UBF
La Boulangerie Française
DEPUIS 1908
N° 508



© Cassandre Sung

FÉVRIER 2026

Désucrer la pâtisserie



Les données sociales 2026



Le chanvre en boulangerie

LES MOULINS FAMILIAUX

MEUNIERS DEPUIS 1903

CONCOURS : **BRAVO À NOS CLIENTS !**

2026

Patrick Dumont
Maison Dumont (92)
Patrick Brunel
Maison Brunel (95)
Vincent Bolitt
Boulangerie Bolitt (60)
Sébastien Le Bouedec
La Panetière de Croissy (78)

2025

Lionel Bonnamy
La Fabrique aux gourmandises (75)
Frédéric Gauthier
Maison Gauthier (95)
Désiré Kellens
Le Fournil de St-Sauveur (60)

CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

Si vous aussi, vous souhaitez vous former et préparer les concours avec des farines gagnantes, participez aux stages de l'Académie des Moulins Familiaux !



Infos et inscriptions sur academiedesmoulins.com

AGENDA

▶ LUNDI 16 FÉVRIER
Formation « L'IA en boulangerie »
7 Quai d'Anjou 75004 Paris
Inscriptions : dvalenduc@boulangerie75.org

▶ DU 21 FÉVRIER AU 1ER MARS
Salon International de l'Agriculture
Porte de Versailles - Paris Stand 7.2 J101

▶ JEUDI 26 FÉVRIER
Grand Prix de la meilleure baguette de Paris
7 Quai d'Anjou 75004 Paris

▶ JEUDI 26 MARS
Concours du meilleur sandwich du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 27 mars à 15h
7 Quai d'Anjou 75004 Paris

▶ VENDREDI 27 MARS
Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis
Remise des prix le vendredi 3 avril à 19h
Campus des Métiers et de l'Entreprise, Bobigny

▶ MARDI 7 AVRIL
Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
7 Quai d'Anjou 75004 Paris
Remise des prix le mardi 12 mai sur la Fête du Pain

▶ DU 8 AU 17 MAI
Fête du Pain Paris
Parvis Notre-Dame

▶ DIMANCHE 10 MAI
Concours de la meilleure baguette de tradition du Grand Paris
Parvis Notre-Dame

▶ MERCREDI 3 JUIN
Formation « Gestion et pilotage de son entreprise »
7 Quai d'Anjou 75004 Paris
Inscriptions : dvalenduc@boulangerie75.org

▶ LUNDI 8 JUIN
Séminaire Boulanger de France
Marcq-en-Barœul

▶ MARDI 9 JUIN
Concours du meilleur flan d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 12 juin à 15h
7 Quai d'Anjou 75004 Paris

▶ LUNDI 15 JUIN
Assemblée Générale du Syndicat des Boulangers du Grand Paris
À partir de 17h – Paris 17e

▶ LUNDI 15 JUIN
Formation « Valoriser ses invendus »
7 Quai d'Anjou 75004 Paris
Inscriptions : dvalenduc@boulangerie75.org

SOMMAIRE

Actualités
La pratique du ramadan en entreprise 4
Partenariat renouvelé avec la SACEM 5
De nouvelles aides à la formation 6

À la une
Désucrer les pâtisseries : l'art de concilier plaisir et santé 7

Concours
Règlement : Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2026 10
Règlement : Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 12

Métier
Le chanvre en boulangerie 14
Optimiser l'étiquetage en boulangerie-pâtisserie 16

Entreprise
Données sociales 2026 18
Se faire rembourser par la prévoyance certaines sommes dûes à vos salariés 23
Lutte contre les nuisibles 24
Bail commercial : réclamation des intérêts sur une part du dépôt de garantie 26

@boulangersparis @boulangers-du-grandparis
@boulangersdugrandparis

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, France Delory, Pierre Dauge, Thu Thi Pham Huu • Crédits photos : ©Cassandre Sung (couverture, p.7, p.8), @Gonflé, ©Simon Detraz, ©Interchanvre ©Mosaïc, ©Maison Gosselin, ©Stéphane Moa, ©iStock • 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€.



La pratique du ramadan en entreprise

Le ramadan se déroulera du mardi 17 février au mercredi 18 mars 2026. Durant cette période, les personnes de confession musulmane observent un jeûne quotidien, s'abstenant de manger et de boire du lever au coucher du soleil.

La liberté de religion constitue un droit fondamental garanti par le Code du travail. À ce titre, l'employeur ne peut pas instaurer une interdiction générale et absolue des pratiques religieuses sur le lieu de travail. Toutefois, des restrictions peuvent être mises en place lorsqu'elles sont justifiées par la nature des fonctions exercées et proportionnées à l'objectif poursuivi.

Afin d'accompagner employeurs et salariés face aux questions liées à l'expression du fait religieux en entreprise, le ministère du Travail a publié un *Guide pratique du fait religieux dans les entreprises privées*, librement accessible : https://travail-emploi.gouv.fr/fait-religieux-en-entreprise-guides-et-notions-cles

Voici quelques éléments de réponses sur les questions les plus fréquemment posées.

Le salarié peut-il demander l'aménagement de ses horaires de travail ?

Si le salarié peut solliciter un aménagement de ses horaires de travail auprès de son employeur, il ne peut l'exiger. Le salarié doit donc demander l'autorisation de son employeur pour modifier ses horaires de travail.

En principe, l'employeur n'est pas obligé d'accepter sa demande car l'organisation du temps de travail relève du pouvoir de direction de l'employeur, qui définit les horaires correspondant à la bonne marche de l'entreprise. Il convient néanmoins de se reporter aux clauses du contrat qui peuvent avoir prévu une telle possibilité.

Certaines conventions collectives prévoient également des aménagements : celle de la Boulangerie-Pâtisserie artisanale est silencieuse sur le sujet.

En tout état de cause, le refus de l'employeur ne doit pas être motivé par les convictions religieuses du salarié mais par la désorganisation de l'entreprise que cela pourrait engendrer.

À défaut, ledit refus pourrait être considéré comme discriminatoire.

Le salarié peut-il refuser d'accomplir certaines tâches qu'il considère trop difficiles en raison de son jeûne ?

Cette question doit à notre sens être abordée sous l'angle de l'obligation de sécurité.

Le salarié ne peut décider de lui-même de ne plus accomplir certaines tâches sans concertation préalable avec son employeur, sauf à faire valoir son droit de retrait si la situation présente un danger grave et imminent pour sa sécurité ou sa santé.

À l'inverse, l'employeur manquerait à son obligation de sécurité s'il ne prend pas les mesures nécessaires pour assurer la sécurité de son salarié (surtout si le salarié est affecté à des tâches pénibles ou à risque), et verrait sa responsabilité engagée en cas d'accident du travail.

L'employeur dispose de plusieurs solutions :

- il peut procéder à un changement temporaire d'affectation sans que cela constitue une sanction disciplinaire ;
- il peut retirer le salarié de son poste de travail si cela s'avère nécessaire pour des motifs de précaution et de préservation de la santé, s'il n'est pas possible de l'affecter ailleurs. Pendant la période non travaillée, il n'est pas tenu de maintenir la rémunération du salarié (Guide pratique min. trav. févr. 2018 n° 13) ;
- il peut aménager les horaires du salarié si cela est compatible avec l'organisation du travail et la bonne marche de l'entreprise.

Le salarié peut-il obtenir une indemnité repas pendant la période du ramadan ?

De nombreuses conventions collectives prévoient l'attribution d'indemnités forfaitaires aux salariés exposant des frais, notamment en matière de repas à l'occasion de leur travail. En principe, le salarié n'a pas à justifier des frais réellement engagés pour en obtenir le paiement.

