

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°489

Les boulangers et le Syndicat face à la crise énergétique

Nouvelle grille des salaires

MARS 2024

Découvrez

LE PAIN AUX *Cranberries*

INNOVAT ON 2024
PRIX



**REST'HOTEL &
MÉTIERS DE BOUCHE**

RAISINS

NOISETTES

CRANBERRIES



POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

UN PROJET ? UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750 Service gratuit
+ prix appel



Agenda

Du 13 au 14 mars

Sandwich & Snack Show
Porte de Versailles – Paris

Jeudi 14 mars

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

Vendredi 22 mars

Trophée de la meilleure baguette de la Seine-Saint-Denis
Remise des prix le vendredi 29 mars à 19h
Campus des Métiers et de l'Entreprise - Bobigny

Dimanche 24 mars

Course des cafés par Eau de Paris
Parvis Hôtel de Ville - Paris

Jeudi 4 avril

Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
Remise de prix le lundi 13 mai - Parvis Notre-Dame
7, Quai d'Anjou – Paris

Jeudi 25 avril

Concours de la meilleure baguette de Paris
Remise de prix le mardi 7 mai - Parvis Notre-Dame
7, Quai d'Anjou – Paris

Du 7 au 16 mai

Fête du Pain
Parvis Notre-Dame - Paris

Mardi 4 juin

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



Profession

Communiquer votre image sur les réseaux sociaux
4

Les dispositifs pour les femmes entrepreneuses
5

La plateforme de recrutement Chasseurs de Graines
6

Marketing : des idées pour stimuler vos ventes
7

Formation : vente, des fondamentaux à l'additionnelle
Les stages de 3^{ème}, une opportunité à saisir
8



Dossier

Les boulangers et le Syndicat face à la crise énergétique
9-11



Actualités

Le Salon International de l'Agriculture 2024
12-13

Règlement : concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
14-15

Étude : le snacking toujours plus fort !
16



Juridique

Grille des salaires en Île-de-France à compter du 1^{er} mars
17

Travail de nuit : quelques fondamentaux
18

Le chèque investissement Cyber
19

Véhicules : suppression de la carte verte auto et contrôle technique des deux-roues
20



Transactions

Ventes 75/92/93/94
21-22



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Pailliet, 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 : @Johannes Plenio/Unsplash, @La Boulangerie Française, @ENGIE, @Matthieu Aussudre, @Adeline Chazelle, @France Delory, @iStock, @Shutterstock • Impression : ITF Imprimeurs • Publicité au journal : S.E.P.D.B.P. Tél. : 01 43 25 58 58 • Gestion abonnements : 7, quai d'Anjou 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • Abonnement annuel : 53€ TTC - Prix au numéro : 6€.

MARKETING

Les réseaux sociaux : communiquer votre image auprès de vos consommateurs

Aujourd'hui, votre présence sur les réseaux sociaux est indispensable pour donner de la visibilité à votre boutique, vos produits, pour fidéliser ou pour recruter.

Quels réseaux choisir ? Que publier ? On vous répond !

- **Page Google My Business** est aujourd'hui votre carte d'identité sur le web. C'est là que la plupart de vos clients et prospects vont rechercher votre entreprise en premier. C'est la première vitrine qu'il est important de mettre à jour.
- **Facebook /Instagram** : une image vaut parfois 1000 mots... mais pas que ! Mettez en valeur votre métier, vos produits, votre entreprise, votre équipe et vos valeurs à travers des photos soignées et spontanées.
- **LinkedIn** : pour ceux qui veulent toucher des entreprises en présentant des services type plateaux repas ou buffets.
- **Pinterest** : pour ceux qui font de l'événementiel et qui proposent des wedding cakes, des pièces montées...



Votre mission : publier régulièrement, interagir avec vos abonnés, partager des publications de vos consommateurs pour les mettre en valeur, identifier vos partenaires et fournisseurs, utiliser des hashtags (#).

Notre conseil : Il est important de varier les formats pour diversifier vos posts : photos, vidéos (entre 30s et 1 min 30s max), mises en page type affiche sur Canva... Le secret d'une utilisation optimisée des réseaux sociaux : la diversité !

Quelques exemples de contenus :

- **Parler de votre histoire** : mettez en avant qui vous êtes, votre équipe et les raisons qui vous poussent à faire ce métier. Ce que vos clients recherchent, ce n'est pas uniquement des photos de vos créations. Ils veulent apprendre à vous connaître.
- **Vos événements** : vous organisez un événement spécial ? Vous donnez des cours ? Vous souhaitez diversifier votre offre ? Vous gagnez un concours ? Toutes ces raisons sont bonnes pour communiquer auprès de vos clients.
- **Vos particularités** : si vous travaillez avec des entreprises locales, que vos fournisseurs sont locaux ou que les ingrédients et les matières premières que vous utilisez ont une particularité, mettez-le en valeur.
- **Vos projets** : une idée vous trotte dans la tête ? Vous aimeriez avoir l'avis de vos clients avant de lancer une nouveauté ? Demandez-leur leurs avis via des sondages.
- **Vos nouveautés** : vous sortez une nouvelle pâtisserie ? Vous utilisez une nouvelle farine ? Vous avez inventé un nouveau sandwich ? Partagez l'actualité avec vos clients et provoquer la curiosité !
- **Surfer sur l'actualité** : pour cela, l'agence Graines 2 Sens offre aux adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris un calendrier 2024 avec des idées de publications, à découvrir ci-dessous. Et, si vous souhaitez des exemples plus détaillés, il suffit de vous rendre sur leur site Internet www.graines2sens.fr.

CALENDRIER MARKETING de la Boulangerie-Pâtisserie			2024		
JANVIER		FÉVRIER		MARS	
01	Février - jour de l'an	02	Chandeleur	03	Fête des grands-mères
06	Épiphanie	02	Tournoi des 6 Nations	08	J. des droits de la femme
08	Début de LMBF #11	06	Soldes d'hiver	17	Saint Patrick
21 au 24	: EUROPAIN	13	Mardi gras	20	Printemps
		14	Saint Valentin	31	Passage à l'heure d'été
AVRIL		MAI		JUIN	
01	Février - Lundi de Pâques	01	Février - Fête du travail	01	Finale League des champions
07	Marathon de Paris	08	Février - Armistice 1945	04	Finale Roland Garros
13	Journée de la gastronomie	04	Février - Ascension	16	Fêtes des pères
22	Journée de la terre	07 au 16	Fête du Pain - Paris	20	Été
		20	Février - Lundi de pentecôte	24	Départ tour de France
		26	Fête des mères		
JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE	
06	Début vacances d'été	05	Journée de la bière	02	Rentrée scolaire
14	Février - Fête nationale	11	Fin des JO	08	Fin J. Paralympiques
21	Arrivée du tour de France	15	Février - Assomption	14 15	J. Européennes du patrimoine
26	Début des JO	28	Début J. Paralympiques	22	Automne
OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE	
01	J. du chocolat et du café	01	Février - Toussaint	06	Saint Nicolas
06	Fête des grands-pères	03	J. mondiale du sandwich	20	Journée du pull de Noël
16	J. mondiale du pain	11	Février - Armistice	20	Début Trêve des confiseurs
27	Passage à l'heure d'hiver	16	Journée du pain au chocolat	21	Hiver
31	Halloween	21	Beaujolais nouveau	25	Février - Noël
				31	Saint-Sylvestre

ENTREPRENDRE

Femmes entrepreneuses, quels dispositifs nationaux pour vous accompagner ?

