque pain devra mesurer **30 cm de longueur** (avec une tolérance de ± 2 cm).
- Le pain devra être en forme de **bâtard** sans graine incorporée ou en décoration.
- Le poids du pain cuit devra être de **450 grammes**, avec une tolérance de ± 30 grammes.
- La teneur en sel ne doit pas dépasser **16,8 grammes par kilogramme de farine** utilisée lors du pétrissage.
- Il devra être conforme à la réglementation applicable au pain biologique.
- Toutes les farines Bio sont acceptées.

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

Grille de notation :

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

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

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les participants. Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pains de campagne Bio ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des pains de campagne Bio et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront enregistrées par la personne en charge de la saisie. Celle-ci procédera, en collaboration avec le commissaire de justice, à l'établissement du classement des numéros gagnants et à la révélation de leur identité. Un procès-verbal de constat des résultats sera ensuite dressé par le commissaire de justice.

Article 7 : la publicité autour du classement

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

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

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

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2025, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour aucune de ses boulangeries.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€. Les 13 finalistes (10 chefs d'entreprise et 3 apprentis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans *La Boulangerie Française*, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et Linkedin @boulangers-du-grandparis et sur les magazines départementaux et leurs réseaux sociaux respectifs pour les départements de la Grande Couronne.

Le premier classé Grand Paris 2025 et le premier classé Grande Couronne 2025 seront qualifiés pour le Concours Général Agricole du Pain de Campagne Artisanal qui se déroulera les 26 et 27 novembre à l'EBP (75012).

Article 10

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

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

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

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France.

BULLETIN D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : mardi 23 septembre 2025
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France (7 quai d'Anjou 75004 Paris) ou envoyer par courrier posté daté du mardi 23 septembre 2025.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Boulangerie : .....

N° de code à 6 chiffres : |_|_|_|_|_|_|

N° de SIRET : .....

Nom du chef d'entreprise : .....

Prénom du chef d'entreprise : .....

Nom commercial de la boulangerie : .....

.....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

N° de tél. de la boulangerie : .....

N° de mobile du chef d'entreprise : .....

E-mail : .....

- Droit d'inscription par participant : 30 €
- Par Chèque bancaire à l'ordre de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France.
- Ou par virement bancaire : ATTENTION RIB FÉDÉRATION RÉGIONALE
  IBAN : FR76 1020 7004 2622 2148 3224 846
  Code BIC : CCBPFRPPMTG
  Motif du virement : Pain de campagne Bio + votre nom

Paris ou Grand Paris, mettez en avant votre **savoir-faire !**

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

20e édition : Goût d'entreprendre

Depuis bientôt 20 ans, la ville de Paris récompense les artisans de bouche qui participent au dynamisme économique, culturel et culinaire de la capitale.

Ce concours s'adresse aux nouveaux entrepreneurs de l'artisanat alimentaire dont l'entreprise, ouverte au public, a été **immatriculée à Paris entre le 1er mai 2023 et le 30 avril 2025**, et dont l'activité est toujours pérenne lors du dépôt de candidature.

Comment candidater ?

- **Avant le 1er octobre 2025 :** complétez la déclaration d'intention et envoyez-la par message électronique à dae-bee@paris.fr
- Si vous êtes éligible, vous recevrez le dossier de candidature à compléter et à retourner **au plus tard le 17 octobre 2025 à 12h.**

Règlement et déclaration d'intention à télécharger ici : Artisans des métiers de bouche, candidatez à la 20e - Ville de Paris

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

Toutes nos félicitations à Benjamin et Clémentine Roc – Boulangerie L'Équilibre – 75015 - qui ont remporté le prix en 2025 !

7e édition : Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine

Objectif : mettre en avant le savoir-faire et la créativité des artisans pâtissiers, boulangers et chocolatiers du département des Hauts-de-Seine.

Thème : « Saveurs d'hier et de demain : le gâteau entre tradition et modernité »

Critères : Visuel et aspect, Respect du thème imposé, Aspect à la coupe, Qualité gustative, Créativité et originalité, Un bonus sera attribué pour l'utilisation d'une ou de plusieurs matières premières provenant d'Ile-de-France.

Candidature à renvoyer au plus tard le vendredi 26 septembre 2025 : https://www.cma-idf.fr/actualites-evenements/concours-gateau-2025-imaginez-le-gateau-des-hauts-de-seine.

15e édition : Créatrices d'avenir

Objectif : développer et valoriser l'énergie entrepreneuriale des femmes en Île-de-France et contribuer à faire de l'Île-de-France la région de référence sur la parité entrepreneuriale.

Qui peut candidater ?