La convention collective de la Boulangerie prévoit, pour les ouvriers boulangers et les ouvriers pâtissiers non nourris, une indemnité journalière pour frais professionnels.

Le salarié qui pratique le ramadan pourrait donc tout à fait continuer à percevoir cette indemnité.

Merci à Maître Picque et Maître Kalfon, KLP PARTNERS, pour ces explications.

▶ Accord

Partenariat renouvelé avec la SACEM

Depuis 2023, un accord de partenariat entre la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la SACEM a été signé.

Cet accord permet aux adhérents de bénéficier des réductions suivantes sur les tarifs SACEM :

- 20 % pour les tarifs magasins – commerce de détail ;
- 20 % pour les tarifs restauration rapide.

Pour bénéficier de ces conditions avantageuses, vous devez envoyer à la SACEM l'attestation d'adhésion signée par le Syndicat.

N'hésitez pas à nous solliciter si tel est le cas.





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.

▶ Formation

De nouvelles aides à la formation

En 2026, de nouvelles aides renforcent le financement de la formation des entreprises via l'OPCO et le FAFCEA.



Via l'OPCO

Formation Plan de Développement des Compétences

Pour l'année 2026, le plafond du budget du Plan de Développement des Compétences (PDC) pour les entreprises de moins de 50 salariés est de 3 500 € par entreprise, contre 2 100 € en 2025.

Les modalités détaillées de prise en charge sont consultables via le lien suivant : https://www.opcoep.fr/criteres-de-financement?branche=208

Aide à la fonction de maître d'apprentissage

Les entreprises peuvent bénéficier de l'aide à la fonction tutorale et de maître d'apprentissage.

Cette aide s'élève à 230 € par mois pendant 6 mois, pour chaque contrat, et n'est plus limitée à un seul bénéficiaire. Elle concerne tous les contrats d'apprentissage ou de professionnalisation.

La démarche est simple : il suffit de contacter l'OPCO au 09 70 83 88 37.

Via le FAFCEA

Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale

Quelles formations sont prises en charge ?

- **Formations techniques :** jusqu'à 54 heures par an, avec un coût horaire maximal de 60 € HT.
- **Formations transverses ou de gestion** (gestion d'entreprise, communication, numérique, etc.) : prise en charge plafonnée à 25 € de l'heure.
- **Formations spécifiques :**
  - Permis (BE, B96, FIMO) : 600 € maximum, dans la limite d'un permis par an et par entreprise ;
  - Bilan de compétences : jusqu'à 2 000 €, une fois tous les 5 ans, en cas de refus du CPF ;
  - VAE : prise en charge plafonnée à 24 heures si le CPF n'intervient pas ;
  - Maître d'apprentissage / tuteur : financement jusqu'à 25 € par heure ;
  - Développement durable : 14 heures par an, à hauteur de 35 € de l'heure.

Les formations certifiantes ou diplômantes inscrites au RNCP peuvent être financées, sous conditions, notamment en cas de refus du CPF. Les montants peuvent atteindre 7 500 € par action, après avis des commissions techniques.

Des dispositifs spécifiques existent également pour **la reprise, la transmission d'entreprise ou les parcours individualisés en gestion,** avec des plafonds pouvant aller jusqu'à 4 800 € par an et par entreprise.

Les demandes de financement doivent être déposées avant le début de la formation et sont examinées selon les procédures en vigueur sur leur site https://www.fafcea.com/.

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



Désucrer les pâtisseries : l'art de concilier plaisir et santé



© Cassandre Sung

Chausson aux pommes – La Mauvaise Herbe

« Une pomme entière rôtie au four remplace le sucre ajouté. La cuisson concentre les saveurs et donne une texture presque confite, sans avoir besoin de sucrer davantage. »

Roi incontesté des pâtisseries, le sucre est aujourd'hui au cœur des débats sur la santé publique. Obésité, diabète, caries, et même dépendance : les risques liés à une consommation excessive de sucre sont bien connus. Pourtant, qui pourrait résister à un croissant doré ou à une pâtisserie appétissante ? Pourquoi se priver ? Réduire la quantité de sucre tout en préservant le plaisir gustatif est la voie que choisissent certains artisans.

De plus en plus soucieux de leur santé, les consommateurs recherchent des alternatives. Comme le souligne Aurélie Marino, diététicienne-nutritionniste gastronome, *« les études montrent que plus on consomme des produits à goût sucré, plus on en redemande. Il faut progressivement habituer le palais à diminuer, comme on l'a fait pour le sel dans le pain »*. Une transition douce vers des pâtisseries moins sucrées pourrait donc avoir un impact majeur sur notre santé, tout en préservant le plaisir de la gourmandise.

Remplacer le sucre blanc : des alternatives qui ont du goût

Souvent utilisé pour son pouvoir sucrant immédiat, le sucre blanc raffiné peut être remplacé par des alternatives plus naturelles et tout aussi savoureuses. Florence Neveux et Maxime Raïmi ont développé des techniques pour réduire le sucre sans sacrifier la qualité.engendrer.

Ainsi, Florence Neveux, dont la boulangerie est 100 % vegan, utilise des ingrédients comme le sirop d'érable ou la vergeoise pour ses recettes. *« Le sucre de betterave est notre base, car il est local et vegan. Pour des saveurs plus complexes, on choisit la vergeoise ou le sirop d'érable, qui apportent une touche caramélisée. »* Son chausson aux pommes par exemple, est préparé avec une pomme entière rôtie au four, sans sucre ajouté : *« la cuisson concentre les saveurs, cela devient presque confit, et les clients adorent ! »*.



Maxime Raïmi et Florence Neveux © Cassandre Sung

De son côté, Timothy Breton mise sur des sucres moins raffinés comme la cassonade ou le muscovado (sucre complet, riche en potassium, fer, calcium et vitamines). L'intérêt ? *« Ils ont un pouvoir sucrant supérieur et un goût plus prononcé. On en met moins, mais on garde la gourmandise. »*. Son flan praliné est un excellent exemple : le pâtissier remplace 50 % du sucre blanc par du praliné et du chocolat. Résultat, *« le consommateur pense que c'est plus sucré, alors qu'en réalité, il y a moins de sucre ! »*.



Flan au praliné – Gonflé

« Un dessert moins sucré mais tout aussi gourmand, où 50 % du sucre blanc est remplacé par du praliné et du chocolat, qui surprend par son équilibre entre douceur et intensité ».



© Cassandre Sung

Entremets amande / fleur d'oranger – La Mauvaise Herbe

« Un dessert végétal où les saveurs naturelles des ingrédients sont mises en avant, sans sucre ajouté superflu. »

Pour les viennoiseries, Timothy, dont le palais s'est développé au fil des années, utilise parfois du miel, pour une belle coloration et une saveur unique : *« Le miel est un produit magique, il sucre naturellement et donne une texture moelleuse »*.

L'art de désucrer : des recettes revisitées

On l'aura compris, désucrer une pâtisserie ne signifie pas simplement réduire la quantité de sucre. Il s'agit d'un véritable travail d'équilibriste, où chaque ingrédient compte. Florence Neveux explique que dans une boulangerie vegan, le lait de soja, souvent utilisé pour remplacer le lait animal, est un inhibiteur de goût. Aussi, *« pour compenser, on infuse plus longtemps les saveurs, comme la vanille ou la fleur d'oranger. Cela permet de réduire le sucre tout en gardant un goût riche »*.