**Vous êtes une femme et vous souhaitez vous lancer dans l'aventure entrepreneuriale ?
Sachez qu'il existe des dispositifs pour vous aider financièrement ou vous accompagner dans votre projet.**

- **La garantie ÉGALITÉ femmes**

Mis en place par France Active, ce dispositif national permet de faciliter l'accès au crédit bancaire des femmes porteuses d'un projet de création, de reprise ou de développement d'entreprises. La garantie couvre jusqu'à 80% d'un emprunt bancaire dans la limite d'un montant de 50 000€. Le prêt bancaire couvert par une garantie Égalité Femmes doit financer des investissements et/ou du besoin en fonds de roulement. Il a une durée maximale de sept ans.

- **Le prêt d'honneur Initiative France**

Il s'agit d'un prêt d'honneur accordé sans demande de garantie personnelle ni intérêts par le réseau Initiative France. Il permet aux femmes entrepreneuses de renforcer leurs fonds propres et ainsi d'accéder plus facilement à des prêts plus importants. Sans remplacer l'emprunt, il permet d'en simplifier la démarche grâce à un effet de levier. Le montant du prêt d'honneur Initiative France dépend de la nature du projet et des besoins en fonds propres, mais en général il s'élève entre 3 000 à 50 000€. La moyenne nationale se situe à 9 700€.

- **Wom'energy : le programme d'entrepreneuriat au féminin**
Le Réseau Entreprendre est un réseau d'accompagnement mixte composé d'hommes et de femmes engagés pour la création d'emploi sur le territoire. Spécifiquement créé pour encourager l'entrepreneuriat au féminin, le programme Wom'energy a pour ambition de soutenir toutes les cheffes d'entreprise à tous les stades de développement et de croissance de leur projet, grâce à un accompagnement de pair à pair et un prêt d'honneur compris entre 15 000 et 50 000€.

Retrouvez également toutes les aides disponibles sur le site dédié aides-entreprises.fr, auprès de votre mairie, des chambres de commerce et d'industrie (CCI) ou encore des chambres de métiers et de l'artisanat (CMA).

LE CHIFFRE DU MOIS

86 %

des jeunes ont une bonne image de l'apprentissage et 90 % souhaiteraient qu'il soit mieux valorisé.

Etude 20 minutes France/Opinion Way pour les CMA

Boulangers,
facilitez votre quotidien,
soyez accompagné
toute l'année.

Gestion du social
Paie, Contrat,
Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement,
Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession,
Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique,
Expertise



OPÉRA &
ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

213

BOULANGERIES
Cette année

1251

BOULANGERIES
Depuis 10 ans

3

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Natascha VIGNAUX

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

RECRUTEMENT

ChasseursDeGraines.fr, une plateforme qui vise à recruter 25 000 jeunes dans les métiers de la meunerie et de la boulangerie !

Parce qu'il est aujourd'hui primordial de relever le défi du recrutement en meunerie et en boulangerie, l'ANMF, en partenariat avec la FEB et la CNBPF, lance la plateforme web « ChasseursDeGraines.fr ». Au programme : une partie dédiée au métier de meunier, une autre sur le boulanger, des infographies, des vidéos et témoignages, des fiches métiers et la mise en avant des sites qui recrutent actuellement. Une expérience fluide et interactive inédite.

Objectifs :

- Chasser les idées reçues et faire redécouvrir ces métiers essentiels, portés par l'innovation.
- Susciter des vocations et inciter les jeunes à rejoindre les métiers de la meunerie et de la boulangerie.

À la clef, 25 000 postes à pourvoir.

Côté meunerie :

La meunerie, en France, ce sont 330 entreprises et 384 moulins (unités de production) de toutes tailles et repartis sur l'ensemble du territoire. Alors que **97% des moulins recrutent du stage au CDI**, de la production à la commercialisation,



la plateforme ChasseursdeGraines.fr a pour vocation de présenter le métier de meunier encore trop méconnu, qui offre pourtant de belles perspectives de carrière. « Face aux tensions dans nos métiers, et à la méconnaissance de la meunerie, nous avons décidé d'ouvrir nos moulins, et de communiquer sur nos métiers. Nous chassons les talents ! » explique Jean-François Loiseau.

Côté boulangerie :

Sur les 33 000 boulangeries réparties sur le territoire, 70% d'entre elles recrutent, soit environ 23 000 postes à pourvoir en France aux profils variés mais qui ont tous un point en commun : la passion. « Boulanger(e), pâtissier(e), vendeur(se), tourier(e)... des professions-passion qui ont du sens, qui incarnent le savoir-faire artisanal, la créativité. De véritables viviers d'emplois. » souligne Dominique Anract, Président de la CNBPF.

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

FOURNIL
RH

La Première Agence d'Emploi
Spécialiste des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie

Vous recherchez un Boulanger,
un Pâtissier, une Vendeuse
expérimentés

Nous avons la solution pour
votre établissement.

Ne perdez plus de temps
contactez-nous !

Contactez-nous au 06 07 67 31 90
contact@fournilrh.fr | www.fournilrh.fr



MARKETING

Stimuler vos ventes, quelques idées !

Au fil des années, le monde de la boulangerie a connu de nombreuses évolutions. Pour répondre aux attentes des consommateurs, toujours plus nombreuses, il est essentiel de rester innovant et réactif.

Vous trouverez ici quelques actions, faciles à mettre en place, qui peuvent donner un coup de boost à votre boulangerie :

- Développez des produits uniques ou signature qui ne sont disponibles que dans votre boulangerie.
- Proposez un service de livraison pour atteindre les clients qui ne peuvent pas se rendre dans votre boutique.
- Créez un espace attrayant et esthétique : présentoirs garnis, décorations saisonnières...
- Mettez en place un programme de fidélité où les clients peuvent cumuler des points à chaque achat avec récompenses lors de temps forts : anniversaire, événement sportif....
- Organisez des dégustations gratuites pour permettre à vos clients de goûter vos produits.
- Ayez une présence sur les réseaux sociaux (voir page 4)
- Et pourquoi pas...proposer des options sans gluten, véganes et faibles en sucre pour répondre aux préférences alimentaires de certains de vos clients.

PRATIQUE

Déplacements et livraisons lors des Jeux Olympiques

Vous êtes à la recherche d'informations et de conseils vous permettant d'anticiper vos déplacements durant la période des Jeux Olympiques ?

Voici la plateforme créée par le ministère des Transports qui vous permettra d'anticiper les déplacements de vos collaborateurs et vos tournées de livraison :

<https://anticiperlesjeux.gouv.fr/>





panimatic

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

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

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

FORMATION

Formation : Vente, des fondamentaux à l'additionnelle

- **Date** : lundi 18 mars de 8h30 à 17h00
- **Lieu** : Syndicat des Boulangers du Grand Paris
- **Objectifs** : former vos équipes de vente à la vente conseil est essentiel pour booster le CA de votre boutique.



Mieux écouter son client, créer un lien afin de comprendre un parcours d'achat, affiner son argumentaire vente sont les atouts de cette formation !

Contenu :

- La recherche des besoins et des motivations : les mobiles d'achats – définition du SONCAS ;
- La présentation des produits : la connaissance des produits de boulangerie-pâtisserie, les grands principes de l'argumentaire, l'art de la vente conseil ;
- Élargir la vente avec la vente additionnelle : définition de la vente additionnelle, techniques de vente additionnelle, la vente de substitution.