Toute femme ayant créé ou repris une entreprise dont :

- Le siège social est situé en Île-de-France,
- Au moins 50 % des parts sont détenues par une ou plusieurs femmes, et la dirigeante est une femme,
- Les statuts ont été déposés (pour les sociétés) ou la demande d'immatriculation a été réalisée (pour les entreprises individuelles) avant le 30 septembre 2025,
- Le projet s'inscrit dans au moins une des catégories de prix du concours.

6 catégories : Artisanat, Engagement écologique et sociétal, Impact territorial, Innovation, Mixité des métiers, Pépite des quartiers.

Dotation : 60 000 € dont 30 000 € en numéraire et 30 000 € en accompagnement personnalisé (visibilité médiatique, conseils, coaching, stratégie, mise en réseau…).

Candidatures ouvertes jusqu'au 30 septembre sur https://initiative.wiin.io/fr/applications/creatricesdavenir2025

Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris

Ce prix récompense l'excellence des savoir-faire parisiens dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Thème : « Paris Ville de l'amour »

Les critères d'évaluation : Goût, Esthétisme, Technicité de la recette et du processus de fabrication, Créativité et Respect du thème, Qualité, Origine des matières premières (au moins un ingrédient local) et Prix de vente de la pâtisserie (max 7 €).

Qui peut participer ?

- Les professionnels en activité à Paris (pâtissiers, boulangers-pâtissiers et chefs-pâtissiers des hôtels et restaurants de Paris.)
- les jeunes talents en formation dans des établissements parisiens.

À gagner : un chèque de 4000 €

Inscription ici : https://www.paris.fr/pages/patissiers-patissieres-a-vos-creations-31833

CONCOURS

Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le jeudi 16 octobre 2025 entre 12h et 14h à la Mairie de La Garenne-Colombes, 68 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes.

Date limite d'inscription : samedi 11 octobre à 17h au siège du GAB 92, M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Duport, 92270 Bois-Colombes ou courrier posté daté du samedi 11 octobre 2025.

Possibilité également de s'inscrire sur place le jeudi 16 octobre 2025.

Catégorie Employeur :

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

Catégorie Salarié :

Un lot de 2 baguettes de tradition française.

Catégorie Apprentis :

Un lot de 2 baguettes de tradition française.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-Seine (17 bis rue des Venets, 92000 Nanterre) le mercredi 5 novembre 2025 à 19h.

Règlement

Article 1

Le Groupement des Artisans boulangers du 92 (G.A.B 92), association régie par la loi du 1er juillet 1901, organise le 23e trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine. Il aura lieu le jeudi 16 octobre 2025 à la Mairie de la Garenne-Colombes, 68 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes.

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

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à :

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

Pour les candidats effectuant une pré-inscription, ils devront s'en acquitter au plus tard le samedi 11 octobre à 17h au siège du GAB 92, M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Duport, 92270 Bois-Colombes, cachet de la Poste faisant foi, par chèque bancaire libellé à l'ordre de GAB 92. Le droit d'inscription restera acquis par le GAB 92 en cas de non-présentation au concours. En cas d'annulation du trophée, le GAB 92 remboursera les concurrents.

Article 4

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

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

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

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

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

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

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

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

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

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

Article 5

Grille de notation

• Baguette/Pain de Campagne :

Présentation.....20 points
Cuisson .....20 points
Alvéolage.....20 points
Mie (couleur) .....20 points
Goût.....20 points
Total .....100 points

• Croissants :

Présentation.....20 points
Cuisson .....20 points
Alvéolage.....20 points
Goût.....20 points
Total .....80 points

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

Article 6 : le jury

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

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

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

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2025. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du trophée Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine 2025 ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée. Les gagnants 2022, 2023 et 2024 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2025 sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée de St Honoré, patron des boulangers, dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1 400€ et devra le restituer impérativement au siège du GAB 92 le 1er octobre 2026 au plus tard.

Le gagnant du trophée Meilleur Artisan Boulanger et le premier employeur du prix de la Meilleure Baguette participeront en mai 2026 au Concours régional de la baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au concours national de la baguette en mai 2026.

Les listes des 10 lauréats catégorie Employeur, des 10 lauréats catégorie Salarié et des 10 lauréats catégorie Apprenti seront publiées dans La Boulangerie Française du numéro de novembre 2025, sur le site internet **www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et Linkedin @boulangers-du-grandparis.**

Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 25€ et chacun des 30 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

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

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

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

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

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

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

|_|_|_|_|_|_|_|

N° de SIRET :.....

Nom du chef d'entreprise :.....

.....

Prénom du chef d'entreprise :..... .....

.....

Nom commercial de la boulangerie :.....

.....

Nom de l'enseigne : .....

.....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

Code Postal : .....

Ville :.....

Tél. de la boulangerie :

.....

N° de portable du chef d'entreprise :

.....

E-mail : .....

PARTICIPANTS (ÉCRIRE EN MAJUSCULES)

Nom du candidat :.....