Timothy Breton

Les fruits de saison, plus mûrs et donc plus savoureux, jouent également un rôle clé et un grand nombre d'artisans boulangers-pâtissiers les privilégient. *« Une pomme bien mûre ou une fraise de saison n'a pas besoin d'être sucrée. On peut même les cuire pour concentrer leurs saveurs »*, précise la codirigeante de Mauvaise Herbe. Une approche partagée par la boulangerie Gonflé : *« Une tarte aux fraises en décembre ? Non merci ! Les fraises hors saison sont fades et nécessitent plus de sucre. En été, elles sont naturellement sucrées et parfumées »*.

Sans compter les épices, comme la cannelle ou la cardamome, qui sont aussi des alliées précieuses. Elles renforcent la perception du sucré et permettent de réduire la quantité de sucre sans altérer le plaisir gustatif.

Un futur moins sucré ?

Désucrer les pâtisseries n'est pas une contrainte, mais une opportunité de réinventer les recettes traditionnelles tout en répondant aux attentes modernes.

Entre alternatives naturelles, techniques innovantes et créativité, les artisans ont toutes les cartes en main pour proposer des desserts aussi gourmands que vertueux. Leur talent et leur agilité sauront répondre aux nouvelles attentes. Et, comme le résume Timothy Breton : *« Le but est de garder le côté gourmand, que ce soit visuel ou gustatif, tout en étant respectueux du consommateur. Si c'est beau et bon pour la santé, le client revient forcément ».*



Croissant – Gonflé

« Chez Gonflé, le sucre blanc est remplacé par du miel ou de la vergeoise. Ces alternatives naturelles apportent une touche caramélisée et une belle coloration, tout en réduisant la quantité de sucre. »



Galette des rois – Gonflé

« Une frangipane à la poudre d'amande torréfiée et un sucre glace très fin pour réduire la quantité de sucre sans sacrifier le goût. »

Après le sel, le sucre ?

Les boulangers ont signé un accord collectif sur la réduction de la teneur en sel de leurs pains.

Cet engagement s'inscrit dans une démarche d'amélioration nutritionnelle, avec pour objectif de limiter la quantité de sel ajouté dans la fabrication du pain à 16,8 grammes par kg de farine.

Une démarche similaire à appliquer au sucre ? *« Ce serait une très bonne idée,* selon Aurélie Marino, nutritionniste-diététicienne. *Les consommateurs finissent par apprécier des saveurs moins sucrées, et c'est bénéfique pour leur santé ».*





Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2026

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

PARTENAIRE

Dépôt le jeudi 26 mars entre 10h et 12h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 Paris

Date limite d'inscription : mercredi 18 mars

Catégorie Chefs d'entreprise :

Un lot de 9 sandwiches de taille individuelle (3 sandwiches poulet, 3 sandwiches poisson, 3 sandwiches végétarien) par entreprise.

Catégorie Apprentis :

Un lot de 3 sandwiches poulet de taille individuelle par apprenti.

Aucune inscription le jour du concours.

La remise des prix aura lieu le vendredi 27 mars à 15h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, 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 3e concours du meilleur sandwich du Grand Paris le vendredi 26 mars dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, **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 du Grand Paris uniquement. Sont invités à participer deux concurrents 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 mercredi 18 mars**. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'association L'Epiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du mercredi 18 mars 2026 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 mercredi 18 mars et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis par l'association L'Epiphanie. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation du lot de sandwiches.) En cas d'annulation du concours, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents Catégorie Chefs d'entreprise devront déposer ou faire déposer **un lot de 9 sandwiches de taille individuelle** (3 sandwiches poulet, 3 sandwiches poisson, 3 sandwiches végétarien) présentés dans un emballage anonyme sans décor ni inscription (boite NEUTRE/sachet NEUTRE). Tout lot de sandwiches qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Les concurrents Catégorie Apprentis devront déposer ou faire déposer **un lot de 3 sandwiches poulet de taille individuelle** présentés dans un emballage anonyme sans décor ni inscription (boite NEUTRE/sachet NEUTRE). Tout lot de sandwiches qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 10h et 12h, au-delà de ces horaires, aucun lot de sandwiches ne sera admis.

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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de sandwiches par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice 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 l'association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de sandwiches par établissement.

Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Les sandwiches devront présenter les caractéristiques suivantes :

- Chaque sandwich est composé de 120g de pain maximum.
- Le poids total de chaque sandwich est de 220g maximum.
- Pouvoir être conservés à température ambiante pendant 6h. (dépôts des produits, mise en place de la dégustation, dégustation 1er tour puis 2ème tour)
- Ne pas avoir de distinction nominative.

Grille de notation :

Aspect général .....20 points
Qualité du pain et mâche .....20 points
Arômes et goût .....20 points
Équilibre des textures .....20 points
Praticité à la consommation .....20 points
Total .....100 points

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

Article 6 : le jury

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

Les membres du jury sont convoqués à **13H,** les sandwiches ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

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

Ils procéderont à la dégustation des sandwiches 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 : 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 (2026) et la place obtenue dans le palmarès.

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

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant, chef d'entreprise ou gérant, du Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2026 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chef d'entreprise ou gérant) 2024 et 2025 ne peuvent pas participer à cette édition.

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

Le gagnant représentera le Grand Paris au concours du Meilleur Sandwich National qui se déroulera le lundi 11 mai 2026 lors de la Fête du Pain.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Les 13 finalistes recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et Linkedin @BoulangersduGrandParis.

Le classement par type de sandwiches ne sera pas publié afin de ne pas dévoiler la finalité du concours « du meilleur sandwich» qui proclame gagnant le concurrent qui obtient la meilleure moyenne des 3 produits

Article 10

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

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

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

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : mercredi 18 mars 2026
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du mercredi 18 mars 2026.
- 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 : 30 € par participant
- Par chèque bancaire à l'ordre de L'Épiphanie - 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
- Ou par virement bancaire :
  IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
  Code BIC : BREDFRPPXXX
  Motif du virement : Sandwich + votre nom



Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2026

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le vendredi 27 mars 2026 entre 11h et 13h au Campus des Métiers et de l'Entreprise - 91-129, rue Edouard Renard 93000 Bobigny.

Un lot de 2 baguettes de tradition française par participant.

INSCRIPTION SUR PLACE uniquement

La remise des prix aura lieu au Campus des Métiers et de l'Entreprise le vendredi 3 avril à 19h.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers de la Seine-Saint-Denis, association régie par la loi du 1er juillet 1901, organise le 29e trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis. Il aura lieu le vendredi 27 mars 2026 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

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 de la Seine-Saint-Denis, inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Ils devront être adhérents du Syndicat 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 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 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 de la Seine-Saint-Denis ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

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

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Avoir une teneur en sel de 1,40g 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 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2026. 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 de la Seine-Saint-Denis 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2025, 2024 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2025 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 93 le 1er février 2027 au plus tard.

Le gagnant et le 2e de la catégorie Chefs d'entreprise participeront au concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera le dimanche 10 mai 2026 lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 12e concours national de la baguette les 13 et 14 mai 2026.

Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise, les 3 premiers classés Salariés et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€.

Les 23 finalistes (10 chefs d'entreprise, 10 salariés et 3 apprentis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

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

Article 10

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

La participation au présent concours 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 de la Seine-Saint-Denis 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 : |_|_|_|_|_|_|

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 portable du chef d'entreprise : .....

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

À remplir par le chef d'entreprise

INSCRIPTION PARTICIPANTS

(écrire en majuscule)

NOM chef d'entreprise :

N° ☐ .....

NOMS salariés :

N° ☐ .....

N° ☐ .....

N° ☐ .....

N° ☐ .....

NOMS apprentis :

N° ☐ .....

N° ☐ .....

N° ☐ .....