Cible :

Vendeur(euse), manager d'équipe, dirigeant(e)

Plus d'informations :

Nathalie Fouché – 01 43 25 28 20
nfouche@boulangerie75.org



HOMMAGE

François LAME est décédé jeudi 24 janvier à l'âge de 83 ans. Boulanger dans le 12^e arrondissement de Paris, avenue Daumesnil, il fut le porte-parole des boulangers de son arrondissement pendant plusieurs décennies en tant que RDS au Syndicat des Boulangers. Il sera également connu pour être un des piliers de la Fête du Pain, où il sera un des premiers bénévoles lors de sa création il y a 28 ans. Toutes nos condoléances vont à sa femme, Josette, ses enfants et petits-enfants.

TRANSMISSION

Des stages pour tous les 3^{èmes} une opportunité pour les artisans-boulangers !

Plus qu'un passage obligatoire, le stage de 3^{ème} est une opportunité unique d'explorer le monde du travail et différents métiers.

Pour les collégiens, ce premier contact avec le monde du travail est aussi une aide précieuse à l'orientation. Ces 5 jours en immersion professionnelle leur permettent de découvrir et de s'orienter vers un métier correspondant à leur savoir-être et leur savoir-faire afin d'éviter de s'aventurer dans une filière professionnelle inadaptée.

Depuis 2018, le Gouvernement a mis en place une plateforme dédiée réservée aux élèves des collèges des Réseaux d'Education Prioritaire (REP et REP+) appelée [monstagedetroisieme.fr](https://www.monstagedetroisieme.fr). Ce site internet permet de mettre en relation des établissements scolaires éligibles et des entreprises engagées pour offrir des stages qualitatifs à ces jeunes.

Chers adhérents, profitez de cette opportunité pour vous inscrire sur <https://www.monstagedetroisieme.fr/professionnels> et proposer une semaine d'immersion avec vous. L'occasion de transmettre votre savoir-faire et ainsi susciter quelques vocations !

L'ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA

**EN ARRÊT DE TRAVAIL,
ÉVITEZ LES TRACAS FINANCIERS !**

LA MAPA VOUS INDEMNISE DÈS LE 1^{ER} JOUR

FRAIS GÉNÉRAUX

- Assurez la pérennité de votre entreprise en cas d'absence prolongée.

INDEMNITÉS JOURNALIÈRES

- Protégez votre revenu pendant 1 an en cas d'accident ou de maladie par une indemnité journalière déterminée à la souscription.

Obtenez votre Diagnostic Prévoyance MAPA en seulement 3 minutes

Flashez le QR code

UNE QUESTION ?

0 800 865 865 Service à votre écoute

www.mapa-assurances.fr

MAPA Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables. Entreprise régie par le Code des Assurances. Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.



Les boulangers et le Syndicat face à la crise énergétique

Depuis la guerre en Ukraine et l'envolée des prix de l'énergie qui en a découlé, les artisans boulangers doivent faire face à de nombreux dilemmes pour assurer la pérennité de leurs entreprises : hausse des prix de leurs produits, réduction du personnel et des congés annuels, négociations avec les fournisseurs, etc.

Le Syndicat s'implique depuis les premiers jours de la crise pour trouver des solutions et informer au mieux ses adhérents. Achats référencés, hausse du TICFE, support juridique, La Boulangerie Française vous éclaire sur les questions énergétiques.

L'invasion de l'Ukraine par la Russie au mois de février 2022 n'a pas seulement rebattu les cartes de la géopolitique mondiale, elle a également provoqué un choc énergétique planétaire. La baisse des importations de gaz russe a entraîné des difficultés d'approvisionnements en gaz pour de nombreux pays ainsi qu'une hausse des prix. Une crise qui se conjugue avec une augmentation des prix à la suite de la reprise économique post-covid et une mise à l'arrêt d'une partie de notre parc nucléaire durant l'hiver 2022-2023. Le prix du gaz utilisé alors par les centrales thermiques pour compenser l'apport du nucléaire dans notre mix énergétique ayant augmenté, la facture de notre énergie a donc subi une hausse considérable durant des mois.

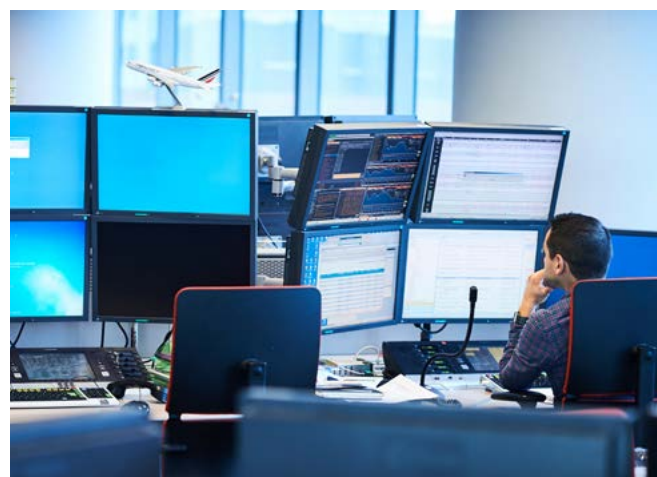
La TICFE augmente, mais il est possible de la modérer

Les artisans boulangers-pâtisseries, dont l'activité est gourmande en électricité, se sont retrouvés en première ligne face à l'augmentation spectaculaire des factures. Dernière hausse en date, celle de la TICFE (Taxe Intérieure de Consommation Finale sur l'Électricité) qui avait été baissée en 2022 et en 2023 à 0,5€ par Mégawattheure et qui est remontée depuis le 1er février à 20,5€/MWh pour les petites et moyennes entreprises, impactant directement les boulangers (elle passera à 36€/MWh au 1er février 2025). Cependant, ces derniers peuvent bénéficier d'un tarif réduit en remplissant le cerfa n°16196*02 et en l'envoyant à leur fournisseur d'énergie le plus tôt possible.

En effet, afin de bénéficier du tarif réduit sur la consommation du mois N, il faut que la réception du cerfa rempli par le fournisseur intervienne au plus tard le 10 du mois N. Les boulangers pourront bénéficier du tarif réduit si leur TICFE représente au moins 0,5% de la valeur ajoutée de l'entreprise.

Si toutes les boulangeries utilisent beaucoup d'énergie, chacune doit bien faire ses calculs pour vérifier l'électro-intensité par rapport à la valeur ajoutée. (D'après les 1^{ers} retours des cabinets comptables partenaires du Syndicat, environ une boulangerie sur 2 devrait finalement être éligible).

Attention, l'envoi d'une attestation entraîne une obligation pour l'entreprise bénéficiaire de vérifier, à la clôture de son exercice, qu'elle remplissait bien les conditions pour profiter du tarif appliqué et qu'elle a correctement acquitté la taxe due. Si vous n'êtes pas sûr d'être éligible, il suffit de faire une demande à la fin de l'année auprès de la DGFiP (qui gère également la TVA) ; ainsi vous n'aurez pas ce risque de devoir rembourser de l'argent économisé sur les factures tout au long de l'année.





Les achats référencés négociés par le Syndicat

C'est lors de l'explosion des prix de l'énergie au 2nd semestre 2022 que le Syndicat a commencé à réfléchir à une solution de prix négociés auprès des fournisseurs, devant la détresse de certains boulangers dont le contrat arrivait à échéance et qui se sont retrouvés face à des hausses colossales.