Prénom du candidat :.....

Fonction :.....

N° de portable :.....

Nom du candidat :.....

Prénom du candidat :.....

Fonction :.....

N° de portable :.....

Nom du candidat :.....

Prénom du candidat :.....

Fonction :.....

N° de portable :.....

Nom du candidat :.....

Prénom du candidat :.....

Fonction :.....

N° de portable :.....

Droit d'inscription :

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

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

ÉDITION SPÉCIALE
JACQUES BAZIN

Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne 2025

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le mardi 23 septembre 2025 entre 11h et 13h à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. 27, avenue Raspail – 94100 Saint-Maur-des-Fossés.

Date limite d'inscription : mardi 23 septembre 2025.

Un lot de 2 baguettes de tradition française par entreprise.

INSCRIPTION SUR PLACE uniquement.

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

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne, association régie par la loi du 1er juillet 1901, organise le 23e trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne. Il aura lieu le mardi 23 septembre 2025 à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat à Saint-Maur-des-Fossés.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par chef d'entreprise ou salarié inscrit.

Gratuit pour les apprentis.

Article 4

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

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.**

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

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

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

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

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

Grille de notation :

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

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

Article 6 : le jury

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

Les membres du jury sont convoqués à 14h30, les baguettes ayant été mise en place auparavant de manière aléatoire.

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

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2025. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Trophée de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne 2025, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants 2024, 2023 et 2022 ne peuvent pas participer à cette édition.

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

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne le 1er octobre 2026 au plus tard.

Le gagnant et le 2e de la catégorie Chefs d'entreprise participeront en mai 2026 au concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera en mai 2026 lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11e concours national de la baguette en mai 2026.

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

La liste des 23 lauréats sera publiée dans *La Boulangerie Française*, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et Linkedin @boulangers-du-grandparis.

Article 10

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

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

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

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

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

N° de code à 6 chiffres : |_|_|_|_|_|_|

Nom commercial : .....

Nom de l'enseigne : .....

Nom et prénom : .....

Adresse :.....

.....

Code Postal : ..... Ville :.....

N° de portable du chef d'entreprise : .....

E-mail de la boulangerie : .....

À remplir par le chef d'entreprise

INSCRIPTIONS PARTICIPANTS (écrire en majuscules)

NOM chef d'entreprise :

N° [ ] .....

NOMS salariés :

N° [ ] .....

N° [ ] .....

N° [ ] .....

N° [ ] .....

NOMS apprentis :

N° [ ] .....

N° [ ] .....

N° [ ] .....

• Paiement en espèces ou chèque à l'ordre de l'Amicale des Boulangers du Val-de-Marne.

Comment se protéger des cybermalveillances ?

Dans un monde ultra-connecté, les artisans boulangers ne sont pas à l'abri des cyberattaques. Souvent perçues comme une menace lointaine, ces attaques peuvent pourtant avoir des conséquences dévastatrices sur les entreprises, quelle que soit leur taille. Aussi, connaître les risques cyber, identifier les précautions à prendre et mettre en place les solutions techniques et humaines pour se protéger sont essentiels pour la pérennité de l'activité.

Un adhérent du Syndicat des boulangers a récemment vécu une mauvaise expérience qui rappelle les risques cyber auxquels les artisans peuvent être confrontés. Alors qu'il devait verser un acompte à un entrepreneur, sa banque a émis quelques doutes quant au RIB envoyé par le dirigeant (pourtant honnête et connu). Dans le mail envoyé par l'entreprise de travaux, le RIB, ajouté en pièce jointe du mail, n'était pas le bon.

Quelques chiffres et l'argent s'en va…

Grâce à la vigilance de sa (nouvelle) conseillère bancaire qui a vu que *« les premiers chiffres dudit RIB ne correspondaient pas au "code banque interne" »*, l'artisan boulanger a évité de justesse une perte pécuniaire : *« On a eu de la chance, mais désormais, la banque nous demande de vérifier chaque transaction en appelant le bénéficiaire pour vérifier son RIB »*.

Que s'est-il passé ? La boîte mail de l'artisan boulanger a été piratée. Tout simplement et logiquement… puisque d'après l'Anssi, 80 % des cyberattaques passent par le vecteur du mail. Ainsi, l'accès aux mails du boulanger a permis d'introduire une PJ frauduleuse. Une expérience dont lui et sa femme se seraient bien passé : *« le pire est de savoir que le problème venait de chez nous. Il a fallu prévenir un grand nombre de personnes. Une vraie galère dans laquelle nous nous sommes sentis bien seuls, n'étant ni aidés, ni des génies de l'informatique »*. Un réalisme qui vient parfois contrer la réalité quotidienne : *« S'assurer de la véracité des coordonnées bancaires de nos débiteurs ? C'est ce que nous allons faire, mais cela double notre temps de travail »*.