Le chanvre en boulangerie

Longtemps associé à des usages industriels ou à des idées reçues, le chanvre fait aujourd'hui un retour remarqué dans nos assiettes, et plus particulièrement en boulangerie. À la croisée des enjeux nutritionnels, environnementaux et de créativité artisanale, cette plante millénaire offre de nouvelles perspectives aux professionnels du pain.

Qu'est-ce que le chanvre ?

Le chanvre est une variété de la plante *Cannabis sativa*. Depuis quelques années, la graine de chanvre – appelée chènevis – connaît un intérêt croissant pour l'alimentation humaine. Cette forme de chanvre est dépourvue de la molécule psychotrope THC ou en contient moins de 0,3%. Sa culture est strictement réglementée et l'utilisation de semences certifiées est obligatoire.

Interchanvre, l'interprofession de la filière chanvre industriel, met en avant les nombreux atouts agronomiques et techniques de cette culture. Le chanvre est une plante vertueuse : elle nécessite peu d'eau, aucun phytosanitaire, favorise la biodiversité et améliore la structure des sols. *« Le chanvre est une culture qui gagne à être connue. Ancienne et pourtant résolument moderne, elle répond pleinement aux attentes actuelles en matière d'agroécologie et de durabilité »*, souligne Joël Lagneau, attaché de direction d'Interchanvre.

Des avantages nutritionnels indéniables

La graine de chanvre peut être utilisée entière, décortiquée ou transformée en farine. Sur le plan nutritionnel, elle présente un profil particulièrement intéressant : 9% de glucides, 49% de lipides et 31% de protéines, incluant les huit acides aminés essentiels.Elle peut être riche en protéines et en acides gras essentiels, notamment en oméga-3, ainsi qu'en minéraux tels que le cuivre, le fer, le magnésium, le manganèse, le phosphore, le potassium et le zinc ; elle est également riche en vitamines B1 et B6, et constitue une source de fibres et de calcium.



Un fort potentiel en boulangerie

Le goût caractéristique des graines de chanvre, rappelant la noisette ou le pignon de pin, apporte une véritable signature aromatique aux pains. Le toastage des graines permet de développer encore davantage les arômes et d'amplifier la sensation de croustillance à la dégustation.

La farine de chanvre ouvre également de nouvelles perspectives, comme l'explique Hubert Chiron : *« Cela fait quelques années que l'on entend parler de recettes de pains à base de farine de chanvre, notamment en Suisse et aux États-Unis. C'est une farine sans gluten, au goût assez prononcé, qui s'utilise à des dosages relativement faibles, en complément de la farine de blé à hauteur de 10 à 20 % en fonction du gain protéique souhaité. »*

> *« La farine de chanvre est un produit noble, avec une marge intéressante. Elle permet aussi d'apporter des produits supplémentaires à des gammes déjà existantes et [...] de proposer de la nouveauté aux consommateurs.* »
>
> **Stéphane Treuillet**

Il précise également le cadre réglementaire : *« Même si le chanvre et le CBD proviennent de la même plante, ils sont extraits de parties différentes : le chanvre alimentaire vient des tiges et des graines, tandis que le CBD est issu des fleurs et des feuilles. Disposer d'un texte officiel de la DGCCRF est, selon moi, un prérequis indispensable pour rassurer la profession et les consommateurs. »*

Le regard des artisans boulangers

Pour Stéphane Treuillet, artisan boulanger et champion de France de boulangerie 2011, le chanvre représente une opportunité à plusieurs niveaux : *« La farine de chanvre est un produit noble, avec une marge intéressante. Elle est très protéinée, environ 30 % de plus que les farines classiques. Elle permet aussi d'apporter des produits supplémentaires à des gammes déjà existantes, que ce soit en pains ou en viennoiseries, et surtout de proposer de la nouveauté aux consommateurs. »*

Sur le plan gustatif, deux grandes familles se distinguent : *« On retrouve soit des notes pralinées, soit des notes plus amères. On peut travailler avec des graines entières ou torréfiées. Les mixer est intéressant si l'on ne veut pas trop de croquant. Les graines décortiquées permettent d'atténuer la puissance aromatique, car l'écorce est très marquée. »*

Les associations mets-pains sont également riches : *« Les graines décortiquées sont idéales avec du fromage, tandis que les graines torréfiées non décortiquées fonctionnent très bien avec la charcuterie. On peut aussi jouer sur l'hydratation en utilisant du jus de tomate ou de carotte, par exemple pour un pain destiné à un sandwich poulet-mayonnaise. »*

> *« Ancienne et pourtant résolument moderne, la culture du chanvre répond pleinement aux attentes actuelles en matière d'agroécologie et de durabilité.* »
>
> **Joël Lagneau**



Marc Guillerme, responsable maintenance chez Interval, souligne le rôle clé d'Interchanvre dans le développement de produits adaptés à la boulangerie : *« L'objectif est de développer un catalogue de recettes faciles à intégrer dans les fournils des boulangers. Aujourd'hui, la farine est généralement dosée autour de 15 %. Pour les pains, on privilégie un travail en autolyse et au levain, avec un gros pointage en bac, afin d'exprimer pleinement le potentiel aromatique du chanvre. »*

À la fois durable, nutritif et créatif, le chanvre permet aux artisans de se démarquer, de répondre aux attentes des consommateurs et de renouer avec une plante ancestrale résolument tournée vers l'avenir.





Optimiser l'étiquetage en boulangerie-pâtisserie

Maison Carton, Paris 10e – ©Mosaïc

En boulangerie-pâtisserie, l'étiquette joue un rôle essentiel dans la relation avec le client : elle l'informe, elle le rassure, elle l'accompagne dans son choix, tout en contribuant directement à l'image que votre boutique renvoie. Un étiquetage propre, clair et harmonieux laisse une impression de professionnalisme et peut même stimuler les ventes.



Maison Gosselin, Paris 7e

Informer pour mieux vendre

Une bonne étiquette doit permettre au client de comprendre, en quelques secondes, ce qu'il achète. C'est un repère visuel qui l'aide à faire son choix sans poser de questions, notamment aux heures d'affluence. Elle doit être lisible, précise et suffisamment descriptive pour éviter toute ambiguïté.

En boulangerie : lisibilité et cohérence

La règle d'affichage est stricte et clairement définie (dénomination, poids, prix à la pièce…) d'après l'arrêté du 9 août 1978. Chaque catégorie de pain exposée à la vue du public doit être accompagnée d'un écriteau appelé « Prix du pain ». Chaque point de vente doit avoir deux affiches : une A4 extérieure et une A3 intérieure.

Elles sont disponibles en téléchargement gratuit dans votre espace personnel : https://boulangersdugrandparis.com/ressource-prevention-des-risques/ Pack Hygiène.

En viennoiserie-pâtisserie : privilégier la clarté et la transparence

Il est recommandé d'indiquer systématiquement le nom du produit, sa composition principale, les éventuels allergènes et le prix à la pièce.

Si le produit a subi un traitement de surgélation, la mention doit apparaître clairement, que ce soit sous forme de texte ou de pictogramme.

Chocolats : l'information au service de la conservation

Si vous les achetez, les étiquettes fournies par le fabricant suffisent généralement. Si vous réalisez vos chocolats maison, il y a de quelques règles à respecter :

Mentions sur l'étiquetage des chocolats vendus en « vrac » :

- la dénomination de vente et le fourrage ;
- la teneur en matière sèche totale de cacao exprimée par « cacao : X % minimum » (pour les chocolats noir et lait) ;
- le prix fixé au poids ou à la pièce (cas des moulages).