Sébastien Doley, secrétaire général du Syndicat, est revenu sur cette période pour notre journal : « De là, on s'est interrogé sur la façon dont on devait agir. Il faut savoir que le Syndicat s'était depuis réorganisé en interne avec la réactivation de trois commissions, dont la commission « gestion, fiscalité et réglementation », qui s'occupe de tous les problèmes économiques, et donc énergétiques. Avec le président de cette commission, Nicolas Marnay, et notre juriste, Pierre Dauge, nous sommes allés voir les principaux fournisseurs d'énergie pour d'abord avoir des interlocuteurs avec qui traiter en urgence les dossiers les plus compliqués de nos adhérents, et ensuite leur demander comment on pouvait s'organiser pour obtenir des tarifs plus intéressants en comptant sur l'effet de groupe. Car plus on achète de kWh, plus le fournisseur est prêt à baisser ses prix et revoir ses conditions générales. »

Cette phase de préparation s'est étalée sur le premier trimestre 2023, jusqu'à ce qu'Engie et Synelva fasse des propositions d'achats référencés à destination des artisans dont le contrat était en renouvellement, et de leur permettre d'obtenir un contrat avec des conditions négociées par le Syndicat. Les principales négociations furent portées sur le prix du kWh,

la sécurisation du contrat en supprimant les potentielles révisions pendant sa durée et pas de répercussions des fluctuations de l'Arenh.

Le prix négocié comprend le système heures creuses et heures pleines (dont 48wh d'heures creuses le week-end), suite à l'étude faite par Engie des consommations atypiques des boulangeries, à savoir 60% en heure creuse (22h-6h) et 40% en heure pleine, soit l'inverse d'un ménage. Il s'agit bien là d'achats référencés (conditions contractuelles négociées à l'avance), et pas seulement d'achats groupés : la différence étant qu'un adhérent peut :

- se rattacher à un des groupements d'achat organisé à quelques mois d'intervalle (mandat donné au Syndicat qui choisit le jour de souscription pour un groupe d'adhérents en fonction des évolutions du marché) ;
- souscrire seul un contrat entre 2 groupements d'achat en bénéficiant des mêmes conditions contractuelles sécurisées (si urgence ou si l'adhérent a manqué le précédent groupement et ne peut attendre le prochain).

En participant à un groupement d'achat, il n'y a pas de responsabilité collective, mais un contrat individuel pour chaque boulanger. Le Syndicat en est aujourd'hui à son quatrième achat référencé, après ceux de juin, d'août et d'octobre 2023. Une centaine de boulangers ont pu d'ores et déjà profiter de conditions négociées (cela sans compter les multi-établissements qui ont pu bénéficier des négociations du Syndicat).



Le 9 février dernier, ENGIE Entreprises & Collectivités recevait le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, pour une visite de sa salle des marchés. L'occasion de revenir sur les actions qui donnent corps à un véritable partenariat.

Celui-ci est basé sur la volonté du Syndicat, initié lors d'un tour d'horizon de plusieurs fournisseurs d'énergie pour mieux comprendre leur fonctionnement et leurs problématiques

L'enjeu est de créer une proximité propice à la connaissance réciproque. Alors que la question de l'énergie est de plus en plus stratégique, ENGIE Entreprises & Collectivités s'assure d'une bonne compréhension des besoins des artisans pour y apporter la meilleure réponse technique possible.

Au quotidien, ce partenariat se matérialise par un accompagnement premium : des interlocuteurs ENGIE Entreprises & Collectivités sont identifiés sur les factures avec des numéros directs afin de simplifier les démarches et faire bénéficier de l'expertise d'un énergéticien.

Enfin, des contacts réguliers garantissent de partager des analyses actualisées des marchés car l'instant d'achat reste primordial.

Et en ce sens, disposer d'interlocuteurs dédiés et disponibles procure un accompagnement efficace afin de répondre à ces enjeux énergétiques.

Nicolas Renault

Responsable commercial Engie Entreprises & Collectivités



Le Syndicat à vos côtés en cas de situations anormales

Avant de donner la parole à quelques boulangers qui ont pu profiter des achats référencés, il faut savoir que, de la même manière que les adhérents peuvent se grouper pour souscrire des contrats d'énergie négociés (sous l'égide du Syndicat), il est également possible de s'unir et faire bloc avec le Syndicat pour obtenir réparation auprès des fournisseurs dans un certain nombre de cas. Car malgré la protection juridique comprise dans la cotisation syndicale, les adhérents n'ont parfois pas le réflexe de s'opposer à leur fournisseur d'énergie.

N'hésitez donc pas à signaler votre situation au syndicat si :

- votre fournisseur a révisé les tarifs en cours de contrat ;
- vous avez signé ou renouvelé le contrat aux plus mauvais moments (entre l'été 2022 et l'été 2023) ;
- vous êtes dans un autre cas de figure en subissant une situation qui vous semble anormale.

“



L'image excellente dont bénéficient les boulangers fut déterminante pour que les fournisseurs traitent rapidement les problèmes que rencontraient les boulangers au début de la crise. Avec la commission, nous avons résolu beaucoup de cas, si ce n'est la totalité. Ensuite, il nous fallait penser au futur et envisager des achats référencés avec les fournisseurs. Nous avons réussi à obtenir un contrat complètement adapté à nos problématiques avec Engie. Depuis juin 2023, nous sommes passés d'un mWh qui était aux environs de 140 euros (qui était déjà très bien par rapport aux tarifs alors en vigueur), à un prix moyen de plus ou moins 80 euros, ce qui est considérable car on se rapproche du coût de production. Ce sont des prix qui ne baisseront probablement plus, et j'encourage ceux dont le contrat se termine ou se renouvelle cette année, même si c'est en fin d'année, à faire partie du prochain appel. Ce sont aussi des prix sécurisés, qui ne bougeront pas même en cas de nouvelle crise énergétique majeure.

Nicolas Marnay,
Président de la commission gestion,
fiscalité et réglementation



Paroles d'artisans



Ludovic Lhéault

« On a fait partie du regroupement d'achat du mois d'août 2023. L'année dernière, j'étais chez EDF, mais ma facture a fait x 3,5. J'ai essayé de négocier avec eux mais c'était impossible. Alors je me suis tourné vers cette solution d'achats référencés proposée par le Syndicat. Cela a été un vrai soulagement car jusque là on recevait énormément d'appels tous les jours de la part de fournisseurs qui nous promettaient monts et merveilles, mais la solution proposée par le Syndicat était plus sûre, plus encadrée, c'est pour ça que j'ai choisi cette option là. Les fournisseurs ont tendance à nous vendre de l'énergie comme des vendeurs de tapis, mais on ne peut pas se permettre quand on est une entreprise de payer un jour le double, le lendemain le triple, puis de revenir à la normale. Il nous faut quelque chose de lisse et de fluide au niveau des contrats, pour ne pas avoir à changer nos prix sans arrêt, et c'est ce que propose le Syndicat. »

Arnaud Delmontel



« Lorsque la hausse des prix a eu lieu, on a été désemparés parce que, d'une, nous n'avions jamais vu ça, et de deux, nous ne savions pas vers qui se tourner pour changer de contrat. Vers quel fournisseur, et vers quelle offre parmi les très nombreuses que l'on nous proposait alors ? Je me suis tourné vers le Syndicat qui m'a dit qu'ils avaient une commission qui s'occupait des questions d'énergie, qu'ils faisaient régulièrement des appels pour aller négocier des tarifs auprès des fournisseurs, et ils m'ont demandé si je voulais être du prochain groupe, j'ai tout de suite dit oui. Cela nous a permis d'avoir des prix fixes, et de considérablement réduire l'incertitude que l'on déteste quand on est patron. On a bien sûr dû augmenter nos prix, mais de façon très raisonnable, à savoir autour de 2,5%. C'est vraiment une très bonne chose qu'a mis en place le Syndicat, et il faut féliciter la commission, ainsi que messieurs Thomasse, Doley et Dauge pour ça. »