Ce boulanger, fort occupé comme la plupart de ses confrères, n'a pas tort, mais se protéger n'est pas une option, cela doit devenir une obligation. Pourtant, peu de sociétés ont pris les devants. Lors d'un webinaire proposé par la Banque populaire le 12 juin dernier aux entrepreneurs, il a été rappelé que : *« Les PME sont particulièrement vulnérables, car près de 75 % d'entre elles ne disposent pas de plans de réponse aux incidents cyber »*. Ne rien faire et *« croiser les doigts en espérant que rien n'arrive »*, n'est empiriquement pas une solution.

Chiffres Clés

- **400 % :** Augmentation de la volumétrie des cyberattaques depuis la crise du Covid. (Source : Webinaire Banque populaire)
- **15 640 € :** Coût moyen d'une cyberattaque pour les entreprises en France. (Source : https://www.data.gouv.fr/reuses/statistiques-et-impacts-des-cyberattaques-sur-les-entreprises-en-france/)
- **69 % :** C'est la proportion des cyberattaques visant des entreprises en France en 2023. (Source : https://www.netexplorer.fr/blog/10-cyberattaques-qui-ont-marque-la-france-en-2024)

Les risques cyber et les précautions à prendre

Les cyberattaques peuvent prendre diverses formes, allant du phishing aux ransomwares (*cf lexique en fin d'article*), en passant par l'usurpation d'identité. Denis Boyer, chargé de mission sensibilisation risque cyber, au sein de Cybermalveillance.gouv.fr, souligne l'importance de la formation : *« Une personne sensibilisée est le premier rempart contre les cybermalveillances »*. Un vrai travail d'acculturation est donc à faire sachant que selon l'Anssi,

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

À faire sans attendre :

• Séparation des comptes
Créez des comptes distincts pour les usages personnels et professionnels (y compris sur les réseaux sociaux). Cela permet de limiter les risques de compromission des données professionnelles.

• Mots de passe robustes
Utilisez des mots de passe complexes et uniques pour chaque compte. Un gestionnaire de mots de passe peut vous aider à gérer ces informations de manière sécurisée.

• Double authentification
Activez la double authentification pour ajouter une couche supplémentaire de sécurité à vos comptes.

• Sensibilisation et formation
Sensibilisez vos équipes aux bonnes pratiques de sécurité, comme la reconnaissance des tentatives de phishing et l'importance de ne pas partager d'informations sensibles.

« 63 % des collaborateurs ne sont pas sensibilisés ou formés aux cyberattaques », sans compter le *turn-over*, une vraie menace en soi si on ne prend pas le soin et le temps de changer les mots de passe et codes d'accès quand des membres de l'équipe sont démissionnaires ou licenciés.

Un travail d'autant plus nécessaire que les coûts d'une cyberattaque peuvent être exorbitants, tant sur le plan financier que sur celui de la réputation. *« Une cyberattaque réussie peut coûter entre 100 000 et 250 000 € à une TPE-PME. »*. Les répercussions peuvent donc être désastreuses, avec également une perte de confiance des clients, des fournisseurs et des collaborateurs, voire pire puisque 70 % des TPE-PME qui subissent une cyberattaque réussie déposent le bilan dans les deux années qui suivent.
(source : « Webinaire cybercriminalité : les conséquences sur votre activité et les moyens de s'en protéger »)

Aussi, pour se protéger, il est essentiel de mettre en place des mesures de sécurité robustes. Denis Boyer l'assure : *« Les coûts de sécurisation en avance de phase sont bien inférieurs au coût d'une remédiation »*. En d'autres termes : mieux vaut prévenir que guérir.

> *« Une personne sensibilisée est le premier rempart contre les cybermalveillances »,*
>
> Denis Boyer.

Parmi les précautions à prendre, Denis Boyer insiste notamment sur *« la séparation des usages professionnels et personnels des outils et comptes numériques, la mise à jour régulière des systèmes et des applications, et la sauvegarde fréquente pour permettre un redémarrage de l'activité sans tarder après une attaque »*.

Tous concernés, mais que faire concrètement ?

Il est utile de pouvoir s'appuyer sur des partenaires spécialisés en cybersécurité. Par exemple, NoStress, entreprise familiale dédiée à la protection des petites structures et qui gère tout le système informatique du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, dispose de solutions adaptées aux artisans, incluant notamment la sécurisation des postes de travail et des messageries, ainsi que des sauvegardes externes pour protéger les données sensibles. Autre intérêt : *« Nous pouvons gérer les alertes en temps réel, effectuer des mises à jour de sécurité, et offrir un support technique pour répondre rapidement aux incidents »*, précise Wilfried Train, dirigeant de NoStress, qui a déjà sorti de l'impasse plusieurs entreprises.