Mentions sur l'étiquetage des chocolats vendus en « préemballés » :

- la dénomination de vente et le fourrage (pour les produits vendus en assortiment, la dénomination de vente « chocolats assortis » ou « chocolats fourrés assortis » pourra être utilisée) ;
- le prix au poids et le poids net de chocolats (sans emballage) ;
- la teneur en matière sèche totale de cacao exprimée par « cacao : X % minimum » (pour les chocolats noir et lait) ;
- la liste des ingrédients avec les allergènes (possibilité d'une liste unique pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment) ;
- les conditions de conservation ;
- la date limite d'utilisation sous la forme « à consommer jusqu'au… » ou « à consommer de préférence avant le… » ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant « fabriqué par… » ou du revendeur « distribué par… » ;
- les mentions spécifiques.

Boulangerie Stéphane Moa, Boulogne-Billancourt





Étiquettes : un outil de communication à votre image

L'étiquette sert à informer le client mais peut également être utilisée comme support pour communiquer des messages simples, destinés à attirer l'attention du client.

Des mentions comme « Nouveau », « Spécialité maison » ou « Produit du mois » créent un appel visuel naturel. Elles encouragent la découverte et favorisent les achats d'impulsion, particulièrement en pâtisserie.

Pour une présentation harmonieuse, il est important que toutes les étiquettes suivent les mêmes codes : même format, même matériau, même typographie, même style graphique. Une vitrine cohérente inspire confiance et contribue directement à renforcer la perception de qualité.

N'oubliez pas, les meilleures étiquettes sont celles qui restent bien en place et que l'on peut manipuler facilement et régulièrement, sans qu'elles s'abîment rapidement.



Données sociales 2026

Grille des salaires applicable en Île-de-France

À compter du 1er février 2026 (avenant IDF n° 61 du 22 janvier 2026)

▶ Salaires horaires minimums avec majorations légales et conventionnelles à compter du 01/02/26

Coefficient	Salaire horaire minimum	Heures à 25 % 36-43 h	Heures à 50 % > 43 h	Majorations conventionnelles heures nuit (20h à 6h) 25 %	Majorations heures dimanche 20 %
		125%	**150%**	**25%**	**20%**
Coefficient 155	12,57 €	15,71	18,86	3,14	2,51
Coefficient 160	12,86 €	16,08	19,29	3,22	2,57
Coefficient 165	13,14 €	16,43	19,71	3,29	2,63
Coefficient 170	13,43 €	16,79	20,15	3,36	2,69
Coefficient 175	13,71 €	17,14	20,57	3,43	2,74
Coefficient 180	14,00 €	17,50	21,00	3,50	2,80
Coefficient 185	14,28 €	17,85	21,42	3,57	2,86
Coefficient 190	14,57 €	18,21	21,86	3,64	2,91
Coefficient 195	14,85 €	18,56	22,28	3,71	2,97
Coefficient 240	17,42 €	21,78	26,13	4,36	3,48

▶ **Cadres 1 et 2**

Pour le « personnel d'encadrement », les rémunérations annuelles minimales fixées par conventions de forfait conclues entre les employeurs et cadres définies par l'avenant n° 97 à la Convention collective nationale (218 jours de travail par an pour les cadres 1, les cadres 2 n'étant pas soumis aux dispositions légales relatives à la durée du travail) sont à compter du 1er février 2026 :

- **39 955 €** pour les salariés « cadres 1 »
- **57 328 €** pour les salariés « cadres 2 »

(avenant IDF n° 61 du 22 janvier 2026).

▶ **Minimum conventionnel (coefficient 155) : 12,57 €/h**
depuis le 1er février 2026 (avenant IDF n° 61 du 22/01/26)

Attention : durant le mois de janvier, le Minimum conventionnel est passé de 12,40 €/h *(avenant IDF n° 60 du 31/01/2025)* à 12,41 €/h *(avenant national n° 136 du 14 janvier 2026 prenant effet au 1er janvier 2026)*.

▶ **SMIC mensuel : 1 823,03 €** depuis le 1er janvier 2026

▶ **SMIC horaire : 12,02 €**

Rappel pour les apprentis et alternants en contrat de professionnalisation : le SMIC constitue la base de calcul du salaire pour les alternants **sauf pour les apprenti(e)s de 21 ans et plus** ; pour eux, la base de calcul est le minimum conventionnel applicable dans la mesure où il est supérieur au SMIC.

▶ **Indemnité pour frais professionnels de restauration - panier**
à compter du 1er janvier 2026 : **6,375 €**

- Cette indemnité versée à la place de l'octroi d'un avantage en nature nourriture/d'un repas est **uniquement due aux ouvriers de fabrication** ; son montant est de 1,5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la CCN).
- L'exonération s'applique aux cas des ouvriers de fabrication **si l'une des conditions particulières d'organisation ou d'horaires de travail énumérée par la réglementation se vérifie :** travail en équipe, travail posté, travail continu, travail de nuit, travail en horaires décalés (cf. arrêté du 20 décembre 2002, JO 27 déc. 2002, p. 21758 ; remplacé par l'art. 3 de l'arrêté du 4 septembre 2025 BOSS, Frais professionnels n°180 et s.).
- **Plafond d'exonération** des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration pour 2026 : **7,50 €**.
- L'avantage en nature nourriture **non exonéré** de cotisations est évalué (pour un repas) à **5,50 €** à compter du 01/01/26.

Pour les apprentis qui bénéficient d'avantages en nature (logement et nourriture), l'évaluation de ceux-ci correspond à **75 % des montants applicables aux autres salariés** conformément aux dispositions de l'article D. 6222-33 du Code du Travail.

▶ **Prime de fin d'année**
Attention, depuis fin 2024 la prime de fin d'année est calculée sur un taux différent :
- **4,50 %** sur les salaires versés du 1er au 31/12/2025 ;
- **4,75 %** pour l'année 2026 ;
- **5 %** à compter du 01/01/2027 (avenant n° 133 du 14/12/2023).

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

Classification

▶ **Définition des coefficients professionnels et cadres 1 + 2 (article 9 de la Convention collective)**

Coef.	Personnel de fabrication	Personnel de vente	Personnel de services
155	• Personnel de fabrication sans CAP • Personnel de fabrication titulaire du BEP	• Personnel de vente sans CAP	• Personnel sans qualification avec possibilité d'assurer occasionnellement des livraisons
160	• Personnel de fabrication titulaire d'un CAP ou d'un CQP Tourier	• Personnel de vente titulaire du CAP ou personnel de vente après un an au coefficient 155 ou personnel de vente ambulante	• Personnel avec qualification de chauffeur livreur
165		• Responsable d'un point de vente • Personnel de vente au coefficient 160 titulaire du CQP vendeur-vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie	
170	• Personnel de fabrication titulaire d'un CAP après un an au coefficient 160 ou d'un CQP Tourier après un an au coefficient 160 • Personnel de fabrication titulaire du BEP après un an au coefficient 155 • Personnel de fabrication n'étant pas susceptible de tenir tous les postes de travail sous le contrôle effectif du chef d'entreprise ou d'un ouvrier plus qualifié	• Responsable d'un point de vente, titulaire du CQP vendeur-vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie	• Personnel administratif
175	• Personnel de fabrication titulaire d'un CAP confirmé • Personnel de fabrication titulaire d'un CAP et d'un CQP Tourier • Personnel de fabrication titulaire d'une mention complémentaire • Personnel de fabrication titulaire d'un Bac Professionnel, 2 ans maximum dans cette catégorie	• Responsable du point de vente occupant jusqu'à deux salariés	
180		• Responsable du point de vente occupant jusqu'à deux salariés, titulaire du CQP vendeur-vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie	
185	• Ouvrier qualifié pouvant tenir tous les postes et assurer avec ou sans le concours du chef d'entreprise l'ensemble de la fabrication boulangerie ou pâtisserie • Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires ou du BP ou du BTM • Ouvrier titulaire du Bac Professionnel après deux années au coefficient 175	• Responsable du point de vente occupant au moins trois salariés	
190	• Ouvrier titulaire de deux mentions complémentaires après deux années au coefficient 185 • Ouvrier qualifié mettant effectivement en pratique alternativement ou simultanément ses compétences concentrant la polyvalence et la présence • Ouvrier titulaire du BP après deux années au coefficient 185	• Responsable du point de vente occupant au moins trois salariés, titulaire du CQP vendeur-vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie	
195	• Ouvrier hautement qualifié titulaire du BM • Ouvrier hautement qualifié titulaire du BMS • Ouvrier hautement qualifié titulaire du BTM après deux années au coefficient 185 • Ouvrier hautement qualifié qui coordonne le travail d'autres ouvriers		
240	• Assistant du chef d'entreprise qui organise les achats, la fabrication et coordonne le travail d'autres ouvriers		
Cadre 1	• Assistant du chef d'entreprise qui organise les achats, la fabrication et la vente et coordonne le travail de l'ensemble du personnel et à ce titre jouit d'une réelle autonomie dans l'organisation de son travail.		
Cadre 2	• Responsable d'entreprise qui assure la direction et la gestion de l'ensemble de l'entreprise et qui organise et supervise le travail de l'ensemble des salariés.		