Joël Portier

« En 2022, j'avais payé 17 000€ d'électricité sur l'année, et en 2023, c'est passé à 41 000€. De 2% de notre chiffre d'affaires annuel, nous sommes passés à 4,3% de la part prise par l'énergie. Je me suis retrouvé un peu juste en trésorerie, j'ai donc compensé en ne fermant pas la boulangerie en hiver alors que jusque-là je fermais une semaine, et je n'ai fermé que quinze jours en été, ce qui m'a permis de payer les factures à la fin de l'année. À côté de ça, nous n'avions pas d'autres solutions que d'augmenter les prix. Quand j'ai vu que le Syndicat parvenait à obtenir de meilleurs prix avec les achats référencés, je me suis renseigné pour faire partie du prochain appel. L'autre aspect positif de passer par le Syndicat c'est le côté sécurisant ; on a davantage confiance en eux plutôt qu'à un quelconque prestataire qui va d'abord penser à son intérêt plutôt qu'au vôtre. C'est aussi une des raisons pour lesquelles on adhère au Syndicat : avoir un accompagnement comme il y a eu lors du covid. »



Salon International de l'Agriculture

Les boulangers franciliens présents !

Cette 60^e édition du Salon International de l'Agriculture, aussi festif que politique, aura démarré avec quelques remous. Les heures passant, ce moment tant attendu reprendra ses habitudes : celles des rencontres et des découvertes du monde agricole.

Un monde particulièrement lié aux boulangers qui utilisent tous les jours la production des éleveurs et des agriculteurs. Morceaux choisis.

“

Éric Bleuzé, trésorier du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

« Pour le Syndicat, c'est important d'être présent, d'autant plus avec les préoccupations des clients : l'écologie, les circuits courts, la qualité des produits français. Le lien entre les boulangers et les agriculteurs est très fort. En plus, on a de super blés en France, particulièrement en région parisienne, une des premières régions meunières de France. C'est d'ailleurs l'association des meuniers d'Ile-de-France qui nous fournit la farine. Sur le stand, une vingtaine de personnes travaillent chaque jour : vendeurs, l'Amicale des Anciens, 3-4 démonstrateurs par jour... Les jeunes boulangers participent volontiers et donnent une image moderne de notre secteur. Les visiteurs adorent découvrir la manière dont sont réalisés les produits ! »



Roland Lohezic, ancien boulanger, à la production

« Cela fait 16 ans que je participe au Salon de l'Agriculture. Je ne me lasse pas de l'ambiance. On rencontre aussi bien des jeunes que des anciens. La diversité des régions représentées est également très intéressante : on y découvre beaucoup de choses. On est 6 ou 7 anciens à participer tous les jours. C'est un plaisir de mettre en valeur nos produits. »



Marceau Delafosse, technico-commercial chez Lesaffre

« On est là pour donner un coup de main aux boulangers du Grand Paris qui s'occupent de la boulangerie francilienne sur le stand de l'Ile-de-France afin de produire du pain et autres spécialités franciliennes pour tous les visiteurs du Salon de l'Agriculture. Cette année, je serai là 5 jours, c'est un challenge ! On doit envoyer beaucoup de productions dans un espace limité, mais il y a une super ambiance grâce aux échanges intergénérationnels. »

Jérôme Brohet, responsable technique aux Grands Moulins de Paris

« Je suis ici sous la bannière de la région Ile-de-France pour réaliser du pain et présenter la boulangerie francilienne. C'est important d'être en contact direct avec les consommateurs, de transmettre, de partager et de faire découvrir le métier de boulanger à travers nos démonstrations et nos pratiques. C'est ma deuxième participation au Salon de l'Agriculture et cela me plaît beaucoup. »



Solange Lohezic, à la vente

« C'est important d'être là car cela concerne les régions et on représente l'Île-de-France. Les visiteurs viennent de partout et adorent voir les boulangers travailler. Ça les passionne, d'autant qu'on est le seul fournil du salon. C'est ma 15^e participation et c'est toujours un beau RDV. On est entre 4 et 6 à la vente. Lors des achats, la baguette des Franciliens a la cote... »



Franck Thomasse, Président de la Fédération Régionale de la Boulangerie d'Ile-de-France

« Cela fait 25 ans que les boulangers participent au Salon de l'Agriculture. En tant que Président des boulangers du Grand Paris et Président

des boulangers d'Ile-de-France, je suis ravi qu'on nous ait proposé de promouvoir nos produits sur l'espace Ile-de-France, dont la baguette des Franciliens. Nous confectionnons avec des sandwiches au Brie de Meaux, au Brie de Melun, au Jambon de Paris ou à la volaille de Seine-et-Marne. On essaye d'utiliser un maximum de produits locaux. »



Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale des Boulangers-Pâtisseries Français

« L'agriculture, c'est ce qui nourrit la France et elle représente tous nos fournisseurs : le blé, les œufs, la viande, les fruits et légumes... Sur la région Ile-de-France, on peut montrer tout le savoir-faire, toutes les filières. La partie la plus visible de l'agriculture, ce sont les commerces, dont fait partie la boulangerie. La Fédération Régionale de la Boulangerie d'Ile-de-France, aussi puissante qu'organisée, expose depuis très longtemps via le fournil au sein duquel tout ce qui est vendu est fabriqué. Les premiers jours sont toujours un peu durs vu que le salon est devenu une place politique mais rapidement les visiteurs reprennent leur place pour le bonheur de tous : voir les animaux, découvrir les régions et déguster les produits des terroirs ».

Tous nos remerciements vont à l'Amicale des Anciens et aux démonstrateurs des Moulins Bourgeois, Moulins Dumée, Moulins Familiaux, Moulins Foricher, Moulins Viron, Moulin Hoche, Grands Moulins de Paris mais aussi aux collaborateurs Lesaffre pour avoir fabriqué et vendu tout au long de ces 9 jours de salon des produits de qualité qui ont ravi les papilles des visiteurs et des exposants tout au long de la journée.

Merci également à nos fournisseurs sans qui nous n'aurions jamais pu produire ni vendre : les coopératives céréalières, Nutella, Matburo...et Boulangerie Création et OCF pour ce magnifique stand !

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

matburo

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON

CAISSES AUTOMATIQUES



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

 **MATBURO 01.43.43.20.73**



Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP

Jeudi 4 avril 2024

La remise des prix aura lieu, lors de la Fête du Pain,
le lundi 13 mai 2024 à 14h.



Dépôt le jeudi 4 avril 2024 entre 7h et 9h

au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries
du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 Paris

Date limite d'inscription :

Mercredi 27 mars 2024 à 17h

au siège de l'association L'Épiphanie ou courrier
posté daté du 27 mars 2024.

Un lot de 5 croissants courbés par entreprise.

*Ce concours a pour but de mettre en valeur
la viennoiserie maison dans les entreprises
de boulangerie artisanale. L'entreprise
qui se présente doit fabriquer ses croissants.
Aucune inscription sur place le jour du concours.*

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 23^e Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP, le jeudi 4 avril 2024 dans les locaux du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris 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-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

Article 3 : Inscription

Le droit d'inscription est fixé à **30 € par participation**. Chaque concurrent devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le mercredi 27 mars 2024 à 17h. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de L'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 8 mars avant 17h). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/
Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement. Aucune inscription ne sera possible après cette date du vendredi 27 mars 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'association L'Épiphanie **en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation du lot de croissants courbés**. En cas d'annulation du concours, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 5 croissants courbés au beurre Charentes-Poitou AOP présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de croissants qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 7h et 9h, au-delà de ces horaires, aucun lot de croissants ne sera admis.