Encore faut-il accepter de laisser la main, à distance, au prestataire informatique, ce qui peut sembler contre-intuitif juste après une cyberattaque. « *Pourtant, c'est la condition sine qua non pour que nous puissions aider les entreprises à bloquer l'attaque, à restaurer les données et à ne pas stopper trop longtemps l'activité* ».

La cybermalveillance est un vrai fléau. Aussi, comme le souligne Denis Boyer : *« Il faut rester humble : on peut tous être victimes d'une cyberattaque ; en revanche, on doit pouvoir repartir »*.

PETIT LEXIQUE

▶ PHISHING
Technique de fraude par laquelle un hacker se fait passer pour une entité de confiance afin de voler des informations sensibles.

▶ RANSOMWARE
Type de logiciel malveillant qui chiffre les données de la victime et exige une rançon pour les déchiffrer.

▶ USURPATION D'IDENTITÉ
(OU FRAUDE AU PRÉSIDENT OU FAUX ORDRE DE VIREMENT)
Technique par laquelle un hacker utilise l'identité d'une personne ou d'une organisation pour tromper les victimes.

▶ CRYPTOVIRUS
Logiciel malveillant qui chiffre les données pour exiger une rançon.

▶ MALWARE
Logiciel malveillant conçu pour endommager ou infiltrer un système informatique.

Contacts en cas de cyberattaque

- cybermalveillance.gouv.fr
- 17cyber.gouv.fr
- info@nostress.pro

Le saviez-vous ?

90 % des cyberattaques trouvent leur origine dans une erreur humaine, incluant des actions comme le phishing, la mauvaise gestion des mots de passe, et une mauvaise configuration des systèmes de protection.
(Source : francenum.gouv.fr)

▶ Finances

La Banque de France, un partenaire au service des artisans boulangers-pâtissiers

La Banque de France est un acteur engagé auprès des entreprises, y compris les plus petites structures comme les boulangers-pâtissiers du Grand Paris. Grâce à son accès direct aux données fiscales et comptables de la DGFIP (Direction Générale des Finances Publiques), elle dispose d'une vision fine, fiable et actualisée du tissu économique français. Cette richesse d'informations lui permet de proposer des services concrets, gratuits et personnalisés, utiles à chaque étape de la vie d'une entreprise.

La Cotation Banque de France : un indicateur de solidité

La Banque de France évalue chaque année la situation financière de plus de 300 000 entreprises, en s'appuyant non seulement sur des entretiens et documents comptables, mais aussi sur les données transmises par la DGFIP.

Cette cotation reflète la capacité d'une entreprise à honorer ses engagements financiers sur 3 ans, et constitue une référence fiable pour les banques, les assureurs-crédit, ou les partenaires financiers.

En tant que boulanger-pâtissier avec un chiffre d'affaires supérieur à 1,25 million d'euros, vous pouvez être concerné.

La médiation du crédit : un soutien en cas de refus bancaire

En cas de refus de prêt ou de suppression de ligne de crédit, vous pouvez saisir la médiation du crédit pour réaliser une procédure gratuite, confidentielle, accessible à toutes les entreprises (sauf en liquidation). La saisine est possible en ligne sur mediateurducredit.fr ou au 0810 00 12 10.

Les correspondants TPE-PME : vos relais locaux

Besoin de conseils ou d'orientation ? Chaque département dispose d'un correspondant TPE-PME, un expert capable de vous guider vers les bons interlocuteurs, les aides disponibles et les réseaux professionnels adaptés.

Pour Paris : TPME75@banque-france.fr

Pour les Hauts-de-Seine : TPME92@banque-france.fr

Pour la Seine-Saint-Denis : TPME93@banque-france.fr

Pour le Val-de-Marne : TPME94@banque-france.fr

ou via le numéro unique 3414.

Des services pour les start-ups et jeunes entreprises

La Banque de France accompagne également les entrepreneurs innovants via ses correspondants start-ups, qui peuvent vous orienter sur le financement, les premiers bilans économiques et la structuration financière.

Le diagnostic OPALE : analysez votre performance

Accessible depuis l'Espace Dirigeant, OPALE est un outil en ligne, gratuit qui vous permet d'avoir une vue synthétique de votre situation, des ratios financiers clés, une comparaison sectorielle et un support de communication à partager avec vos partenaires financiers.

EDUCFI : l'éducation financière au service des dirigeants

Des ateliers pour les dirigeants afin d'être sensibilisés à la gestion économique ou la compréhension du débat économique.

N'attendez pas d'être en difficulté pour solliciter la Banque de France !

▶ Obligatoire

Certification des logiciels de caisse

Depuis le 1er janvier 2018, les entreprises assujetties à la TVA qui enregistrent les paiements de leurs clients particuliers à l'aide d'un logiciel ou système de caisse doivent garantir la conformité de cet outil, initialement au moyen d'une attestation individuelle de l'éditeur.