Allégements & cotisations sociales

Importante réforme 2026 sur la réduction générale de cotisations patronales

Une réforme envisagée depuis longtemps intervient sur la réduction générale dégressive : **elle s'applique désormais jusqu'à 3 fois le SMIC** (y compris pour les salariés en dessous du SMIC mensuel, à temps partiel ou en alternance).

La réduction générale dégressive jusqu'à 1,6 SMIC (dite réduction sur les bas salaires) défavorisait la progression des rémunérations.

La Réduction Générale Dégressive Unique (RGDU) devient LA mesure essentielle sur les « bas et moyens salaires » en s'appliquant aux cotisations de sécurité sociale, y compris pour l'assurance maladie et les allocations familiales (ces deux dernières cotisations faisaient l'objet de taux réduits « intégrés » à la nouvelle réduction générale « conçue pour unifier les allègements sous une formule unique »).

Finalement mise en place dans un contexte de fortes contraintes sur les finances publiques, cette réforme sera plutôt pénalisante pour des entreprises dont la plus grande partie des salariés est proche du SMIC (« concurrentes » des artisans, par exemple) et relativement* moins pour les autres...

Cotisations sociales 2026

Une partie importante des cotisations de sécurité sociale restent fixées au même niveau pour 2026 (idem pour la CSG et CRDS).

C'est le cas concernant le **chômage**, l'**assurance vieillesse**, etc. Idem pour l'**AGS** (taux de **0,25 %**) malgré les défaillances d'entreprises. L'Assurance de Garantie de Salaires assure les paiements des sommes dues aux salariés des entreprises placées en redressement ou liquidation judiciaire.

Les contributions au titre du financement de la formation professionnelle restent stables.

Pas de changement non plus pour la cotisation de retraite complémentaire Agirc-Arrco prélevée par AG2R, pour la mutuelle de santé et l'essentiel du régime de prévoyance (en particulier concernant la maladie et le fonds de péréquation d'AG2R qui assure d'importants remboursements pour les boulangers qui en font la demande dans le cadre des articles 37 et 37 bis de la Convention collective).

Cependant, le taux couvrant le régime de financement du **paritarisme** (national) passe de 0,15 à **0,25 %**.

Malgré l'augmentation des indemnités de départ en retraite, le taux de cotisation pour ce régime baisse (de 0,65 à **0,55 %**).

Attention, dans le cadre de l'exonération de cotisations sociales en cas de **rupture conventionnelle** ou de **mise à la retraite**, la contribution patronale spécifique passe de 30% à **40%.**

Maintien des aides aux employeurs d'apprentis dans l'artisanat

Pour les PME, **l'aide de 5 000 € est maintenue pour la première année** d'un contrat d'apprentissage préparant une certification équivalant au plus au bac (niveaux 3 et 4 de qualification).

Dans ces mêmes cas de figure, **le montant de l'aide sera maintenu à 6 000 €** pour l'embauche d'apprentis **en situation de handicap** et ce soutien restera **cumulable** avec les aides spécifiques qui leur sont destinées.

Enfin, les rémunérations des apprentis bénéficieront de la **réduction générale des cotisations patronales, étendue aux cotisations de retraite complémentaire obligatoire.** Rappel : pour les contrats conclus depuis le 1er mars 2025, l'exonération de la part salariale des cotisations de retraite complémentaire joue jusqu'à 50 % du SMIC.

Exonérations sur les heures supplémentaires

Les heures supplémentaires et les heures complémentaires effectuées en 2026 continuent d'être exonérées de cotisations salariales d'assurance vieillesse ainsi que, dans la limite de **7 500 €** par an, d'impôt sur le revenu.

Ces heures ne bénéficient pas d'exonération de cotisations patronales, à l'exception de la déduction forfaitaire de **1,50 €/h** prévue par l'article L. 241-18 du code de la sécurité sociale pour les entreprises dont l'effectif est inférieur à 20 salariés.

Les entreprises qui ont atteint ou dépassé le seuil de 20 salariés peuvent continuer à en bénéficier durant les 5 années qui suivent le moment où elles ont atteint ce seuil.

La déduction forfaitaire s'élève à **0,50 €** pour les entreprises de plus de 20 salariés.

*L'étude d'impact révèle des effets contrastés selon les tranches de rémunération et l'incidence globale pour chaque entreprise dépendra ainsi des proportions que représente les différentes catégories de personnel.

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

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

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

Tableaux de synthèse des cotisations conventionnelles Prévoyance / AG2R Agirc-Arrco

PERSONNEL NON CADRE	Base	Taux	Part employeur	Part salariale
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche 1	0,37 %	0,37 %	
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé		1,60 %	32,04 €	32,04 €
Invalidité Décès	Tranche 1	0,14 %	0,084 %	0,056 %
Rente Éducation	Tranche 1	0,065 %	0,043 %	0,022 %
Maintien de Salaire (Article 37-1 CCN)	Tranche 1	0,73 %	0,73 %	
Incapacité de travail (Article 37-2 CCN)	Tranche 1	0,22 %	0,22 %	
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche 1	0,55 %	0,55 %	
Paritarisme	Totalité du salaire	0,25 %	0,25 %	
Retraite complémentaire				
Personnel de fabrication	Tranche 1	10,16 %	6,77 %	3,39 %
	Tranche 2	21,59 %	14,39 %	7,20 %
Personnel de vente	Tranche 1	10,16 %	5,08 %	5,08 %
	Tranche 2	21,59 %	10,80 %	10,79 %
Personnel de service	Tranche 1	10,16 %	5,08 %	5,08 %
	Tranche 2	21,59 %	10,80 %	10,79 %

Tranche 1
Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 4 005 €

Tranche 2
Part du salaire entre 4 005 € et 32 040 €

PERSONNEL CADRE	Base		Taux	Part employeur	Part salariale
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche A		0,37 %	0,37 %	
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé	Totalité du plafond SS		1,60 %	32,04 €	32,04 €
Incapacité de travail	Tranche A		0,74 %	0,74 %	
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche A		0,55 %	0,55 %	
Décès et invalidité permanente et totale	Tranche A		0,52 %	0,52 %	
Décès accidentel	Tranche A		0,20%	0,20%	
Rente éducation	Tranche A		0,065 %	0,065 %	
Paritarisme	Totalité du salaire		0,25 %	0,25 %	
Retraite complémentaire	Tranche A	Taux conventionnel (8 %) appelé à	10,16 %	5,08 %	5,08 %
	Tranche B (1 à 4 Plafond SS)	Taux conventionnel (17 %) appelé à	21,59 %	12,95 %	8,64 %
	Tranche C (4 à 8 Plafond SS)	Taux conventionnel (17 %) appelé à	21,59 %	8,64 %	12,95 %

Tranche A
Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 4 005€

Tranche B
Part du salaire entre 4 005 € et 16 020 €

Tranche C
Part du salaire entre 16 020 € et 32 040 €

Avantage en nature logement

L'évaluation forfaitaire de l'avantage en nature logement varie selon la rémunération mensuelle brute du salarié (par rapport au plafond mensuel de la sécurité social fixé à 4 005 € pour 2026) et le nombre de pièces (barème publié sur le site de l'Urssaf).