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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de croissants par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket avec un numéro. **Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

Aucun membre du jury ne doit être présent dans les locaux 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 les professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de croissants courbés 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 croissants de forme courbé doivent impérativement être pur beurre Charentes-Poitou AOP. Ils devront peser entre 45 et 65 grammes poids cuit. Une marge d'erreur de 2 grammes est acceptée lors de la pesée. Ainsi, la fourchette de poids acceptée sera de 43 grammes à 67 grammes poids cuits. Tout lot de croissants ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.



PARTENAIRE OFFICIEL

Grille de notation

Cuisson :	25 points
Forme, aspect du produit, régularité :	25 points
Feuilletage, texture, fondant :	25 points
Saveur, odeur :	25 points
TOTAL :	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des croissants courbés 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 seront convoqués à 10h, les croissants ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des croissants courbés et établiront les notes selon le barème ci-dessus. Chaque jury aura sa propre grille de notation et fixera ses notes.

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

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 (2024) et la place obtenue dans le palmarès.

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra pas concourir pendant 3 années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite. Il recevra également une vitrophane « lauriers ». Les dix premiers classés Chefs d'entreprise et les trois premiers classés Apprentis recevront un diplôme, une coupe d'une valeur maximale de 14 € et des sacs cadeaux offerts par nos partenaires. La liste des 13 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis et LinkedIn @boulangersdugrandparis.

Article 10

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

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

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

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



Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : mercredi 27 mars 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du mercredi 27 mars 2024.**
- **NOUVEAUTÉ ! 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 €

Chèque bancaire à l'ordre de

L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

ou virement bancaire

IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844

Code BIC : BREDFRPPXXX

ÉTUDE

Le snacking toujours plus fort !*

Toujours dynamique, la restauration rapide continue de grappiller des parts de marché à la restauration classique.

En janvier 2024, la restauration hors domicile représentait un tiers de l'ensemble des repas (hors petit-déjeuner et pauses) ! Avec en tête des établissements les plus fréquentés : les boulangeries (52%), les pizzerias/restaurants italiens (51 %) et les enseignes de fast-food (41 %).

Face à l'inflation des dernières années, on note une baisse du panier moyen d'achat (39€ par semaine en 2014 vs 36,40€ en 2023) et une baisse des denrées (diminution de l'achat de desserts ou de boissons notamment). Le consommateur réalise des arbitrages pour protéger son pouvoir d'achat et son plaisir. Ce contexte de marché favorise donc l'offre snacking dans le choix des actes de consommation hors domicile des consommateurs.

Ainsi, 69 % des sondés ont décidé de se réfugier vers la boulangerie et la GMS, circuits plus économiques et grands gagnants.

Aujourd'hui, les Français estiment que passer un certain prix, ils n'achèteront pas le produit.

€ Prix psychologique à ne pas dépasser



Un burger
10,50€



Une pizza
13,25€



Un kebab
9,20€



Un sandwich
en boulangerie
6,92€



Un repas en
boulangerie le midi
9,40€

Il subsiste toutefois de la place pour pousser le consommateur à premiumiser avec les bons arguments : innovation, expérience, qualité des ingrédients, histoire à raconter...

*Étude Strateg'eat – Janvier 2024



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.

Grille des salaires applicable en Île-de-France

À compter du 1^{er} mars 2024

(avenant IDF du 7 février 2024)

Après plusieurs semaines de négociations, un accord vient finalement d'être conclu entre les Syndicats patronaux et les Syndicats ouvriers. Il prend effet le 1^{er} mars pour les fiches de paie de mars 2024.

Salaires horaires minimums avec majorations légales et conventionnelles à compter du 01/03/24	Salaire horaire minimum	Heures à 25 % 36-43 h	Heures à 50 % > 43 h	Majorations conventionnelles heures nuit (20 h à 6 h) 25 %	Majorations heures dimanche 20 %
		125 %	150 %	25 %	20 %
Coefficient 155	12,06 €	15,08	18,09	3,02	2,41
Coefficient 160	12,34 €	15,43	18,51	3,09	2,47
Coefficient 165	12,61 €	15,76	18,92	3,15	2,52
Coefficient 170	12,88 €	16,10	19,32	3,22	2,58
Coefficient 175	13,16 €	16,45	19,74	3,29	2,63
Coefficient 180	13,43 €	16,79	20,15	3,36	2,69
Coefficient 185	13,70 €	17,13	20,55	3,43	2,74
Coefficient 190	13,97 €	17,46	20,96	3,49	2,79
Coefficient 195	14,25 €	17,81	21,38	3,56	2,85
Coefficient 240	16,71 €	20,89	25,07	4,18	3,34

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 1^{er} mars 2024, de 38 324 € pour les salariés « cadres 1 » et de 54 488 € pour les salariés « cadres 2 » (montants qui découlent de l'avenant IDF n° 58 du 7 février 2024).

Minimum conventionnel : 12,06 €/h depuis le 1^{er} mars 2024 (avenant IDF n° 58 du 7 février 2024).
SMIC mensuel au 1^{er} janvier 2024 : 1766,92 € (SMIC horaire : 11,65 €).

Rappel : le Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance constitue la base de calcul du salaire pour les contrats de professionnalisation et pour les apprenti(e)s sauf pour ceux 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 1^{er} janvier 2024 : 6,225 € (car 1,5 x le « Minimum garanti » fixé à 4,15 €).

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 Convention collective nationale).

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).

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration à compter du 1^{er} janvier 2024 : 7,30 euros.

Avantage en nature nourriture non exonéré de cotisations sociales : 5,35 € à compter du 1^{er} janvier 2024.

Prime de fin d'année (pourcentage inchangé depuis 1996) : 3,84 % du « salaire brut payé au salarié du 1^{er} janvier au 31 décembre de l'année ».

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 2^{ème} année peuvent en principe y prétendre).

Attention : à compter de 2024 la prime de fin d'année sera calculée sur un taux différent (le changement s'appliquera sur les salaires versés du 1^{er} au 31 décembre 2024 avec un taux de 4,25 %).



Travail de nuit : quelques fondamentaux

Est considéré comme travailleur de nuit*, le salarié qui :

- Accomplit au moins 2 fois par semaine selon son horaire de travail habituel au moins 3h de son temps de travail quotidien entre 21h et 6h.
- OU accomplit au moins 270h de nuit dans une année civile.

La durée maximale quotidienne du travail effectué par un travailleur de nuit ne peut excéder 8h mais peut atteindre exceptionnellement 10h.

La durée maximale hebdomadaire du travail effectué par un travailleur de nuit ne peut excéder 40h sur une période de 12 semaines ou 44h en cas de recours à la modulation du temps de travail. (aménagement du temps de travail avec périodes hautes et basses)

La Cour de Cassation du 27 septembre 2023 (N°22-21.249) indique que le préjudice nécessaire en cas de dépassement de la durée hebdomadaire maximale de travail du travailleur de nuit nécessite une réparation financière relevant du Conseil de Prud'Hommes.

Quelques mots sur le travail de nuit des apprentis

- Les apprentis de moins de 16 ans ne peuvent pas travailler la nuit entre 20h et 6h.
- Les apprentis entre 16 et 18 ans ne peuvent pas travailler entre 22h et 6h.
- En boulangerie, une dérogation est autorisée selon les modalités suivantes : le travail de nuit peut être autorisé avant 6h et au plus tôt à partir de 4h pour permettre aux apprentis de participer à un cycle complet de fabrication du pain ou de pâtisserie. Seuls les établissements où les phases de fabrication ne sont pas assurées entre 6h et 22h peuvent bénéficier de cette dérogation. Elle est accordée par l'inspecteur du travail pour une durée maximale d'une année, renouvelable. À défaut de réponse dans le délai d'un mois suivant le dépôt de la demande, l'autorisation est réputée accordée. Aucune dérogation n'est cependant possible entre 00h et 4h, sauf cas d'extrême urgence.