La **Loi de finances pour 2025** renforce ce dispositif en exigeant une **certification obligatoire délivrée par un organisme accrédité,** conformément à l'article L. 433-4 du Code de la consommation. Il appartient désormais à l'éditeur du logiciel de caisse de solliciter cette certification et de fournir le certificat de conformité à ses clients professionnels.

À compter du 1er septembre 2025, les éditeurs devront justifier d'une demande formelle de certification (contrat, devis accepté, commande). Deux certifications sont reconnues :

- le **certificat NF525** délivré par **Infocert (AFNOR) ;**
- le **certificat LNE,** délivré par le **Laboratoire National de Métrologie et d'Essais.**

À partir du 1er mars 2026, la possession effective d'un **certificat valide sera obligatoire** pour toute commercialisation, installation ou utilisation d'un logiciel de caisse. L'absence de certificat expose l'entreprise utilisatrice (votre boulangerie-pâtisserie) à une **amende de 7 500€** par logiciel non certifié, conformément à l'article 1770 duodecies du Code général des impôts, avec un délai de 60 jours pour régulariser la situation.

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

▶ RH

Apprentis, quels sont les congés ?

Ce n'est pas le régime scolaire qui s'applique, mais celui des salariés — avec des aménagements propres aux apprentis.

Congés payés classiques

La réglementation sur les congés annuels payés s'applique aux apprentis. Celle-ci prévoit en principe **2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif** sur la période de référence et qui court du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

Article L. 3141-1 du Code du travail

Congés annuels pour les salariés de moins de 21 ans

Quelle que soit leur ancienneté dans l'entreprise, les jeunes travailleurs et les apprentis âgés de moins de 21 ans au 30 avril de l'année précédente ont droit, s'ils le demandent, à un congé de **30 jours ouvrables.**

Article L. 3164-9 du Code du travail

Ils ne peuvent exiger aucune indemnité de congés payés pour les journées de vacances dont ils réclament le bénéfice en sus de celles qu'ils ont acquises, à raison du travail accompli au cours de la période de référence. Ainsi, l'apprenti qui n'a pas travaillé durant toute la période de référence (1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours) et qui de ce fait n'a pas pu acquérir le nombre maximal de congés payés (à raison de 2,5 jours par mois de travail effectif) peut néanmoins obtenir des jours de congés non payés (sans solde) permettant de porter la durée totale de son congé annuel à hauteur de 30 jours.

Congés pour préparation des examens

Pour la préparation directe des épreuves, l'apprenti a droit à un congé supplémentaire de cinq jours ouvrables pendant lequel il doit suivre les enseignements spécialement dispensés dans le centre de formation d'apprentis dès lors que l'établissement en prévoit l'organisation (attention : ce n'est pas un congé supplémentaire pour la révision personnelle de l'apprenti en dehors du CFA). Ce congé, qui donne droit au maintien du salaire, est situé dans le mois qui précède les épreuves.

Article L. 6222-35 du Code du travail

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.

Partenariat

Flatpay – stop aux frais bancaires exorbitants

Créée au Danemark il y a 3 ans et déjà présente dans 5 pays, Flatpay révolutionne les solutions de paiement pour les commerçants. Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a testé la solution à la Fête du Pain et nous pouvons aujourd'hui vous en dire un peu plus…

Pourquoi choisir Flatpay ?

- Aucune surprise : un taux unique et simple, pas d'abonnement, pas de frais cachés. Service client 24h/24, 7j/7, un temps de réponse moyen de 2 minutes.
- Un accompagnement personnalisé : un interlocuteur dédié tout au long de votre contrat + la prise en charge de la résiliation de votre ancien contrat (frais inclus).
- Souplesse sur les frais de cartes internationales : c'est le commerçant qui choisit qui paie. S'il prend en charge, un taux réduit lui est proposé.
- Suivi en temps réel : plateforme client claire pour consulter ventes et frais, et un virement de vos recettes dès le lendemain sur votre compte.

Une offre spéciale Adhérents

Étude gratuite de vos taux actuels

- **Offre sur-mesure avec remise adhérent**
- **Taux plafonnés à 1,29 % maximum**
- **1 TPE offert par boutique**

Contact : Mathis JACA, Territory Sales Manager
E-mail : maj@flatpay.fr

Offre adhérents

Epackpro propose aux adhérents, *via* Boulangerie Avantages, une remise de -15 %

Pour rappel : ePackPro (anciennement Epackhygiène) est la solution digitale qui accompagne au quotidien des milliers de professionnels des métiers de bouche pour simplifier leur démarche HACCP et renforcer leur traçabilité alimentaire.