Rappel : pour les apprentis qui bénéficient d'avantages en nature (logement et nourriture), l'évaluation de ceux-ci correspond à **75 % des montants applicables aux autres salariés** conformément aux dispositions de l'article D. 6222-33 du Code du Travail.

▸ **Évaluation forfaitaire de l'avantage en nature logement (source Urssaf)**

Tranche de rémunération brute mensuelle en fonction du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS)	Logement 1 pièce principale	Autres logements par pièce
< 0,5 PMSS (< 2 002,50 €)	79,70 €	42,60 €
≥ 0,5 PMSS et < 0,6 PMSS (2 002,50 € à 2 402,99 €)	93,00 €	59,70 €
≥ 0,6 PMSS et < 0,7 PMSS (2 403,00 € à 2 803,49 €)	106,20 €	79,70 €
≥ 0,7 PMSS et < 0,9 PMSS (2 803,50 € à 3 604,49 €)	119,40 €	99,50 €
≥ 0,9 PMSS et < 1,1 PMSS (3 604,50 € à 4 405,49 €)	146,40 €	126,10 €
≥ 1,1 PMSS et < 1,3 PMSS (4 405,50 € à 5 206,49 €)	172,60 €	152,40 €
≥ 1,3 PMSS et < 1,5 PMSS (5 206,50 € à 6 007,49 €)	199,40 €	185,70 €
≥ 1,5 PMSS (≥ 6 007,50 €)	225,60 €	212,30 €

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

▶ Gestion

Se faire rembourser certaines sommes dues à vos salariés

La CCN de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie a instauré, depuis 1979, un fonds de péréquation destiné à aider les employeurs à faire face à certaines charges financières importantes liées à leurs obligations envers les salariés (rupture du contrat, événements familiaux, maladie, accident…).

Ce fonds permet le remboursement de certaines sommes versées au salarié, notamment :

- les indemnités de congés payés pendant la période de maternité ;
- les frais d'examens médicaux prescrits par la médecine du travail ;
- l'indemnité de fin de contrat de travail à durée déterminée, lorsque le CDD est conclu pour le remplacement d'un salarié dont le contrat est suspendu ;
- les congés pour événements familiaux prévus à l'article 31 de la Convention collective nationale (mariage du salarié, naissance d'un enfant, décès d'un enfant, etc.) ;
- l'indemnité de licenciement due en cas d'inaptitude consécutive à une maladie ou à un accident d'origine non professionnelle ;
- l'indemnité spéciale de licenciement et l'indemnité compensatrice de préavis en cas d'inaptitude faisant suite à une maladie professionnelle ou à un accident du travail ;
- l'indemnité de licenciement économique ou l'indemnité de rupture conventionnelle due en cas de reprise de fonds lors d'une première installation ;
- l'indemnité complémentaire due au salarié âgé d'au moins 55 ans, conformément au dernier alinéa de l'article 33 de la Convention collective nationale.

Un **Fonds d'Action Professionnelle et Sociale (FAPS)** permet également, à titre exceptionnel, le financement de situations présentant un caractère social ou humain particulier, après examen par les instances paritaires de la branche.



Ces dispositifs sont financés par une cotisation patronale de 0,37 % du salaire brut, plafonnée à la Sécurité sociale, et gérés par AG2R Prévoyance.

Comment bénéficier du remboursement des sommes éligibles ?

Pour bénéficier du remboursement des sommes éligibles, l'employeur doit :

1. **Remplir le formulaire correspondant** à la nature de la demande ;
2. **Joindre les justificatifs nécessaires** (selon le type de remboursement sollicité) ;
3. **Adresser l'ensemble du dossier à AG2R Prévoyance.**

> Les formulaires sont disponibles sur le site d'AG2R LA MONDIALE, à l'adresse :
>
> https://www.ag2rlamondiale.fr/conventions-collectives-nationales/ccn-boulangerie-artisanale/offre-la-prevoyance-collective-dediee-a-la-ccn-boulangerie-artisanale
>
> Onglet « Prévoyance collective » > en bas de page > « Documents à télécharger » > « Entreprises »



Gestion du social
Paie, Contrat,
Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement,
Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession,
Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique,
Expertise

OPÉRA & ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

268
BOULANGERIES
accompagnées
en 2024

1422
BOULANGERIES
Depuis 12 ans

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

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



Lutte contre les nuisibles

Boulangerie artisanale, vous devez protéger votre établissement contre les différents nuisibles. Ils aiment, entre autres, se nicher dans les ateliers de boulangerie, à proximité de la chaleur du four, dans les matières premières, dans le magasin ou dans les poubelles.

Qu'est-ce qu'un nuisible ?

Les nuisibles désignent l'ensemble des animaux qui peuvent causer des dommages dans votre boulangerie.

- **Les rongeurs :** les rats, les souris ou les mulots.
- **Les insectes volants :** les mouches, les mites alimentaires (dont les pyrales de la farine), les moustiques, les guêpes ou les frelons.
- **Les insectes rampants :** les blattes, les fourmis ou les vrillettes du pain.
- **Les insectes du bois :** les termites, les fourmis charpentières ou les vrillettes.
- **Les volatiles :** les oiseaux et notamment les pigeons.

Les nuisibles les plus communs que vous pouvez trouver dans votre boulangerie sont les **souris**, les **blattes**, les **pyrales de la farine** et les **vrillettes du pain.**



Quels sont les dangers des nuisibles ?

Les nuisibles sont à l'origine de nombreux dégâts matériels (détérioration de denrées alimentaires, des meubles ou des installations électriques) et peuvent propager des maladies (virus, bactéries, parasites…). Cette transmission peut se faire par contacts directs de l'animal avec les eaux usées (égouts) ou détritus et les denrées alimentaires.

Plan de lutte contre les nuisibles : une obligation en boulangerie

La lutte contre les nuisibles est une obligation définie par le règlement européen n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Ainsi, les locaux doivent être conçus de manière à éviter les contaminations liées aux nuisibles et des méthodes adéquates doivent être mises en œuvre pour lutter contre ces organismes nuisibles.

En cas de contrôle des conditions d'hygiène, les inspecteurs de l'hygiène demandent les éléments prouvant que des mesures sérieuses sont prises.

Le plan de lutte contre les nuisibles doit contenir quatre types d'éléments :

- le descriptif détaillé du protocole de lutte ;
- la localisation des dispositifs sur le plan de masse du bâtiment ;
- l'ensemble des fiches techniques et de sécurité des produits biocides ;
- et enfin les rapports d'intervention.