* d'après la Convention Collective Nationale – Article 23



france expertise comptable

Claude BAROUCHE Fondateur
David BAROUCHE

43, rue Saint-Georges - 75009 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



Chiffres clés ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : **-0,2%**

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **-0,3%**
- Alimentation : **+0,2%**
- Énergie : **+0,1%**
- Produits manufacturés : **-1,7%**
- Services (y compris eau) : **+0,1%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **-0,3%**

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

- Ensemble hors tabac (indexation du SMIC) : **-0,4%**

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

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

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

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

**SAS D'EXPERTISE COMPTABLE
ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES**

sodraco
La maîtrise de l'expertise comptable

Jean-Marc SOUVESTRE
Marc TAÏEB

DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT

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



CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE
HAUTE FIDÉLITÉ

**Spécialiste en boulangerie
depuis plus de 50 ans**

Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition

Jean-Marie COTTIN
Expert-comptable • Commissaire aux comptes

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

eficio

CYBERSÉCURITÉ

Élargissement aux TPE du Chèque Investissement Cyber

La Région Ile-de-France a voté l'élargissement du Chèque Investissement Cyber aux TPE de moins de 10 salariés, avec une aide jusqu'à 2500 € pour se prémunir contre les attaques cyber.

Le chèque Diagnostic Cyber, quant à lui, reste ouvert aux entreprises de 10 à moins de 250 salariés. Pour rappel, le chèque Diagnostic Cyber de 5000 € pour financer la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'un plan d'actions associé.

Le chèque Investissement Cyber est quant à lui de 10 000 €, conditionné à la réalisation du diagnostic et destiné à soutenir les dépenses qui découleront du plan d'actions.

Pour en savoir plus : consulter les fiches des dispositifs sur [aides-entreprises.fr](https://www.aides-entreprises.fr)

<https://www.aides-entreprises.fr/aide/11313>

<https://www.aides-entreprises.fr/aide/11314>

CyberTPE, une solution financée par l'OPCO EP pour vous protéger !

Pour éviter de subir une cyberattaque ou une perte de données, le Syndicat vous propose un accompagnement complet via son partenaire, CyberTPE.

Au programme : évaluation et compte-rendu de votre niveau de cybersécurité, achats des logiciels de cybersécurité, installation des logiciels de cybersécurité, utilisation des logiciels au quotidien et préservation de votre entreprise en apprenant les bons réflexes de la sécurité informatique !

Pour profiter du financement restant sur 2023 (hors abonnements logiciels), contactez CyberTPE jusqu'au 18 mars 2024 par mail contact@cybertpe.fr ou par téléphone au 01 80 91 33 23.

RH

Congés annuels d'été

En principe, la période des congés d'été s'ouvre au 1^{er} mai pour se terminer le 31 octobre.

Les dates de congés d'été doivent être communiquées au personnel au moins deux mois avant l'ouverture de la période ordinaire des vacances. Une fois annoncés, l'ordre et les dates fixés par l'employeur ne peuvent être modifiés dans le délai d'un mois avant la date prévue du départ.

Le salarié ne peut pas prendre de congés d'été sans les avoir faits valider au préalable. Il est donc possible de licencier un salarié qui s'absente pour prendre des congés d'été sans prévenir et sans y avoir été autorisé.

L'idéal est donc que le chef d'entreprise détermine bien à l'avance les dates de congés d'été avec l'ensemble de ses salariés.

 Cass. soc. 13/12/23, n°22-17890

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



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

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

[mutuelle-medicis.com](https://www.mutuelle-medicis.com)



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT ! 

VÉHICULE

Suppression de la carte verte automobile

À compter du 1^{er} avril 2024, la carte verte disparaîtra pour l'ensemble des véhicules immatriculés.

L'assurance auto restera obligatoire. La preuve de souscription à une assurance sera désormais rapportée par la consultation du Fichier des Véhicules Assurés (FVA), qui compile l'ensemble des contrats d'assurance automobile « au tiers » du territoire français. Ce fichier est accessible aux forces de l'ordre lors de contrôles.



VÉHICULE

Contrôle technique des deux-roues

À partir du 1^{er} avril 2024, le contrôle technique des deux-roues (catégorie L) deviendra obligatoire.

Sont concernés :

- Les cyclomoteurs ;
- Les motos ;
- Les scooters ;
- Les tricycles à moteur ;
- Les quadricycles légers et lourds

En pratique

- Si votre véhicule a été mis en circulation avant le 1^{er} janvier 2017 et que la date anniversaire de sa première mise en circulation est avant le 15 avril, ce contrôle sera à effectuer entre le 15 avril et le 14 août 2024.
- Si votre véhicule a été immatriculé avant le 1^{er} janvier 2017, son premier contrôle sera à réaliser au plus tard le 31 décembre 2024.
- Si votre véhicule a été immatriculé entre le 1^{er} janvier 2017 et le 31 décembre 2019, son premier contrôle devra être réalisé en 2025.
- Si votre véhicule a été immatriculé entre le 1^{er} janvier 2020 et le 31 décembre 2021, son premier contrôle devra être réalisé en 2026.
- Si votre véhicule a été immatriculé après le 1^{er} janvier 2022, il faudra effectuer son premier contrôle technique dans les 4 ans et demi à 5 années qui suivent sa mise en circulation.

La durée de validité de ce contrôle technique sera de trois ans.

 Décret 2023-974 et arrêté du 23 octobre 2023, JO du 24

EXPERTISE BP


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

Olivier DANNEPOND
Christian DEJOIE
Adrien MEYRAND

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

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

Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés



eurogec
expertise comptable & conseil

Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes

Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries depuis 1983

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

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

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries



experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !
Marges Mensuelles, Social, Création, Prévisionnel,
Financement, Comptabilité, Conseil Fiscal