Offre valable pour tout nouveau contrat mais aussi pour les reprises de contrats actuels, sous réserve d'un engagement de 36 mois.

Comptable

Facturation électronique : la patience est mère de toutes les vertus

Vous êtes nombreux à recevoir des mails vous invitant à tester de nouvelles solutions de facturation électronique. Pas de panique !

Rappelons que vos cabinets disposent déjà de systèmes pour traiter les factures émises. Actuellement, ils sont en phase de test pour des solutions intégrées, dans l'attente de la confirmation de l'obligation de réception prévue pour septembre 2026.

Ne vous précipitez pas à répondre aux sollicitations commerciales de prestataires pour des Plateforme de Dématérialisation Partenaires (PDP).

Comme le souligne Nicolas Zié-Mé, du cabinet Opéra et Associés : *« Cela commence à se mettre en place, mais il reste encore des points à éclaircir »* De son côté, Karim Malou, du cabinet Eurogec, précise : *« Les premières communications avec un panel de clients pilotes sont prévues pour décembre 2025 à janvier 2026, pas avant »*.

Le Syndicat reste en contact étroit avec ses partenaires comptables spécialisés dans l'accompagnement des artisans boulangers. Nous vous tiendrons informés des avancées du projet de facturation électronique d'ici la fin du premier trimestre 2026. Des webinaires d'informations seront également organisés dès que nos partenaires seront prêts à communiquer plus largement.

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

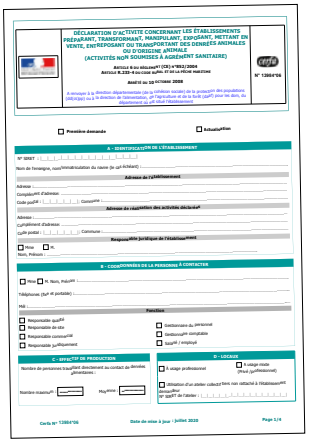
Contrôle hygiène

Votre déclaration d'activité est systématiquement demandée !

Les contrôles d'hygiène se multiplient et une demande revient à chaque fois : « Pouvez-vous me montrer votre déclaration d'activité ? » Ce document est obligatoire. Ne pas pouvoir le présenter peut entraîner un avertissement, voire une sanction.

Pour rappel, la déclaration d'activité est une obligation réglementaire pour tout établissement manipulant des denrées alimentaires. Ce document est essentiel pour être en règle auprès des services de contrôle.

Si vous ne l'avez pas encore rempli, n'attendez plus ! Téléchargez le formulaire Cerfa 13984*05 ou 13984*06.



Attention aux pièges !

Selon la nature de votre activité (vente, transformation, revente, etc.), certaines subtilités peuvent compliquer le remplissage du Cerfa.

Pour éviter les erreurs, n'hésitez pas à contacter Olivier Abafour (Soverial) au 07 61 14 80 00.

Anticipez les contrôles, mettez-vous en conformité dès maintenant !

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

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

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

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

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

BLOB
Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour
Droit du travail et de la Sécurité sociale (conseil et contentieux)
Droit de la copropriété
53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.fr
22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
01 39 25 00 21
contact@blob-avocats.com

CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SAS LA CROIX PAIN Pascal GARREAU	EURL 13ème FACULTES Francis KAYSER	8, rue de Ponthieu 75008 PARIS	Maître de BOISSIEU 33, rue de la Bienfaisance 75008 PARIS	16/03/2025
Cherife BENYAHIA	SAS MAISON DU BON BLE Pirashanthy SANTHIRASEKARAM	89, avenue d'Argenteuil 92600 ASNIERES SUR SEINE	Maître CHEVRIER 48, boulevard Malesherbes 75008 Paris	26/03/2025
SARL ETOILE 2000 Farhat BAROUDI	SAS BOULANGERIE DAMBEL Hachmi LEMZOUARI	53, avenue Victor Hugo 93320 LES PAVILLONS SOUS BOIS	CABINET NL AVOCATS 12, rue Antoine Roucher 75016 PARIS	27/03/2025
SARL BERAT BOULANGERIE Guve, BABUR	SAS YC BOULANGERIE MAGASSA Chec-Oumar	9, avenue Auguste Gross 94380 BONNEUIL SUR MARNE	Maître VOYE 5, rue de Saintonge 75003 PARIS	28/03/2025
Abdelkarim OUNISSI	SAS ALISSPRO ISSAM SAOUDI	132, rue du Chemin Vert 75011 PARIS	Maître MAALEJ 4, rue Quentin Bauchart 75008 PARIS	01/04/2025
SAS ATCS Christophe TEILLET	SAS MAISON COMPLICES TRONEL Manon	30, rue de Montreuil 94300 VINCENNES	Maître DERICAND 100, avenue Aubert 94300 VINCENNES	02/04/2025
SARL FM2S Florian SALOMON et Manon STEIN	SARL SB2L Benoit LAMOISE	11, Grande Rue 94440 SANTENY	Etude DESLORIEUX 7-9, Place de la Gare de la Varenne Chennevières 94210 SAINT MAUR DES FOSSES	17/04/2025
SAS BOULANGERIE PATISSERIE DE LOURMEL Alexandre FRAYSSE	SAS SAVEURS DE LOURMEL BELKAFIR Fatiha	121, avenue Félix Faure 75015 PARIS	Durand-Conchez 6, Rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	23/04/2025
SAS DELICES DU PALAIS Bechir ABED	SAS SOLEYA TRABELSI Farouk	16, rue Vladimir Komarov 93200 SAINT DENIS		24/04/2025
SASU 3K SEVRAN Louis ANTONY PERKINS	SAS L ATELIER SAVIGNY Jallale DAHMANI	10, Chemin de Savigny 93270 SEVRAN	Etude BALLY MJ 69, rue Anjou 93000 BOBIGNY	30/04/2025

CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SAS A.M BOULANGERIE Axel MAININI	SAS JO.CA & PAIN Jordan BAPTISTA	100, route de la Reine 92100 BOULOGNE BILLANCOURT	GRISONI ET ASSOCIES 35 rue Bajon 75008 PARIS	01/05/2025
SAS ANTOINE LEVALLOIS Antoine THILLOUX	SAS LE CHANT DU PAIN Pascal BEAUFILS	4, boulevard Bineau 92300 LEVALLOIS PERRET	LES ASSOCIES 7, rue du Louvre 75001 PARIS	01/05/2025
SAS AUX DELICES GOURMANDS Abdelmalek LAMJED	SAS LA MIE SAVEURS Abdelouahd BOULAID	4, avenue Jean Jaurès 75019 PARIS	Maître MAALEJ 4, rue Quentin Bauchart 75008 PARIS	07/05/2025
SAS H2A BOULANGERIE Abdellalif LEMRAH	SAS LA BONNE FOURNEE 93 El Hassan LEMRAH	54, avenue Gabriel Péri 93800 EPINAY SUR SEINE	Maître HADJADJ 9, rue la Tasse 75016 PARIS	19/05/2025
SASU PPP F. 121 VICTOR HUGO Franck DESFRICHES	SAS MAISON HONORE BOULOGNE Maher CHEBBI	121, avenue Victor Hugo 92100 BOULOGNE BILLANCOURT	Cabinet BOULLIER 33, rue des petits champs 75001 PARIS	24/05/2025
SARL L'ATELIER DE CACHAN Aouatef BEGUIR	SAS K.S' CROUTE Aouatef BGUIR	13, avenue de la Division Leclerc 94230 CACHAN	Maître CHEMLALI 8, Rue Montespan 91000 EVRY COURCOURONNES	01/06/2025
SAS LA BOUL'ANGE DE LA GARE Youssef GASMI	SAS MAISON MOULY Keltoum ESSAFADI	71, avenue Jean Jaurès 93220 GAGNY	GRISONI ET ASSOCIES 35 rue Bajon 75008 PARIS	01/06/2025
SARL BOULANGERIE AA KELTOUM ESSAFADI	SAS AUX GOURMANDS DES OLYMPIADES SANAA Noureddine	63, rue Javelot 75013 PARIS	GRISONI ET ASSOCIES 35 rue Bajon 75008 PARIS	01/06/2025
Franck DOLLE	SARL ATELIER DU PAIN Cyrille BOURGOGNE	21, avenue du Général Leclerc 92100 BOULOGNE BILLANCOURT	Durand-Conchez 6, Rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/06/2025
SAS MAISON CERISA Abdelwahab SAGAY	SARL MAISON DES DELICES Tahar TLIHA	16, rue Gabriel Péri 92700 COLOMBES	Maître FRIKHA 33, Rue du Docteur Heulin 75017 PARIS	09/06/2025
SARL LE PALMIER Hacene RAHMOUNI	SARL LA PARISIENNE Siad MOHAND OUEL HADJ	142, boulevard Ney 75018 PARIS	Maître LEROY 28, avenue de Friedland 75008 PARIS	11/06/2025

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

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

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

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

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

L'École Bourgeois Frères, centre de formation des Moulins Bourgeois, est située à Verdelot, en Seine-et-Marne. Elle partage avec le moulin des **valeurs de qualité, d'accompagnement et de fait maison**. Certifiée Qualiopi, l'École propose deux gammes distinctes :

LES ATELIERS

Des apprentissages,
pour les clients et prospects
Moulins Bourgeois

LES FORMATIONS

Des techniques à forte valeur ajoutée,
finançables par les fonds de formation

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Pour en savoir plus : ecolebourgeoisfreres.com