Quelques conseils pour éviter les nuisibles

- Protégez les ouvertures, fenêtres ou ventilations, avec des grilles ou des moustiquaires.
- Vérifiez l'intégrité des emballages lors de la réception des marchandises. Si vous détectez des traces de la présence de nuisibles, alors éliminez les produits à l'origine de cette contamination et remontez l'information au fournisseur.
- En cas de dégradation des emballages, transvasez le contenu dans un nouveau contenant propre s'il n'est pas infecté ou éliminez-le.
- Veillez à bien protéger les matières premières stockées et à couvrir les produits finis (film alimentaire ou récipients fermés).
- Si vous utilisez des produits spécifiques contre les nuisibles, conservez-les à l'abri des zones de production, dans un endroit fermé à clé spécialement prévu à cet effet. Assurez-vous de vous laver les mains longuement avec du savon après manipulation de ces produits.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les zones sanitaires, les poubelles et les plans de préparation.
- Limitez les sources d'humidité dans les locaux (eau stagnante, condensation).
- Veillez à reboucher les éventuels trous présents dans les murs ou sur le sol (anciens trous de cheville, passage de câbles, usure).
- Ne stockez pas de denrées à même le sol.
- Évacuez les déchets immédiatement dans les poubelles sans les laisser à l'air libre. Éliminez rapidement les déchets susceptibles d'attirer les nuisibles dans vos locaux. Maintenez les poubelles fermées et assurez un vidage et un entretien régulier des poubelles et des zones réservées aux poubelles.

Et surtout, faites effectuer régulièrement des mesures de dératisation et de désinsectisation préventives par des prestataires spécialisés et certifiés.



Assurance garantie perte d'exploitation à la suite d'une fermeture administrative

MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Depuis toujours, la MAPA accompagne les boulangers en leur proposant des solutions d'assurance adaptées aux réalités du terrain et à leurs besoins spécifiques.

NOUVEAU

Extension Pack PE Décision administrative

Dans le cadre de votre contrat d'assurance MAPA, l'extension Pack PE Décision administrative prévoit une indemnisation lorsque votre commerce est contraint de fermer par suite d'une décision administrative pour des raisons sanitaires extérieures à votre responsabilité.

Cette garantie vise à protéger votre activité face à des situations exceptionnelles, indépendantes de votre volonté, qui peuvent impacter votre chiffre d'affaires.

Condition d'application de la garantie : **pour que la fermeture soit considérée comme liée à des causes sanitaires extérieures, il est nécessaire de justifier la mise en place d'un dispositif annuel de dératisation.** Cette mesure démontre votre conformité aux obligations d'hygiène et permet de confirmer que la cause de la fermeture ne vous est pas imputable.

Pour plus d'informations sur le Pack Perte d'exploitation et ses modalités, flashez ce QR code :

AUDIT & CONSEIL
Votre succès, notre mission.
01 43 10 21 66
kalys-formation.com saskalys.com
contact@saskalys.com
39 boulevard Robert Schuman
93190 Livry gargan

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)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
KALYS
Votre succès, notre mission.

▶ Bail commercial

Réclamation des intérêts générés sur la part du dépôt de garantie excédent deux termes de loyer

Lors de la signature du bail commercial ou de l'acquisition d'un fonds de commerce, un dépôt de garantie est versé par le locataire au bailleur. Cette somme est destinée à garantir au propriétaire du local, le respect par le preneur de ses obligations contractuelles, notamment le paiement du loyer ainsi que l'occupation des locaux en bon père de famille.

Le dépôt de garantie représente généralement un ou plusieurs termes de loyers. Toutefois, afin d'éviter les abus de la part du bailleur et qu'il ne dispose pas indûment de la trésorerie du locataire, l'article L145-40 du Code de commerce prévoit que « *les loyers payés d'avance, sous quelque forme que ce soit, et même à titre de garantie, portent intérêt au profit du locataire, au taux pratiqué par la Banque de France pour les avances sur titres, pour les sommes excédant celle qui correspond au prix du loyer de plus de deux termes.* »

Le locataire peut donc réclamer au bailleur le paiement des intérêts qui courent sur la partie du dépôt de garantie excédant deux termes de loyer.

Un droit acquis au locataire

Cette disposition est d'ordre public, ce qui signifie qu'aucune clause contractuelle ne peut supprimer ce droit acquis au locataire, ceci même si ce dernier est d'accord pour y renoncer. Le cas échéant, elle serait réputée non écrite.

Pour rappel, la notion de « terme » s'entend selon la périodicité à laquelle le locataire règle son loyer. Ainsi, si le loyer est payable mensuellement, un terme correspondra à un mois de loyer et deux termes à deux mois de loyer. Tandis que si le loyer est payable trimestriellement, un terme correspondra à trois mois de loyer et donc deux termes à six mois.

En outre, lorsque les loyers doivent être payés d'avance ou à terme à échoir, cela signifie que le locataire doit régler en début de période, contrairement au paiement à terme échu qui intervient quant à lui à la fin du mois ou du trimestre.



Délai de prescription de l'action en paiement

Le délai de prescription de l'action en paiement des intérêts sur la part du dépôt de garantie excédant deux termes de loyer dans le cadre d'un bail commercial est de deux ans, conformément à l'article L145-60 du Code de commerce, et court à compter du fait générateur du droit à intérêts, soit le versement du dépôt de garantie.

À ne pas confondre avec la prescription quinquennale à laquelle est soumise la restitution du dépôt de garantie, ce que la Cour d'appel de Paris a récemment rappelé dans l'une de ses décisions.

Il revient donc au locataire d'être vigilant et de solliciter le paiement de ces intérêts tous les deux ans afin de ne pas voir sa demande prescrite.

Si vous êtes concerné en tant que bailleur ou locataire, il conviendrait de vous rapprocher de votre Conseil partenaire du Syndicat pour déterminer si cette règle est applicable à votre situation, et le cas échéant de procéder à son calcul.

Merci à Maître Thu Thi PHAM HUU pour cet article.

MAY
AUDIT & CONSEIL

Société d'Avocats spécialisée au service des artisans boulangers-pâtissiers depuis 43 ans

BERTRAND MAY
AVOCAT AU BARREAU DE CHARTRES
Spécialiste en Droit des Sociétés
Spécialiste en Droit Commercial

CORINNE TORUS
Docteur en Droit
AVOCAT AU BARREAU DE PARIS

- Cession d'entreprises et de fonds de commerces
- Baux commerciaux
- Droit du Travail

18, rue de la Poêle Percée – CS 20146 – 28008 CHARTRES Cedex
☎ 02.37.18.05.50 @ : accueil@may-audit-conseil.fr
4, rue Pothier – 45100 ORLEANS 26, rue de Sévigné – 75004 PARIS

HUCHET
DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

autre secteur d'activité : Hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11
info@huchet-demorge.fr

LBB
Leboucher Brauge-Boyer

Mélanie BRAUGE-BOYER Avocat à la Cour

Cession de fonds de commerce) Cession de titres
Baux commerciaux) Droit fiscal) Contentieux commercial
Spécialisée dans l'univers de la boulangerie

82, rue de Rivoli
75004 Paris

T. 01 42 71 12 08
mbb@mbbavocat.eu



Vendre des boulangeries est notre métier
alc-consultants.fr

ALC CONSULTANTS
Depuis 1994

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

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

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

---

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

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

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

---

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

POULE et TOQUE
Complice des Chefs

La volaille au goût des pros

VOLAILLE FRANÇAISE

EN CUISINE, AVEC VOUS, chaque jour



Plus on fait les choses bien, meilleur le produit est.

Derrière tous nos produits, il y a une filière d'éleveurs locaux engagés à nos côtés. Origine, qualité, transparence, nous travaillons avec exigence et sommes partenaires des chefs, de l'œuf au plat.

www.poule-et-toque.fr

Agence why - Crédit photos : Poule et Toque