M. Daniel MROCZKO
Expert-comptable – Commissaire aux comptes

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

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



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SARL Alain GEAAM	SAS BOULANGERIE PATISserie PARIS 03 Brahim BOUGHENZA	34, rue de Montmorency 75003 PARIS	05/01/2024	Maitre Michel PATILLET 10, rue Pergolèse 75016 PARIS
SAS ABKH BOULANGERIE Abdelmotaleb KHORBI	SASU LE FOURNIL D'AMINE Assem KHAREZ	351, rue Saint Martin 75003 PARIS	15/12/2023	
SARL MALLEVILLE Pascal GARREAU	SAS MAISON L'ORTOLAN Christophe ORTOLAN	2, rue Malléville 75008 PARIS	01/12/2023	SELAS BOISSIEU 33, rue de la Bienfaisance 75008 PARIS
SAS DAKAYA David BENOIT	SAS FMIC ET ASSOCIÉS Frédéric MESSANT	155, rue Saint-Charles 75015 PARIS	23/10/2023	Maitre Nadia ANDRE 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
SARL VIOLETTE Houda PICARD	SASU BLE D'OR Karim ELAZRI	2, rue Violet 75015 PARIS	01/10/2023	Maitre Adel BELFALEH 25, rue Jean Jaurès 94240 L'HAY-LES-ROSES
SARL À LA FLUTE ENCHANTÉE Olivier RAYBAUD	SARL MEUNIER PASSY Eric TEBOUL	46, rue de Passy 75016 PARIS	01/12/2023	SAS ASTRUC AVOCATS 198, avenue Victor Hugo 75116 PARIS
SAS LE FOURNIL DE BELGRAND Nadhir MAHDHAOUI	SAS LA BOULANGERIE DES BLÉS D'OR Bouagila CHAMAKH	50, rue Belgrand 75020 PARIS	09/11/2023	SCP Canet 53bis, quai des Grands Augustins 75006 PARIS
Yann EVRARD	SAS DELICES D ASNIERES Bouagila CHAMAKH	16, rue Louise Michel 92300 LEVALLOIS-PERRET	12/01/2024	
SARL ÉTABLISSEMENTS THOMASSE	SAS LES GOURMANDISES DE MEUDON Michael SCARPAT	29, rue Marcel Allégot 92190 MEUDON	20/12/2023	Cabinet Durand Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 Paris
SARL MAISON QUIOC Virginie QUIOC	SC LR INVEST Pierre LAIGNEAU	98, boulevard de la République 92420 VAUCRESSON	01/02/2024	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES
SARL YACINE Mabrouk RABOUDI	SAS TONERTE Said OUHSSAIN	18, rue André-Karman 93300 AUBERVILLIERS	02/01/2024	Maitre Abdessamad QUOTB 253, avenue Daumesnil 75012 PARIS
SAS K.M. Khaled KERCHAOUI	SAS L'INSTANT GOURMAND Hajer OMRANI	74, avenue de la Division Leclerc 93350 LE BOURGET	04/12/2023	Maitre Stéphane BESSIS 18, place de France 95200 SARCELLES



Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour

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

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

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

PIERRE SILVE
AVOCATS

VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM

4 rue de Logelbach
75017 Paris

Tel : 01 45 00 53 03
01 85 08 02 70

contact@pierre-silve-avocats.fr

CESSION D'ENTREPRISES
BAUX COMMERCIAUX
CONTENTIEUX COMMERCIAUX
DROIT DU TRAVAIL
DROIT DE LA FAMILLE

MAY

AUDIT & CONSEIL

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

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

CORINNE TORUS
Docteur en Droit
AVOCAT AU BARREAU DE PARIS

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

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



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SAS LES TROIS FRÈRES Yanis BOUZID	SAS BOULANGERIE INES Khaled HADDAD	147bis, rue Gabriel Péri 93200 SAINT-DENIS	27/10/2023	SELARL NL AVOCATS 12, rue Antoine Roucher 75016 PARIS
SAS BOULANGERIE INES Khaled HADDAD	SAS LABELLE EI Mustapha BOUHDA	147bis, rue Gabriel Péri 93200 SAINT-DENIS	01/12/2023	Maitre Larbi MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 PARIS
SARL BOULANGERIE PASTEUR Aziz ABDoui	SAS LES SAVEURS DE TREMBLAY Ahmed SOUSSI	26, avenue Pasteur 93290 TREMBLAY-EN-France	08/01/2024	Maitre Larbi MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 PARIS
SAS B.S. ET CO Saïd OIKHMIS	SAS L'EXQUISE DE VILLEMOMBLE	4, rue des Marnaudes 93250 VILLEMOMBLE	05/10/2023	SELARL ASTEREN 14, rue de Lorraine 93000 BOBIGNY
SAS BOULANGERIE CHAMPIGNY Houcine HALAOUET	SAS ÉPI D'OR Tahar KHLISSA	24, rue de l'Egalité 94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE	24/11/2023	CABINET KALAA 2, boulevard de la Liberté 93260 LES LILAS
SAS BOULANGERIE LES DOITS D'OR Iblissem MLAIED	SAS BOULANGERIE DELICES DE RUNGIS Abdallah BENCHETTI	7, rue de l'Abreuvoir 94150 RUNGIS	01/01/2024	Maitre Daniel MONGBO 14, rue Falguière 75015 PARIS



HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSON DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

autre secteur d'activité : HÔTELLERIE

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS

01.40.67.71.11

WWW.HUCHET-DEMORGE.FR

INFO@HUCHET-DEMORGE.COM



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



CABINET DURAND CONCHEZ

Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN

- Vente de fonds de commerce et de sociétés
- Baux commerciaux (rédaction, négociation et contentieux)
- Droit du travail (conseil et contentieux)
- Contentieux

6, rue Anatole de la Forge, 75017 Paris

Tél : 01.46.22.70.30 - avocats@durand-conchez.com



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

KL AVOCATS

Carine KALFON
Elvire MARTINACHE
• AVOCATS À LA COUR

Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)
Droit pénal du Travail

Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients

67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS

Tél. : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

Pierre GARCIA-DUBOIS
• AVOCAT À LA COUR

Contentieux
Baux commerciaux
Vente de fonds de commerce

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

« PLUS QU'UN BEURRE D'EXCELLENCE, UNE ÉVIDENCE »

Si Nina Métayer, élue Pâtissière mondiale 2023, ne jure que par le beurre Charentes-Poitou AOP, ce n'est pas seulement parce qu'elle a grandi avec lui. Pour elle, ce produit a tout bon, de la fabrication à la dégustation.



Nina Métayer,
cheffe Pâtissière

Le beurre Charentes-Poitou AOP a votre préférence depuis toujours. Pourquoi ?

N.M. J'ai roulé mes premiers croissants avec et aujourd'hui, je l'utilise dans la création de mes desserts comme à la maison. Le beurre est primordial en pâtisserie. Il joue sur la longueur en bouche et le développement des arômes. Le beurre Charentes-Poitou AOP est un produit d'excellence, au savoir-faire maîtrisé, issu d'un terroir unique dont je me sens proche. Le choix a été évident.

Que possède-t-il de différent ?

N.M. D'un point de vue technique, le beurre Charentes-Poitou AOP est un beurre sec et au point de fusion plus élevé qu'un beurre classique. Cela le rend plus facile à travailler et surtout, il reste stable en cuisson. Sa longue maturation de la crème, pendant 16 heures, lui donne aussi une vraie finesse, un bon goût de noisette ainsi qu'une texture croustillante pour les feuilletages.

Le beurre Charentes-Poitou AOP correspond également à vos engagements. Lesquels ?

N.M. Pour pouvoir innover, j'ai besoin d'ingrédients de qualité et constants. Le beurre Charentes-Poitou AOP offre les mêmes saveurs et propriétés tout au long de l'année. Il garantit, par ailleurs, une parfaite traçabilité. Nous avons la chance d'avoir des éleveurs et des laiteries qui produisent un travail extraordinaire. Il serait fou de ne pas en profiter.



Les passionnés du goût.

[in](#) [@](#) [f](#) aop-beurre-charentes-poitou.fr



1

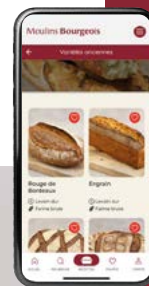


2



3

1 - Amélie, productrice parmi les 1 800 éleveurs engagés dans le cahier des charges du beurre Charentes-Poitou AOP qui nourrissent leurs vaches avec une alimentation locale et sans OGM. **2** - Une saveur constante toute l'année et une texture facile à travailler : l'ingrédient idéal des boulangers-pâtisseries. **3** - Une stabilité en cuisson, idéale pour les plats et desserts feuilletés.



PÂTISSIÈRES BOURGEOIS ENCOURAGER ET SERVIR LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Caractéristiques produit :

- Beau développement
- Mie lumineuse
- Relief de feuilletage bien visible
- Alvéolage fin et régulier

NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

Cette farine polyvalente est idéale pour la fabrication de brioches et croissants.

